

# RAPPORTO DI RIESAME CICLICO

## CORSO DI STUDIO SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI STAL L-26

## Sommario

Premessa .....	3
D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS) .....	6
D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CdS) .....	24
D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CdS.....	36
D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CdS.....	44
Commento agli indicatori .....	51

## Premessa

Il Corso di Studio (CdS), tramite la redazione di un Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), svolge un'autovalutazione dello stato dei Requisiti di qualità, identifica e analizza i problemi e le sfide più rilevanti e propone soluzioni da realizzare nel ciclo successivo.

## RAPPORTO DI RIESAME CICLICO 2025

Denominazione del Corso di Studio: Scienze e Tecnologie Alimentari

Classe: L-26

Sede: Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria

Altre eventuali indicazioni utili (Dipartimento, Struttura di raccordo): Dipartimento AGRARIA, Università Mediterranea degli studi di Reggio Calabria

Primo anno accademico di attivazione: 2013/2014

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

### Composizione del Gruppo di Riesame responsabile della redazione del RRC (fino al 30.09.2025)

#### Componenti indispensabili

Prof. Antonio Mincione	(Coordinatore del CdS <sup>1</sup> Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Mariateresa Russo	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Prof. Angelo M. Giuffrè	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Sig. Santo Boschetto	(Rappresentante degli studenti <sup>2</sup> )
Sig.na Sara Melissari	(Rappresentante degli studenti <sup>3</sup> )
Sig. Juan Pablo Ortiz Martinez	(Rappresentante degli studenti <sup>4</sup> )

#### Altri componenti

Dott. Filippo Ambroggio	(Personale Tecnico Amministrativo di supporto al CdS <sup>5</sup> )
-------------------------	---

### Composizione del Gruppo di Riesame responsabile della finalizzazione e stesura finale del RRC (dal 1.10.2025)

#### Componenti indispensabili

Prof. Antonio Mincione	(Coordinatore del CdS <sup>6</sup> Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Amalia Rosa Maria Piscopo	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Prof.ssa Mariateresa Russo	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Prof. Angelo M. Giuffrè	(Docente del CdS Responsabile del Riesame)
Sig.na Maria Biondo	(Rappresentante degli studenti <sup>7</sup> )
Sig.na Giulia Magnolia	(Rappresentante degli studenti <sup>8</sup> )

#### Altri componenti

Dott.ssa Loredana Grasso	(Personale Tecnico Amministrativo di supporto al CdS <sup>9</sup> )
--------------------------	---

<sup>1</sup> Il responsabile dell'organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d'Area, Consiglio d'Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

<sup>2</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>3</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>4</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>5</sup> Può trattarsi di personale TA che svolge attività di management didattico, del manager didattico (se presente) o di altro personale TA di supporto all'attività didattica.

<sup>6</sup> Il responsabile dell'organo di gestione del Corso di Studio con poteri deliberanti - Consiglio di Corso di Studio, Consiglio d'Area, Consiglio d'Area Didattica, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Facoltà.

<sup>7</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>8</sup> Importante che non faccia parte anche delle Commissioni Paritetiche docenti/studenti.

<sup>9</sup> Può trattarsi di personale TA che svolge attività di management didattico, del manager didattico (se presente) o di altro personale TA di supporto all'attività didattica.

Sono state consultate inoltre le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

Il Gruppo di Riesame si è riunito con specifico ordine del giorno per la discussione degli argomenti riportati nei quadri delle sezioni del Rapporto di Riesame, nelle seguenti date:

3 novembre 2022

8 novembre 2023

9 settembre 2024

29 luglio 2025

8 settembre 2025

25 settembre 2025

28 novembre 2025

Nel corso delle riunioni del Gruppo di Riesame sono state espletate le seguenti attività:

Raccolta Documentale, Analisi della Situazione, Autovalutazione e Identificazione di Criticità, Valutazione degli Obiettivi, Identificazione di Punti di Forza e Aree di Miglioramento, Analisi dei Mutamenti, Definizione delle Azioni Correttive e di Miglioramento, Proposta di Soluzioni, Redazione, Approvazione.

Il rapporto è stato presentato, discusso e approvato dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio in data: 2/12/2025

**Sintesi dell'esito della discussione dall'organo collegiale periferico responsabile della gestione del Corso di Studio:**

**Estratto del verbale n.8/2025 del Consiglio di Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche del 2.12.2025**

**Punto 2 OdG: Rapporto di Riesame Ciclico del Corso di Studio**

Il Coordinatore porta all'attenzione del Consiglio il Rapporto di Riesame Ciclico del Corso di Studio, così come approvato dal Gruppo del Riesame del CdS nella seduta del 28 novembre 2025. Il Coordinatore illustra i contenuti principali del Rapporto, analizzando i principali mutamenti dall'ultimo riesame, l'analisi della situazione sui Punti di Attenzione (PdA), gli esiti degli indicatori, i punti di forza, le criticità e le azioni di miglioramento proposte, nonché gli obiettivi da raggiungere, inclusi indicatori, responsabilità, risorse e tempistiche. Segue ampia discussione, alla quale partecipano tutti i presenti al Consiglio; l'assemblea condivide l'impostazione del documento, le azioni correttive identificate e gli obiettivi da raggiungere. Al termine, il Consiglio approva all'unanimità il Rapporto di Riesame Ciclico, che si allega al presente verbale, e dà mandato al Coordinatore di trasmetterlo alle strutture competenti e di curarne la pubblicazione negli strumenti di Ateneo.

*[Si raccomanda qui la massima sintesi. Qualora su qualche punto siano stati espressi dissensi o giudizi non da tutti condivisi, è opportuno darne brevemente notizia. Si può aggiungere anche il collegamento con il verbale della seduta del Consiglio di CdS.]*

## D.CDS.1 L'Assicurazione della Qualità nella progettazione del Corso di Studio (CdS)

Il sotto-ambito D.CDS.1 ha per obiettivo **la verifica della presenza e del livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nella fase di progettazione del CdS.**

Si articola nei seguenti 5 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione	Aspetti da considerare
D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate	<p>D.CDS.1.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali, anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	<p>D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.</p> <p>D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell'Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l'articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un'offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l'acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle "altre attività formative".</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/ adattamento/ aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>

D.CDS.1.4	Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>

**D.CDS.1.a**

**SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)**

*Il Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari è stato attivato nell'a.a. 2013/2014. Rispetto al Riesame Ciclico precedente il mutamento principale rispetto al è consistito in due modifiche ordinamentali del Corso di studi. L'offerta formativa proposta dal corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari è stata infatti arricchita nell'a.a. 2021/2022 del curriculum in "Gastronomia e Ristorazione".*

*Il corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari conserva intatta la sua impostazione originaria, ma si è adeguato alle nuove esigenze del mercato del lavoro. Si è infatti riconosciuta la necessità di formare professionisti dotati di competenze specialistiche più avanzate, capaci di inserirsi efficacemente nel settore della ristorazione, sia commerciale che istituzionale. Questo ampliamento dell'offerta formativa non compromette però la solidità della preparazione scientifica di base, essenziale per comprendere i processi legati alla trasformazione e alla distribuzione dei prodotti alimentari.*

*Si riporta l'iter che ha portato all'attuazione della prima modifica ordinamentale:*

*2018: Consultazione Parti Sociali, al fine di potenziare il collegamento e gli scambi di conoscenza con le realtà produttive del territorio e di conoscere le competenze richieste dal mercato del lavoro il gruppo AQ ha predisposto e somministrato telematicamente una scheda di valutazione dell'offerta formativa del CDS alle aziende agroalimentari della provincia di Reggio Calabria e Vibo Valentia.*

*2020: Attività istruttoria, promossa dal Direttore del Dipartimento AGRARIA e condivisa tra i CdS STAL L-26 e LM-70, con relativa formazione di un gruppo di lavoro composto dal Direttore e dai coordinatori dei CdS STAL L-26 e LM-70, finalizzata a delineare la nuova proposta ordinamentale, nel rispetto delle linee guida definite nell'ambito del Coordinamento Nazionale dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (CoSTAL)*

*2021: Consultazione Parti Sociali, al fine di informare le parti sociali interessate della modifica ordinamentale del corso L-26*

*La bozza di modifica ordinamentale è stata approvata dal Consiglio di corso di studio nella riunione del 20.01.2021 e al Consiglio di Dipartimento nella riunione del 21.01.2021.*

*Si riporta l'iter che ha portato all'attuazione della seconda modifica ordinamentale:*

*2024: Attività istruttoria condivisa tra i CdS STAL L-26 e LM-70 a seguito della richiesta di adeguamento del Corso di studi al Decreto ministeriale del 19 dicembre 2023, n. 1648, precisamente nei giorni 1 agosto, 15 ottobre e 22 ottobre. Approvazione al Consiglio di CdS STAL L-26 del 23 ottobre 2024 di un nuovo ordinamento ai fini dell'adeguamento del CdS STAL L-26 secondo il D.M. del 19 dicembre 2023, n.1648.*

*2025: Consultazione Parti Sociali, al fine di potenziare il collegamento e gli scambi di conoscenza con le realtà produttive del territorio e di conoscere le competenze richieste dal mercato del lavoro il gruppo AQ ha predisposto e somministrato telematicamente una scheda di valutazione dell'offerta formativa del CDS alle aziende agroalimentari della provincia di Reggio Calabria, a seguito di un incontro del 15 gennaio.*

*Approvazione al Consiglio di CdS STAL L-26 del 28 gennaio 2025, della proposta di modifica di ordinamento ed il cambio della denominazione del Corso di Studio in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche" (STAG) in classe L-26R; Approvazione al Consiglio di CdS STAL L-26 del 26 marzo 2025 del piano didattico e della copertura insegnamenti.*

<b>Azione Correttiva n.1</b>	<i>Prima modifica ordinamento didattico</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>E' stato modificato l'ordinamento didattico del CdS in risposta alle esigenze emerse a seguito degli incontri con gli stakeholders. Pertanto il percorso formativo attivato ha previsto due curricula denominati "Scienze e Tecnologie degli Alimenti" e "Gastronomia e Ristorazione", con l'inserimento tra le attività affini dei settori dell'ingegneria agraria (AGR/08, ed AGR/10), e della geografia economico-politica (M-GGR/02) a completamento delle conoscenze specifiche dello studente in Scienze e Tecnologie Alimentari.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Si ritiene concluso lo stato di avanzamento dell'azione correttiva. Essa è stata valutata in relazione agli obiettivi correlati agli Indicatori Didattica, Percorso di studio e regolarità delle carriere, Soddisfazione e Occupabilità secondo la Scheda di Monitoraggio Annuale. Nello specifico sono stati monitorati negli anni i seguenti indicatori: iC00a, avvisi di carriera al 1 anno; iC00g, laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso; iC00h laureati; iC01 Percentuale di studenti iscritti entro la durata normale del CdS che abbiano acquisito almeno 40 CFU nell'a.s.; iC02 Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso; Percentuali di Laureati occupati a tre anni dal Titolo (iC07; iC07BIS; iC07TER); iC13 Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire; iC14 Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio; Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 20 CFU al I anno; iC15BIS Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 1/3 dei CFU previsti al I anno; iC16 e iC16 BIS Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello</i>

	<p>stesso corso di studio avendo acquisito rispettivamente almeno 40 CFU al I anno e almeno 2/3 dei CFU; iC17 Percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio; iC18 Percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso di studio; iC21 Percentuale di studenti che proseguono la carriera nel sistema universitario al II anno; iC22 Percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso; iC24 Percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni; iC25 Percentuale di laureandi complessivamente soddisfatti del CdS.</p>
<b>Azione Correttiva n.2</b>	<i>Seconda modifica ordinamento didattico</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>E' stato modificato l'ordinamento didattico del CdS ai fini dell'adeguamento del CdS STAL L-26 secondo il D.M. del 19 dicembre 2023, n.1648, con l'inserimento tra le attività caratterizzanti dei settori di Igiene generale e applicata (MED/42) e delle scienze tecniche dietetiche applicate (MED/49), a completamento delle conoscenze specifiche dello studente in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>L'azione correttiva è attualmente in corso, essendo stata avviata con il corrente anno accademico (2025/26).</i>

## D.CDS.1.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

### Principali elementi da osservare:

- Scheda SUA-CdS: quadri A1.a, A1.b, A2, A2.a, A2.b, A4.a, A4.b, A4.c, B1.a
- Segnalazioni provenienti da docenti, studenti, interlocutori esterni

### D.CDS.1.1 Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate

<p>D.CDS.1.1</p> <p>Progettazione del CdS e consultazione iniziale delle parti interessate</p>	<p>D.CDS.1.1. In fase di progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa, anche a valle di azioni di riesame) del CdS, vengono approfondite le esigenze, le potenzialità di sviluppo e aggiornamento dei profili formativi e di acquisizione di competenze trasversali anche in relazione ai cicli di studio successivi (ivi compresi i Corsi di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione) e agli esiti occupazionali dei laureati.</p> <p>D.CDS.1.1.2 Le principali parti interessate ai profili formativi in uscita del CdS vengono identificate e consultate direttamente o indirettamente (anche attraverso studi di settore, ove disponibili) nella progettazione (iniziale e di revisione dell'offerta formativa anche a valle di azioni di riesame) del CdS, con particolare attenzione alle potenzialità occupazionali dei laureati o al proseguimento degli studi nei cicli successivi; gli esiti delle consultazioni delle parti interessate sono presi in considerazione nella definizione degli obiettivi e dei profili formativi del CdS.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
--	---

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Rapporto del riesame ciclico del 2018  
Breve Descrizione: Il Rapporto di Riesame ciclico documenta, analizza e commenta i più importanti mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, in relazione alle azioni correttive messe in atto, alle problematiche rilevate, ai punti di forza e alle aree di miglioramento che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)  
Breve Descrizione: La Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) è di supporto alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro C2 Efficacia esterna

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Verbale di consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni  
Breve Descrizione: Verbale relativo alla consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni del 23 gennaio 2023  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

- Titolo:** Verbale di Consiglio di Corso di studi Scienze e tecnologie alimentari L-26

**Breve Descrizione:** Verbale n. 4/2024 del 23 ottobre 2024

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202024-4%2023Ott2024.pdf>
- Titolo:** Verbale di consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

**Breve Descrizione:** Verbale relativo alla consultazione delle organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni del 15 gennaio 2025

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Verbale%20%26%20Questionario%20Parti%20Sociali%20Agraria%202025.pdf>
- Titolo:** Verbale di Consiglio di Corso di studi Scienze e tecnologie alimentari L-26

**Breve Descrizione:** Verbale n. 4/2025 del 12 maggio 2025

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202025-4%2012Mag2025.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.1**

*Al fine di verificare la coerenza delle premesse che hanno portato alla definizione del carattere del CdS, sia sotto il profilo culturale sia sotto quello professionalizzante, sono stati organizzati, in fase di progettazione, incontri di consultazione sul percorso formativo del CdS L-26 con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni e con il CdS stesso, svoltisi il 23 gennaio 2023 e il 15 gennaio 2025. Alle due consultazioni sono stati invitati a partecipare gli ordini professionali, le principali associazioni di categoria e di rappresentanza dei lavoratori, i rappresentanti delle aziende, delle associazioni, delle organizzazioni e degli enti sede di tirocini e stage per gli studenti, le istituzioni pubbliche con funzioni regolative nei settori di specifica competenza professionale dei corsi di studio, nonché i rappresentanti di imprese e organizzazioni che impiegano profili professionali in linea con quelli formati dai corsi di studio.*

*Alla prima consultazione, per l'Università erano presenti il Direttore del Dipartimento di Agraria, i Coordinatori dei Corsi di studio, la Coordinatrice dell'Area Strategica Didattica, la Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e i componenti del Gruppo di lavoro per l'Assicurazione della Qualità. Nel corso degli interventi è emersa, in particolare per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari, l'esigenza di potenziare la formazione tecnica dei laureati, al fine di formare figure in grado di assistere le aziende agricole nelle diverse fasi di trasformazione dei prodotti fino al loro collocamento sul mercato, nonché, in generale per i vari CdS, una criticità relativa alle modalità di svolgimento del tirocinio in azienda.*

*Il questionario elettronico somministrato alle parti sociali a valle della prima consultazione ha restituito valutazioni complessivamente positive in merito alla denominazione del corso e pienamente positive riguardo agli obiettivi formativi specifici, alla descrizione del percorso formativo, alle competenze di conoscenza e comprensione e di applicazione della conoscenza, al profilo professionale e agli sbocchi occupazionali previsti per i laureati. Nel complesso, le funzioni professionali individuate dal corso di studio e i relativi potenziali sbocchi occupazionali sono stati giudicati adeguati alle esigenze del mercato del lavoro.*

*Dall'analisi degli indicatori riportati nella Scheda di monitoraggio annuale, aggiornata a ottobre 2024, emerge che il 2019 rappresenta l'anno con il valore più elevato per l'avvio delle carriere, nell'ambito dell'intero quinquennio di riferimento. Negli anni successivi si rileva un progressivo decremento di tale indicatore, che risulta inferiore rispetto ai valori medi rilevati per gli altri Corsi di Studio della stessa classe attivi presso Atenei non telematici e ubicati nella medesima area geografica, pur in presenza, anche per questi ultimi, di un analogo trend decrescente. Una contrazione si osserva altresì nel numero di immatricolati, di iscritti complessivi e di iscritti regolari, che si attestano su valori inferiori sia rispetto agli anni precedenti sia rispetto alle medie di area geografica e nazionali.*

*Il quadro C2 della SUA CdS 2024 riporta, in merito alle condizioni occupazionali dei laureati del Corso di Studio, che il 64,3% dei laureati dichiarano di essere attualmente iscritti ad un corso di laurea di secondo livello, mentre il restante 35,7%, che non risulta iscritto a corsi di laurea di secondo livello, dichiara che il motivo della non iscrizione è dovuto per*

il 75,0% a motivi lavorativi, nessuno per motivi economici ed il restante 25,0% per motivi personali o per altri motivi. Il 44,4% dei laureati alla triennale prosegue gli studi presso un corso di laurea magistrale per completare/arricchire la propria formazione mentre il 55,5% motiva l'iscrizione alla magistrale quale scelta a vario titolo necessaria per poter accedere al mondo del lavoro; infine, l'88,9% sceglie lo stesso ateneo della laurea di primo livello. Riguardo la condizione occupazionale dei laureati, il 28,6% è occupato, e tra questi il 21,4% non è iscritto ad una laurea di secondo livello, mentre il 7,1% sì; il 57,1% non lavora ed è iscritto di una laurea di secondo livello, il 14,31,7% non lavora e non cerca lavoro, mentre nessun laureato non lavora ma è in cerca di lavoro. Il tasso di occupazione del collettivo (28,6%) vede il 42,9% del totale tra gli uomini ed il 14,3% del totale tra le donne. Il tasso di disoccupazione totale è del 33,3. La Soddisfazione dei laureandi, descritta dall'indicatore iC25 era pari al 87,5%, rilevando quindi un risultato altamente positivo per la qualità della didattica percepita dallo studente, sostanzialmente in linea con quanto rilevato nell'area geografica di riferimento e in quella nazionale.

A seguito della richiesta di adeguamento del Corso di Studio al Decreto Ministeriale 19 dicembre 2023, n. 1648, e al relativo allegato recante la ridefinizione delle Classi di Laurea in coerenza con i principi di flessibilità e interdisciplinarietà previsti dal PNRR, il Consiglio del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26) ha deliberato l'eliminazione dei due curricula preesistenti e l'avvio di una nuova proposta ordinamentale. Tale decisione, pur riconoscendo la validità di alcune discipline già presenti nel Curriculum in Gastronomia e Ristorazione, si fonda sull'apprezzamento espresso dagli studenti per i contenuti formativi e per la qualità dell'attività didattica dei docenti.

In data 15 gennaio 2025 è stata organizzata una consultazione delle parti interessate, alla quale hanno partecipato, per l'Ateneo, il Direttore del Dipartimento di Agraria, i sei Coordinatori dei Corsi di Studio e il Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento. Nel corso dell'incontro sono state illustrate le principali variazioni ordinamentali introdotte nei Corsi di Studio, tra cui, per il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26), la proposta di modifica della denominazione in "Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche". Dalla consultazione è emersa una valutazione complessivamente positiva delle modifiche e delle revisioni apportate, con particolare riferimento al Corso di Scienze e Tecnologie Alimentari, i cui laureati sono stati ritenuti dotati di un adeguato livello di preparazione e ben inseriti nel contesto aziendale. Sono tuttavia state segnalate alcune criticità, in particolare la necessità di rafforzare le competenze pratiche dei laureati e di intensificare le relazioni tra università, imprese e ordini professionali. Tra gli ambiti di miglioramento indicati figurano una maggiore attenzione alla sicurezza sul lavoro, alla conoscenza delle normative comunitarie in ambito alimentare (con focus sugli aspetti regolatori e sulla conformità dei prodotti destinati all'esportazione) e al potenziamento della formazione linguistica, al fine di migliorare la capacità di interpretazione delle normative e la gestione delle etichettature in contesti internazionali. Uno specifico questionario elettronico somministrato a valle della consultazione ha restituito valutazioni ampiamente positive riguardo agli obiettivi formativi specifici, alla struttura del percorso formativo e alla coerenza tra profili professionali formati e fabbisogni del settore nei prossimi dieci anni. Sono stati inoltre giudicati adeguati le funzioni professionali previste e i relativi sbocchi occupazionali. Complessivamente, la nuova denominazione proposta del Corso, insieme agli obiettivi formativi e alle competenze fornite, ha ricevuto riscontri altamente positivi.

Le osservazioni emerse dalla consultazione con le parti sociali sono state pertanto validate dalle successive azioni di progettazione della nuova proposta ordinamentale per l'a.a. 2025/2026, relativamente agli insegnamenti erogati e ai contenuti. Gli stessi, sono stato oggetto di discussione nell'ambito di incontri degli ambiti disciplinari tra docenti dei CdS triennale in Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche e magistrale in Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari allo scopo di individuare eventuali sovrapposizioni di argomenti o di risolvere le possibili criticità.

#### Criticità/Aree di miglioramento

I risultati degli indicatori riportati nella Scheda di monitoraggio annuale, aggiornata a ottobre 2024, hanno evidenziato nel corso degli anni alcune criticità, in particolare una diminuzione del numero di iscritti che, pur inserendosi in un trend analogo a livello nazionale e nella stessa area geografica, influisce negativamente su diversi altri indicatori. Si è pertanto ritenuto necessario avviare azioni di riprogettazione del Corso di studio, al fine di rinnovare e diversificare i contenuti dell'offerta formativa. In considerazione degli indicatori occupazionali, risultati inferiori rispetto a quelli registrati in altri Atenei, è stato deciso, nel breve periodo, di rafforzare il dialogo con il mondo produttivo e professionale, sia attraverso l'organizzazione di seminari, sia mediante la costituzione di un rinnovato Comitato di Indirizzo comune al CdS triennale e magistrale in classe L-26 e LM-70.

## D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita

D.CDS.1.2 Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita

D.CDS.1.2.1 Il carattere del CdS (nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti), i suoi obiettivi formativi (generali e specifici) e i profili in uscita risultano coerenti tra di loro e vengono esplicitati con chiarezza.

D.CDS.1.2.2 Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) dei percorsi formativi individuati sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali in uscita e sono chiaramente declinati per aree di apprendimento.

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

#### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) utile alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRO A4.a Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

- Titolo: Rapporto del riesame ciclico del 2018

Breve Descrizione: Rapporto di Riesame ciclico che documenta, analizza e commenta i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente; la situazione sulla base dei dati e gli obiettivi e le azioni di miglioramento.

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

#### Documenti a supporto:

- Titolo: Regolamenti didattici CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità, Regolamento didattico CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025

Upload / Link del documento: [Link breve - Regolamento L-26](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)

[https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)

[03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)

- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20STAG%20L-26R.pdf>

- Titolo:** Offerta formativa CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024/2025

**Breve Descrizione:** pagina web con descrizione degli Obiettivi formativi specifici, degli insegnamenti erogati con indicazione dei CFU corrispondenti.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** sito web Dipartimento AGRARIA

**Upload / Link del documento:** [https://archivio.www.agraria.unirc.it/corsi\\_laurea\\_triennale.php?aaOffId=2024&cds=72.L](https://archivio.www.agraria.unirc.it/corsi_laurea_triennale.php?aaOffId=2024&cds=72.L)
- Titolo:** Offerta formativa CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025/2026

**Breve Descrizione:** pagina web con descrizione degli Obiettivi formativi specifici, degli insegnamenti erogati con indicazione dei CFU corrispondenti.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** sito web Dipartimento AGRARIA

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/corsi/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.2**

*Il profilo culturale, scientifico e professionalizzante del CdS è esplicitato in modo chiaro nei Regolamenti didattici del Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) successivi all'introduzione dei due curricula (aa.aa. 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024, 2024-2025), nel più recente Regolamento didattico del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (a.a. 2025-2026) e nella Scheda SUA-CdS 2025, in cui viene definita la finalità di fornire conoscenze avanzate per la gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari e della ristorazione, nonché di formare figure professionali di alto profilo, in grado di utilizzare un ampio spettro di competenze per interpretare, descrivere e risolvere in modo innovativo problemi connessi alle filiere agroalimentari. Tale impostazione risulta coerente con le prospettive occupazionali del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e del futuro laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche, che l'attuale Regolamento didattico individua nelle imprese agroalimentari, nelle aziende che integrano le fasi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari, nella Grande Distribuzione Organizzata, nelle imprese operanti nella ristorazione privata e collettiva, negli enti pubblici e privati che svolgono attività di pianificazione, analisi, controllo e certificazione, nonché in quelli impegnati in indagini scientifiche per la tutela e valorizzazione delle produzioni alimentari, negli enti di formazione, negli uffici studi e nella libera professione. Come riportato nel Quadro A4.a della SUA-CdS, le attività formative sono orientate a fornire una solida preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione nella produzione agroalimentare; conoscenze per l'approfondimento della valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale delle materie prime e dei prodotti alimentari; competenze per la scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonei per una moderna produzione e/o somministrazione degli alimenti, per la valutazione dell'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sulla conservazione e trasformazione a fini commerciali, per l'impiego di tecnologie tradizionali ed emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento, valutandone gli effetti in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria, per la gestione dei processi di formulazione alimentare, la progettazione di sistemi di ristorazione privata e collettiva, l'implementazione e il controllo delle attività di somministrazione e, infine, per la valorizzazione delle produzioni tipiche mediante l'applicazione di tecnologie innovative e adeguate strategie di ricerca e di mercato.*

*Risultano, inoltre, chiaramente indicati gli sbocchi professionali precipi del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche: Tecnici della produzione alimentare - (Codice ISTAT 3.1.5.4.2), Tecnici della vendita e della distribuzione - (Codice ISTAT 3.3.3.4.0), Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (Codice ISTAT 3.4.1.1.0), Tecnici della preparazione alimentare - (Codice ISTAT 3.1.5.4.1), Tecnici della produzione di servizi - (Codice ISTAT 3.1.5.5.0), Tecnici di laboratorio biochimico - (Codice ISTAT 3.2.2.3.1) e Tecnici dei prodotti alimentari - (Codice ISTAT 3.2.2.3.2).*

*La descrizione dei risultati di apprendimento attesi è ben evidenziata nel quadro SUA CdS A4 b.1, così come la modalità del raggiungimento degli stessi, attraverso cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, seminari tenuti da docenti interni e/o esterni, visite tecniche, nonché la loro valutazione (in itinere durante lo svolgimento dei corsi o come prova scritta / pratica, prova orale). Gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze, abilità e competenze, sia disciplinari che trasversali, sono descritti ancora nella*

*Scheda SUA CdS al Quadro A4.b1 in modo chiaro e completo e risultano coerenti con i profili culturali e professionali in uscita. Nello specifico sono altresì stati declinati chiaramente, come risulta nel testo del Quadro A4.b2 della SUA CdS, per le seguenti aree di apprendimento: Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche, Discipline Chimiche, Discipline Biologiche, Discipline della Tecnologia Alimentare, Discipline della Produzione Agro-alimentare, Discipline della Sicurezza e della Valutazione dei Processi e degli Alimenti, Discipline Economiche e Giuridiche*

*Per ciascuna area sono infatti indicate “Conoscenza e comprensione” e “Capacità di applicare Conoscenza e comprensione” che risultano essere coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal CdS. Inoltre, sono chiaramente indicate le attività formative che ne permettono il conseguimento e la verifica (Allegato 1 del Regolamento Didattico del CdS).*

*La prova finale consiste nella discussione di un elaborato scritto e/o digitale, inerente alle attività svolte, redatto dallo studente sotto la guida di un docente Relatore, sottoposto alla valutazione di una Commissione di docenti del Corso di Studio su tematiche attinenti alle Scienze e Tecnologie Alimentari.*

#### Criticità/Aree di miglioramento

*Per questo specifico punto di attenzione non emergono criticità di rilievo. Un possibile ambito di miglioramento riguarda tuttavia la struttura e i contenuti delle schede di valutazione degli insegnamenti somministrate agli studenti, in particolare per quanto concerne gli item relativi al materiale didattico, rispetto ai quali sono spesso emersi esiti non omogenei, talvolta in contrasto tra le risposte riferite ai singoli insegnamenti e i suggerimenti formulati per il miglioramento della qualità complessiva.*

#### D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi

<p>D.CDS.1.3 Offerta formativa e percorsi</p>	<p>D.CDS.1.3.1 Il progetto formativo è descritto chiaramente e risulta coerente, anche in termini di contenuti disciplinari e aspetti metodologici dei percorsi formativi, con gli obiettivi formativi, con i profili culturali/professionali in uscita e con le conoscenze e competenze (disciplinari e trasversali) ad essi associati. Al progetto formativo viene assicurata adeguata visibilità sulle pagine web dell’Ateneo.</p> <p>D.CDS.1.3.2 Sono adeguatamente specificate la struttura del CdS e l’articolazione in ore/CFU della didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di attività in autoapprendimento.</p> <p>D.CDS.1.3.3 Il CdS garantisce un’offerta formativa ampia, transdisciplinare e multidisciplinare (in relazione almeno ai CFU a scelta libera) e stimola l’acquisizione di conoscenze e competenze trasversali anche con i CFU assegnati alle “altre attività formative”.</p> <p>D.CDS.1.3.4 Gli insegnamenti a distanza prevedono una quota adeguata di e-tivity, con feedback e valutazione individuale degli studenti da parte del docente e/o del tutor.</p> <p>D.CDS.1.3.5 Vengono definite le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
---	---

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) funzionale alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro SUA CdS di Presentazione

- TITOLO:** Regolamento didattico CdS L-26 Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 4 – Ammissione, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento, Art. 8 Propedeuticità, Art. 10 – Prova finale, Art. 11 - Trasferimenti da altri Corsi di Laurea, da altri Atenei, e riconoscimento CFU, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2024-27

**Upload / Link del documento:** [Link breve - Regolamento L-26](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)  
<https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf>
- TITOLO:** Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 4 – Ammissione, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento, Art. 8 Propedeuticità, Art. 10 – Prova finale, Art. 11 - Trasferimenti da altri Corsi di Laurea, da altri Atenei, e riconoscimento CFU, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-28

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20TAG%20L-26R.pdf>

#### Documenti a supporto:

- TITOLO:** Regolamento per lo svolgimento della tesi e della prova finale delle Lauree Triennali.

**Breve Descrizione:** Regolamento che disciplina le modalità di assegnazione, svolgimento e valutazione della prova finale dei corsi attivati presso il Dipartimento di Agraria dell'Università "Mediterranea" di Reggio Calabria e relativi ai corsi di Laurea Triennali

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20Prova%20Finale%20CdS%20Triennali%202024.pdf>
- TITOLO:** Regolamento per lo svolgimento dei tirocini

**Breve Descrizione:** Regolamento che disciplina le modalità di svolgimento e la valutazione delle Altre Attività a carico dello studente, ai fini del rilascio della laurea magistrale, ossia i Tirocini formativi e di orientamento (lettera d) e gli Stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (lettera e), come individuati nel D.M. 270/2004, art. 10, comma 5,

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-05/Regolamento%20tirocini.pdf>
- TITOLO:** Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.

**Breve Descrizione:** Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.3**

L'offerta didattica e il percorso formativo proposto del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche sono descritti chiaramente nel Regolamento didattico e confermano la loro coerenza con gli obiettivi formativi definiti con i profili in uscita e con le conoscenze e competenze trasversali e disciplinari ad essi associati. L'offerta formativa ed i percorsi formativi proposti sono chiaramente indicati negli articoli 3 e 5 del Regolamento del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche, e riportate nel quadro A della SUA-CdS. In particolare, è chiaramente specificato come Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche abbia una durata di tre anni, corrispondente al conseguimento di 180 crediti formativi universitari (CFU), è articolato in 20 esami, esclusi gli insegnamenti a scelta autonoma. Esso si conclude con l'acquisizione dei CFU corrispondenti al superamento della prova finale. Il CdS prevede l'articolazione in due semestri delle attività didattiche, per ciascun anno di corso. Nel corso di laurea sono previsti sia insegnamenti monodisciplinari che corsi integrati comprendenti moduli distinti. Il Corso di Studio prevede insegnamenti di tipo teorico-pratico con lezioni frontali, esercitazioni e laboratorio e, nella prospettiva di internazionalizzazione del percorso formativo, prevede anche la possibilità di erogare insegnamenti in lingua inglese.

Nel dettaglio, l'area di apprendimento delle Discipline Matematiche, Fisiche, Informatiche e Statistiche, rappresentata dagli insegnamenti di "Elementi di matematica e fisica" e "Metodi statistici e strumenti di elaborazione dei dati", soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di creare e gestire semplici modelli matematici di applicazioni relative a discipline affini, di sviluppare un modello di un processo o sistema fisico e/o matematico semplice ed effettuare una revisione critica del modello a seguito del confronto con dati rilevati, di comunicare, elaborare e presentare dati sperimentali, di trasmettere e divulgare informazioni scientifiche. L'area di apprendimento delle Discipline Chimiche, rappresentata dall'insegnamento di "Chimica" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di utilizzare formule ed equazioni, interpretare i fenomeni chimici ed utilizzare le leggi che li governano per la produzione degli alimenti ed ai fini della valutazione della qualità chimica, di descrivere i fattori chimici e/o biochimici fondamentali e prevedere l'effetto dei diversi processi tecnologici sulla qualità e sicurezza degli alimenti prodotti. L'area di apprendimento delle Discipline Biologiche, rappresentata dagli insegnamenti di "Biologia vegetale", "Biochimica e fisiologia vegetale" e "Genetica e tracciabilità agroalimentare" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di utilizzare strumenti di base per riconoscere e valutare, strutture e funzioni delle piante alimentari ed identificare le tecniche genetiche per la valutazione della qualità dei prodotti alimentari. L'area di apprendimento delle Discipline della Tecnologia Alimentare, rappresentata dagli insegnamenti di "Operazioni unitarie della tecnologia alimentare", "Tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti agroalimentari", "Fondamenti di industrie agrarie e gestione della qualità alimentare", "Microbiologia degli alimenti" e "Scienze e tecnologie della gastronomia e della ristorazione" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di applicare in autonomia le nozioni apprese utilizzando modelli previsionali di processo nell'industria alimentare, di attuare autonomamente valutazioni e dimensionamenti nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e di stabilire termini e condizioni per la gestione della qualità alimentare e di applicare quanto è stato appreso durante lezioni e potere operare in autonomia in un laboratorio di analisi alimentare per analisi chimiche, fisiche e sensoriali e di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi applicativi di particolare rilevanza per il confezionamento dei prodotti agroalimentari; saranno inoltre in grado di conoscere e gestire i principali sistemi di qualità e certificazione delle produzioni alimentari e le operazioni unitarie che sono state coinvolte nella produzione di alimenti, per affrontare in modo adeguato la gestione delle attrezzature e dei processi, del controllo di qualità nelle strategie aziendali mediante l'utilizzazione di un corretto linguaggio tecnico. Infine, conosceranno le principali metodiche per il controllo della qualità microbiologica degli alimenti. L'area di apprendimento delle Discipline della Produzione Agro-alimentare, rappresentata dagli insegnamenti "Qualità dei prodotti di origine vegetale ed animale", "Difesa degli alimenti e dei manufatti dagli insetti infestanti", "Ingegneria dei sistemi agroalimentari" e "Patologia del post-raccolta dei prodotti vegetali" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di identificare l'ambiente, le varietà e le tecniche più appropriate per programmare la produzione agraria vegetale nella quantità, nella qualità e nel tempo e di risolvere problemi applicativi riguardanti la produzione vegetale; saranno inoltre in grado di applicare adeguate tecniche di valutazione della qualità dei prodotti di origine vegetale in funzione della loro destinazione, di applicare in autonomia le nozioni apprese alla risoluzione di problemi tecnici di funzionamento dei principali impianti di base delle industrie alimentari. Infine, potranno interagire e lavorare in staff per la progettazione e la gestione di impianti per le industrie agrarie e per la ristorazione. L'area di apprendimento delle Discipline della Sicurezza e della Valutazione dei Processi e degli Alimenti, rappresentata dagli insegnamenti "Analisi chimica e controllo dei prodotti alimentari" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di dare attuazione alla filiera analitica, dalla raccolta alla preparazione dei campioni da sottoporre ad analisi all'esecuzione della stessa con l'ausilio delle tecniche e metodologie più idonee rispetto alle determinazioni di interesse (determinazioni analitiche di base, delle macromolecole di interesse nutrizionale, funzionale, organolettico), con particolare riferimento ai contaminanti ed, in generale, alla sicurezza alimentare. Infine, l'area di apprendimento delle Discipline Economiche e Giuridiche, rappresentata dagli insegnamenti "Fondamenti di economia e diritto agroalimentare" e "Economia, marketing e politica agroalimentare" soddisfa pienamente l'obiettivo della formazione di futuri professionisti capaci di fornire consulenza agli operatori del settore agroalimentare sulle rispettive funzioni e compiti nella dinamica dei rapporti tra soggetti pubblici e privati ed essere in grado di applicare le tecniche di marketing apprese e di svolgere le opportune valutazioni economiche e politiche di problemi riguardanti il settore alimentare; saranno inoltre in grado di rappresentare i problemi elementari connessi al governo ed alla gestione delle aziende alimentari, di operare nel rispetto e conoscenza delle normative vigenti.

A seguito dell'adeguamento del Corso di studi al Decreto ministeriale del 19 dicembre 2023, n. 1648, in relazione ai contenuti disciplinari indispensabili indicati per tutti i corsi della classe L-26 (paragrafo b allegato D.M. 1648 del 19-12-2023) e recependo il positivo riscontro degli studenti in merito agli insegnamenti dei due passati curricula, includendone alcuni maggiormente coerenti con le tematiche riportate dal D.M. del 19 dicembre 2023, n.1648, sono state individuate nel nuovo ordinamento didattico del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche le attività didattiche affini e integrative con l'obiettivo di fornire agli studenti una conoscenza approfondita e multidisciplinare su temi fondamentali legati alle produzioni vegetali, alla legislazione alimentare e all'alimentazione umana, rappresentate dagli insegnamenti di "Diritto Agroalimentare" e "Dietetica applicata". Attraverso queste attività, gli studenti potranno acquisire competenze per comprendere meglio l'insieme delle fasi che portano dalla produzione primaria alla distribuzione del prodotto alimentare, sviluppando una visione integrata, di collegamento tra le diverse componenti della filiera, per il mantenimento della qualità e la sicurezza dei prodotti nel tempo e il rispetto delle norme e le pratiche per la produzione di alimenti salubri e sicuri per i consumatori.

Le attività a scelta dello studente consistono in un esame su insegnamenti a scelta per un totale di 12 (dodici) CFU. Tali insegnamenti posso essere quelli impartiti in Corsi di Laurea di primo e di secondo livello afferenti al Dipartimento AGRARIA o ad altri Dipartimenti dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, purché coerenti con le tematiche del Corso di studi o con tematiche interdisciplinari ad esso pertinenti, ed i cui contenuti non si sovrappongano con quelli di un insegnamento obbligatorio, o di altro insegnamento a scelta, Nel progetto formativo è inoltre incluso l'accertamento della conoscenza di una lingua straniera (inglese) sotto forma di idoneità.

Il conseguimento da parte degli studenti degli obiettivi di apprendimento attesi, attraverso i cosiddetti crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento, si ottiene attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento. Essa può avvenire con modalità anche diverse per ciascun insegnamento, comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diverse tipologie, presentazione di elaborati e progetti, con modalità scelte dai Docenti ed indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti, come indicato all'art. 6 del Regolamento didattico del CdS. E' incluso nel progetto formativo lo svolgimento obbligatorio, da parte dello studente di tirocini formativi e di orientamento e di stage esterni per un totale di 8 CFU, la cui valutazione è affidata alla Commissione per la valutazione delle altre attività formative, secondo il Regolamento dipartimentale, reso disponibile sul sito web di Dipartimento.

Dopo aver redatto l'elaborato finale di laurea, secondo il Regolamento di Dipartimento, e conseguito tutti i crediti corrispondenti alle attività formative previste dal suo Piano di studi, a esclusione di quelli previsti per la tesi, con la prova finale, corrispondente a 4 CFU, lo studente può porta a termine il percorso formativo del Corso di studi.

L'intero iter è assicurato dalla Segreteria studenti che cura tutti gli adempimenti amministrativi relativi alla carriera degli studenti, svolgendo, tra gli altri, i servizi front-office e on-line e gli adempimenti connessi alla domanda di laurea, nonché dall'Ufficio Didattica tramite le attività connesse ai piani di studio, gli appelli d'esame e di conseguimento titolo finale. Nella pagina web del Dipartimento è riportata adeguata evidenza relativamente al percorso formativo e alle modalità di conclusione dello stesso, nello specifico nella pagina "Studiare Agraria" (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria>) con i relativi link e nella pagina web dedicata al Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (<https://www.unirc.it/corsi/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche>). In merito all'indicazione della struttura del CdS e alla sua articolazione in termini di ore/CFU, l'Allegato 1 del Regolamento Didattico, definisce le attività formative proposte dal Corso di studi, l'elenco degli insegnamenti e la loro organizzazione in moduli, i CFU assegnati a ciascuna attività formativa, l'elenco dei settori scientifico-disciplinari impegnati nel Corso e gli insegnamenti corrispondenti, come riportato dall'Art. 3 - Organizzazione didattica, comma 3. Le attività formative annualmente attivate, il nominativo dei docenti titolari di insegnamento ed ogni eventuale ulteriore aggiornamento dell'Allegato 1, sono resi noti attraverso la Scheda Unica Annuale del Corso di studio (SUA-CdS), il Manifesto degli Studi del Dipartimento AGRARIA e la pagina web dedicata al Corso di studi.

Inoltre, i programmi degli insegnamenti sono pubblicati all'inizio dell'anno accademico e chiaramente visibili sul sito web dagli studenti alla pagina del Corso di studi, così come il calendario accademico (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-accademico>), il calendario lezioni (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-lezioni>), il calendario esami (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/appelli-esami>) e le sedute di laurea (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/sedute-di-laurea>).

Il Regolamento didattico indica chiaramente l'Organizzazione didattica, all'art. 3, nello specifico che prevede 10 ore di attività didattica assistita per ogni CFU; l'attività didattica assistita comprende, oltre alle ore relative alle lezioni frontali, anche quelle riservate ad esercitazioni d'aula e di campo, laboratori, visite tecniche, altre attività. Il numero di ore dedicate ad attività didattica assistita, diversa dalle lezioni frontali, viene fissato dai docenti dei singoli insegnamenti, ma non può essere inferiore al 10% delle ore totali di attività didattica assistita. E' data ampia visibilità nel sito web di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/iscrizioni-e-immatricolazioni/sistema-studi-universitari>) e all'art. 8 del Regolamento didattico di Ateneo ([https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto\\_allegati/24127115327114323100\\_Oregolamento\\_didattico\\_di\\_ateneo\\_aggiornato\\_7\\_maggio\\_2024.pdf](https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto_allegati/24127115327114323100_Oregolamento_didattico_di_ateneo_aggiornato_7_maggio_2024.pdf)) alla definizione di Credito Formativo Universitario (CFU), quale unità di misura dell'impegno richiesto in termini di attività di studio o di apprendimento, alla sua convenzionale corrispondenza a 25 ore di impegno. I crediti previsti per ogni insegnamento o attività didattica si acquisiscono con il superamento dell'esame o a conclusione delle attività. Il Corso di studi non

*prevede insegnamenti a distanza, ma tutti sono erogati in presenza dai singoli docenti che autonomamente gestiscono le modalità per la realizzazione/adattamento/aggiornamento/conservazione dei materiali didattici, operando sulle pagine web dell'insegnamento, link "Risorse".*

*Relativamente agli indicatori della didattica aggiornati al 4/10/2025 della Scheda di Monitoraggio annuale 2024 del Corso di studi in Scienze e tecnologie alimentari L-26 per l'anno 2024 si sono evidenziati dei punti di debolezza, quali la percentuale dei laureati in corso (iC02), pari al 7,1%, in forte calo rispetto alla precedente rilevazione e inferiore rispetto ai confronti con gli altri Atenei; la percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno (iC16 BIS), pari al 16,7%, risultava al 2023 in calo rispetto alle precedenti rilevazioni; la percentuale di immatricolati (L LM LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso corso di studio (iC17), pari al 11,1%, al 2023 ha subito un importante calo rispetto alla rilevazione precedente nel confronto con gli Atenei geograficamente prossimi e a livello nazionale; la percentuale di immatricolati (L LM LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (iC22), pari al 5,1%, risulta al di sotto dei corrispondenti valori degli Atenei della medesima area geografica e con la media nazionale; infine la percentuale di abbandoni del CdS dopo N+1 anni (iC24) al 2023, pari al 59,3% è sostanzialmente stabile ma sempre superiore rispetto alla media dell'area geografica e nazionale. Future azioni correttive saranno mirate ad attenzionare il percorso di studi degli studenti nell'ambito dell'orientamento in itinere e del tutorato. L'indicatore relativo invece alla percentuale di laureati che si iscriverebbero di nuovo allo stesso Corso di Studio (iC18), pari all'85,7%, appare come punto di forza, essendo risultato superiore al confronto con Atenei della medesima area geografica e superiore rispetto alla media nazionale.*

*Siccome gli indicatori discussi sono relativi a studenti frequentanti il precedente ordinamento didattico, si attendono pertanto, le prossime osservazioni (con riferimento all'anno 2025-2026) che potranno essere oggetto di discussione critica per l'attuale Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche.*

*Relativamente all'opinione degli studenti sulla qualità della didattica, dai questionari elaborati relativi agli insegnamenti del CdS per l'anno 2024-2025 non sono emerse criticità per alcun quesito posto. Dall'analisi dei dati per quanto riguarda il CdS nel suo complesso si evince che i risultati relativi all'attività di docenza, insegnamento ed interesse per l'insegnamento indicano un giudizio positivo, con risposte positive con valori medi di 9,03/10 e percentuale di 95,99% sul totale per l'attività di docenza; 8,57/10 e percentuale di 92,03% sul totale nel complesso per l'insegnamento; 8,61/10 e percentuale di 93,52% sul totale per l'interesse; 8,47/10 e percentuale di 92,49% sul totale per la soddisfazione. Altresì positivi sono i risultati ottenuti negli indicatori medi relativi all'insegnamento, ovvero gli indicatori relativi alla proporzionalità del carico di studio dell'insegnamento rispetto ai crediti assegnati, all'adeguatezza del materiale didattico (indicato e disponibile) per lo studio della materia, alla sufficienza delle conoscenze preliminari possedute per la comprensione degli argomenti previsti nel programma d'esame ed alla chiarezza della definizione delle modalità di esame, con punteggi medi, rispettivamente, di 8,62/10, 8,69/10, 8,02/10 e 8,94/10.*

*Analizzando i dati 2023 della Scheda di Monitoraggio del Corso di laurea L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari, la Commissione Paritetica Docenti-Studenti ha riscontrato una stretta coerenza tra le informazioni utilizzate e le criticità evidenziate, ha valutato adeguate le considerazioni formulate e le misure correttive proposte e ha rilevato una buona strutturazione complessiva del corso.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*Le criticità precedentemente individuate e discusse negli anni scorsi sono state considerate e affrontate nella progettazione del nuovo Corso di studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche. Si attendono pertanto le prossime evidenze relative agli indicatori di regolarità e di performance della carriera studentesca, al fine di individuare con maggiore precisione eventuali ulteriori ambiti di miglioramento dell'offerta formativa.*

#### **D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento**

<p>D.CDS.1.4 Programmi degli insegnamenti e modalità di verifica dell'apprendimento</p>	<p>D.CDS.1.4.1 I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono coerenti con gli obiettivi formativi del CdS, sono chiaramente illustrati nelle schede degli insegnamenti e viene loro assicurata un'adeguata e tempestiva visibilità sulle pagine web del CdS.</p> <p>D.CDS.1.4.2 Le modalità di svolgimento delle verifiche dei singoli insegnamenti sono chiaramente descritte nelle schede degli insegnamenti, sono coerenti con i singoli obiettivi formativi e adeguate ad accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento attesi. Le modalità di verifica degli insegnamenti sono comunicate e illustrate agli studenti.</p> <p>D.CDS.1.4.3 Le modalità di svolgimento della prova finale sono chiaramente definite e illustrate agli studenti.</p>
---	--

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo:** Pagina web del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche

**Breve Descrizione:** Pagina web che fornisce tutte le informazioni sul Corso di studi, gli insegnamenti, i requisiti di ammissione e gli obiettivi formativi.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Insegnamenti per anno di corso

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/corsi/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche>

**Documenti a supporto:**

- Titolo:** Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.

**Breve Descrizione:** Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>
- Titolo:** Verbale Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari n. 5/2024

**Breve Descrizione:** Verbale n. 5/2024 del 19 dicembre 2024.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Punto 3 Odg "Presenza in carico Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti"

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202024-5%2019Dic2024.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.4**

*I contenuti e i programmi degli insegnamenti sono stati discussi in maniera tale da rispettarne la coerenza con gli obiettivi formativi del CdS in incontri degli ambiti disciplinari tra i docenti dei CdS L26 e LM-70. Le schede di insegnamento illustrano i contenuti e i programmi degli insegnamenti secondo la struttura (SYLLABUS) fornita dall'Ateneo e accessibili ai docenti al link: <https://unirc.qda.cineca.it/>. Dalla stesso i singoli contenuti sono resi visibili sulla pagina web del Corso di studi e, nello specifico per ogni insegnamento sono riferite innanzitutto le informazioni generali. Esse riportano il dettaglio relativo al Corso di studi, Tipo di corso, Anno di offerta, Anno di corso, Tipo Attività Formativa, Lingua di erogazione, Crediti, Tipo attività didattica, Tipo esame, Valutazione, Periodo didattico, Titolari, Durata, Frequenza, Modalità didattica, Settore scientifico disciplinare, Sede. Alle informazioni generali seguono i contenuti, testi, obiettivi formativi, prerequisiti, metodi didattici, verifica dell'apprendimento, Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. I docenti compilano le schede di insegnamento in lingua italiana ed in lingua inglese. Il Coordinatore del CdS provvede a monitorare la pubblicazione delle schede di insegnamento, inviando mail di sollecito in caso di eventuale criticità riscontrata.*

*Dalle risultanze dei questionari sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica per l'a.a. 2024/2025, ai quesiti relativi alla coerenza dei singoli insegnamenti con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio e la chiarezza della definizione delle modalità di esame i valori medi attribuiti dalla popolazione studentesca sono risultati rispettivamente pari a 9,12/10 e di 9,00/10. Tra i suggerimenti per migliorare la qualità, il 68,13% degli intervistati non ritiene di fornire alcun suggerimento. L'11,66% suggerisce di migliorare la qualità del materiale didattico.*

*Per migliorare la comprensione degli indicatori riportati nelle schede di opinione sulla qualità della didattica, è stato organizzato dai Corsi di studio un incontro il 17 dicembre 2024 presso il Dipartimento con gli studenti, in presenza del rappresentante al PQA di Dipartimento ai fini di illustrare la scheda di valutazione fornita agli studenti su Esse3 e chiarire eventuali dubbi o problematiche di accesso e compilazione. Anche la Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024 riconosce che, dagli elevati valori percentuali ottenuti dal CdS, esso è stato positivamente*

*valutato dagli studenti nei diversi aspetti che ne definiscono la qualità. Anche per quanto discusso finora, relativo ai giudizi degli studenti frequentanti il precedente ordinamento didattico, si attendono pertanto, le prossime osservazioni (con riferimento all'anno 2025-2026) che potranno essere oggetto di discussione critica per l'attuale Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*Non sono emerse criticità rilevanti in relazione a questo specifico punto di attenzione. Si ritiene tuttavia opportuno riproporre l'iniziativa di incontri con gli studenti per chiarire il significato dei quesiti presenti nelle schede di valutazione degli insegnamenti, con particolare riferimento agli aspetti relativi al materiale didattico, spesso interpretato come semplice supporto alle lezioni (ad esempio slide o altro materiale utilizzato dal docente) e non come testo di studio indicato nelle schede, così da favorire una compilazione più consapevole e una più corretta lettura dei risultati.*

### **D.CDS.1.5 Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS**

D.CDS.1.5	Pianificazione e organizzazione degli insegnamenti del CdS	<p>D.CDS.1.5.1 Il CdS pianifica la progettazione e l'erogazione della didattica in modo da agevolare l'organizzazione dello studio, la partecipazione attiva e l'apprendimento da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.1.5.2 Docenti, tutor e figure specialistiche, laddove previste, si riuniscono per pianificare, coordinare ed eventualmente modificare gli obiettivi formativi, i contenuti, le modalità e le tempistiche di erogazione e verifica degli insegnamenti.</p>
-----------	--	--

#### **Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

##### **Documenti chiave:**

- Titolo:** Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)

**Breve Descrizione:** Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) funzionale alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Quadro SUA CdS di Presentazione
- Titolo:** Regolamento didattico CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2024-2025

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2024-27

**Upload / Link del documento:** [Link breve - Regolamento L-26](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)  
<https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf>
- Titolo:** Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-28

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20TAG%20L-26R.pdf>

#### Documenti a supporto:

- Titolo: Calendario accademico

Breve Descrizione: pagina web del Dipartimento di Agraria riportante le attività didattiche del Dipartimento A.A. 2025/26: lezioni, viaggi studio,

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Orario delle lezioni A.A. 2025/2026 – Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche

Upload / Link del documento <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-accademico>

- Titolo: Calendario lezioni

Breve Descrizione: pagina web del Dipartimento di Agraria riportante i pdf degli orari delle lezioni degli insegnamenti erogati dei Corsi di studio revisionati e ad esaurimento

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Orario delle lezioni A.A. 2025/2026 – Corso di Laurea magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/studiare-agraria/calendario-lezioni>

#### **Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.1.5**

*La didattica del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche è stata progettata ed è erogata con l'obiettivo di agevolare l'organizzazione dello studio, la frequenza e l'apprendimento da parte degli studenti. Il Calendario accademico, comprensivo del calendario delle lezioni, dei viaggi studio, e degli esami di profitto è annualmente approvato entro l'inizio dell'anno accademico dal Consiglio di Dipartimento di AGRARIA. Il periodo dedicato allo svolgimento delle lezioni del 1° e del 2° semestre è individuato su tredici settimane, utili allo svolgimento di una efficace didattica. I Consigli di Corso di studi triennale in Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche e magistrale in Scienze della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari, così come ottemperato nei passati anni accademici, organizzano visite tecniche per gli studenti che si svolgono all'interno di un periodo di circa due settimane, individuato al termine del 2° semestre di lezioni, per non interferire sulla erogazione della didattica e consentire la massima partecipazione agli studenti. I docenti svolgono didattica in presenza, didattica integrativa, lezioni in laboratorio, all'interno di un orario pubblicato puntualmente all'inizio dell'anno accademico sul sito web di Dipartimento. I docenti indicano l'orario di ricevimento nelle schede di insegnamento e, oltre alla piattaforma di Ateneo, utilizzano piattaforme digitali (Teams Microsoft) per la fruizione di materiale di studio e la realizzazione di seminari che prevedono la presenza di esperti esterni. Dal riscontro dei questionari Almalaurea, sui laureati nell'anno solare 2024 in Scienze e tecnologie alimentari L-26, risulta una soddisfazione pari al 92,9% sul corso di laurea, in continuità con l'anno precedente per lo stesso CdS, in relazione in particolare ai rapporti con i docenti e sull'organizzazione degli esami (appelli, orari, informazioni, prenotazioni, ...).*

*Le risultanze dei questionari sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025 riportano giudizi altamente positivi sull'adeguatezza del materiale didattico fornito, al carico di studio, alla soddisfazione complessiva verso l'insegnamento e all'utilità delle attività didattiche integrative (esercitazioni, tutorati, laboratori, etc...) per l'apprendimento della materia. Anche tali riscontri sono riferiti al precedente ordinamento didattico, pertanto potranno essere oggetto di critica valutazione le osservazioni che giungeranno per il Corso di studi revisionato in Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche. Nella sua progettazione è stata attenzionata l'efficacia della didattica attraverso l'organizzazione, da parte dei due Coordinatori dei CdS L-26 e LM-70, degli incontri degli ambiti disciplinari, consistenti in tre riunioni con i docenti degli insegnamenti ricadenti le discipline delle tecnologie alimentari (in data 27.03.2025), della produzione e gestione del sistema agroalimentare (in data 06.05.2025) e della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti (in data 08.05.2025). Gli incontri hanno avuto lo scopo di individuare eventuali sovrapposizioni di argomenti o di risolvere criticità legate all'assegnazione temporale degli insegnamenti.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*Non si evidenziano criticità.*

D.CDS.1.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	<b>D.CDS.1/1.2/RC-2025:</b> <i>Incremento delle competenze pratiche rispetto ai suggerimenti pervenuti dalla consultazione delle parti interessate</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Le parti interessate consultate hanno riferito una criticità legata ad un mancato riscontro di competenze pratiche nei candidati laureati in classe L-26.</i>
Azioni da intraprendere	<i>Occorre sensibilizzare maggiormente i docenti allo svolgimento di attività pratiche e laboratoriali ai fini di rafforzare le skill tecnico-applicative dei futuri laureati.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Riscontro della consultazione delle parti interessate per l'a.a. 2029-30, a un anno dalla laurea dei primi laureati nel CdS L-26 R. Indicatori SMA riferiti almeno all'anno 2028 Soddisfazione e occupabilità iC26, iC26BIS</i>
Responsabilità	<i>AQ CdS STAG L-26 R, Consiglio di CdS STAG L-26 R</i>
Risorse necessarie	<i>Docenti, spazi e strumenti laboratoriali</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Offerta formativa 2025-26, 2026-27 e 2027-28.</i>

Obiettivo n.2	<b>D.CDS.1/1.2/RC-2025:</b> <i>Incremento delle skill dei laureati su temi di sicurezza, legislazione e lingue straniere rispetto ai suggerimenti pervenuti dalla consultazione delle parti interessate</i>
Problema da risolvere Area di miglioramento	<i>Le parti interessate consultate hanno suggerito di potenziare le conoscenze dei laureati in classe L-26 sulla sicurezza sul lavoro, sulle normative comunitarie nel settore alimentare, con particolare riferimento agli aspetti regolatori e alla conformità dei prodotti per l'esportazione e sulla formazione linguistica</i>
Azioni da intraprendere	<i>Sarà verificata la presenza di tali contenuti all'interno dei programmi degli insegnamenti.</i>
Indicatore/i di riferimento	<i>Riscontro della consultazione delle parti interessate per l'a.a. 2029-30, a un anno dalla laurea dei primi laureati nel CdS L-26 R. Indicatori SMA riferiti almeno all'anno 2028 Soddisfazione e occupabilità iC26, iC26BIS</i>
Responsabilità	<i>AQ CdS STAG L-26 R, docenti di Diritto Agroalimentare e Laboratorio di inglese</i>
Risorse necessarie	<i>Nessuna</i>
Tempi di esecuzione e scadenze	<i>Offerta formativa 2025-26, 2026-27 e 2027-28.</i>

## D.CDS.2 L'ASSICURAZIONE DELLA QUALITÀ NELL'EROGAZIONE DEL CORSO DI STUDIO (CdS)

Il sotto-ambito D.CDS.2 ha per obiettivo **“accertare la presenza e il livello di attuazione dei processi di assicurazione della qualità nell'erogazione del CdS”**. Si articola nei seguenti 6 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.2.1	Orientamento e tutorato	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
D.CDS.2.3	Metodologie didattiche e percorsi flessibili	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D2 e D.3].</p>

D.CDS.2.4	Internazionalizzazione della didattica	<p>D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.</p> <p>D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].</p>
D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	<p>D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.</p> <p>D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.</p>

#### D.CDS.2.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

*Rispetto all'ultimo Riesame ciclico, il principale cambiamento riguardante le attività di orientamento e tutorato ha interessato la Commissione orientamento. Nel triennio 2020-2023 essa era composta dal Direttore, dai due Coordinatori dei Corsi di Studio L-26 e LM-70 e dagli altri quattro Coordinatori dei Corsi di Studio del Dipartimento di AGRARIA, mentre a partire dall'a.a. 2024-2025 la composizione è stata modificata, includendo diversi docenti e ricercatori del Dipartimento di AGRARIA. Inoltre, il sito web del Dipartimento è stato aggiornato con una struttura più facilmente consultabile dagli studenti, così da agevolare sia l'orientamento in ingresso sia quello in itinere.*

*La visibilità del Corso di Studio e delle relative iniziative è stata potenziata mediante un impiego sistematico di diversi canali social istituzionali (YouTube, Facebook, Instagram, TikTok, ecc.), al fine di migliorare la diffusione delle informazioni e l'ingaggio dell'utenza potenziale e attuale. Il CdS ha programmato e realizzato interventi strutturati di orientamento in ingresso e in itinere, con particolare riferimento a cicli seminariali promossi dal Corso di Studio magistrale LM-70 e aperti anche alla popolazione studentesca del CdS triennale L-26, finalizzati a incrementare il livello di consapevolezza nelle scelte formative e professionali. Tali iniziative sono state progettate e svolte in collaborazione con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria, allo scopo di rafforzare il raccordo tra formazione universitaria e contesto professionale di riferimento.*

*Rispetto al precedente Riesame ciclico, il CdS ha proceduto alla sostituzione dei due tutor docenti, garantendo la continuità del supporto agli studenti in caso di necessità. Nel periodo dell'emergenza sanitaria da Covid-19 è stata introdotta una maggiore flessibilità negli strumenti didattici, mediante l'impiego della piattaforma Microsoft Teams e dell'e-learning per l'erogazione di videolezioni. Tali strumenti risultano tuttora a disposizione dei docenti a supporto della didattica, consentendo l'integrazione della lezione frontale con contenuti multimediali di approfondimento e con materiale di studio aggiuntivo.*

*Una rilevante nuova opportunità formativa è stata introdotta con l'attivazione dell'azienda agraria di Ateneo, che consentirà agli studenti di approfondire il proprio percorso di studi e di svolgere in modo più mirato attività di ricerca, tirocinio, tesi di laurea e altre esperienze applicative, configurandosi come contesto di attività di campo complementari e integrative rispetto ai laboratori.*

*Con riferimento alle azioni di miglioramento rivolte agli studenti con esigenze specifiche, è stata stipulata una Convenzione tra il Dipartimento di AGRARIA e l'Associazione Provinciale Cuochi Reggini, finalizzata a rafforzare e potenziare le conoscenze e le competenze degli associati mediante un percorso formativo dedicato erogato nell'ambito dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 e LM-70.*

*Un'azione di miglioramento a sostegno di una maggiore Internazionalizzazione del CdS è stata la modifica nell'Allegato "A" Tabella riassuntiva per la determinazione del voto di laurea del Regolamento della prova finale con l'aumento da 1(uno) a 2 (due) punti della premialità per gli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero in ambito Erasmus o di altri progetti di internazionalizzazione.*

<b>Azione Correttiva n. 2.1</b>	<i>Aggiornamento attività di orientamento in ingresso e in itinere</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Aggiornamento del sito web del Corso di studi e sua implementazione con informazioni attualizzate alle nuove proposte formative; Implementazione delle piattaforme social con miglioramento della fruibilità delle comunicazioni relative al Corso di studio; Organizzazione di seminari del Corso di studi per favorire l'orientamento degli studenti in itinere e in uscita.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Gli indicatori di riferimento per il monitoraggio del grado di raggiungimento dell'obiettivo sono quelli della Scheda di Monitoraggio annuale 2024 relativi all'attrattività del CdS (iC00a, iC00c, iC00d, iC00e, iC00f, iC00g, iC00h; alla didattica (iC01 e iC02) e infine gli indicatori iC13, iC14, iC15, iC15 BIS, iC16, iC16BIS, iC17 che riguardano la Regolarità e Performance degli studenti. L'azione correttiva è parzialmente conclusa per il Corso di Studi L-26 con ordinamento didattico precedente e si protrarrà per il Corso di studi L-26 R con primo riscontro nel prossimo triennio.</i>

  

<b>Azione Correttiva n. 2.2</b>	Promuovere il potenziamento della mobilità degli studenti
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Aumento della valutazione in punti sulla prova finale come premialità per gli studenti che abbiano acquisito CFU all'estero in ambito Erasmus o di altri progetti di internazionalizzazione.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Indicatori sulle Prestazioni degli studenti che hanno partecipato a programmi di mobilità all'estero (iC10, iC10BIS e iC11). L'azione correttiva risulta conclusa per il Corso di Studi L-26 con ordinamento didattico precedente e si protrarrà per il Corso di studi L-26 R con primo riscontro nel prossimo triennio.</i>

## D.CDS.2-b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

### Principali elementi da osservare:

- Schede degli insegnamenti
- SUA-CDS: quadri A3, B1.b, B2.a, B2.b, B5

### D.CDS.2.1 Orientamento e tutorato

<p>D.CDS.2.1      Orientamento e tutorato</p>	<p>D.CDS.2.1.1 Le attività di orientamento in ingresso e in itinere favoriscono la consapevolezza delle scelte da parte degli studenti.</p> <p>D.CDS.2.1.2 Le attività di tutorato aiutano gli studenti nello sviluppo della loro carriera e a operare scelte consapevoli, anche tenendo conto degli esiti del monitoraggio delle carriere.</p> <p>D.CDS.2.1.3 Le iniziative di introduzione o di accompagnamento al mondo del lavoro tengono conto dei risultati del monitoraggio degli esiti e delle prospettive occupazionali.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
---	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: SUA-CdS 2025  
Breve Descrizione: Sezione qualità, B- Esperienza dello studente, C-Risultati della formazione  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRI B5 Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Accompagnamento al lavoro; Eventuali altre iniziative; QUADRO C2 Efficacia esterna
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026  
Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 8 Propedeuticità, Allegato 1 PIANO DIDATTICO A.A. 2025-28  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20TAG%20L-26R.pdf>
- Titolo: Scheda di monitoraggio Annuale 2024  
Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale basato sugli indicatori ANVUR che includono fra gli altri l'occupabilità dei laureati e l'indicazione sulla prosecuzione degli studi per i laureati triennali  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): indicatori della didattica "Gruppo A"  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Relazione sull'attività di orientamento del Dipartimento di AGRARIA a.a. 2023-24  
Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale delle attività dipartimentali legate all'Orientamento in entrata, in itinere e in uscita.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

##### Documenti a supporto:

- Titolo: Verbale di Consiglio di Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari n. 3/2025  
Breve Descrizione: Approvazione quadro B5 SUA  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202025-3%208Apr2025.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.1**

Le attività di orientamento in ingresso sono pianificate nell'ambito della Commissione Orientamento, che include un Rappresentante del CdS, con l'obiettivo di promuovere il Corso di Laurea presso studenti delle scuole secondarie superiori e laureati triennali in fase di scelta del percorso successivo. Oltre alla descrizione qualitativa, l'efficacia delle iniziative viene monitorata tramite indicatori quali il numero di eventi realizzati annualmente e numero di partecipanti complessivi, la provenienza degli studenti partecipanti (scuole/territorio) e successivo tasso di immatricolazione al CdS, gli esiti delle rilevazioni di soddisfazione e dei feedback raccolti durante o al termine degli eventi orientativi.

Tali attività si concretizzano nella partecipazione dei docenti del CdS L-26 agli eventi organizzati dalle scuole superiori su richiesta, per la presentazione dell'offerta formativa, nonché all'interno di convenzioni con istituti della regione per la realizzazione di percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO), le cui ricadute sono analizzate periodicamente nel sistema di Assicurazione della Qualità del CdS.

I rappresentanti del CdS L-26 prendono inoltre parte ad attività seminariali e di laboratorio su tematiche di specifico interesse per il settore. In tale ambito è stato realizzato un ciclo di brevi videoconferenze intitolato #agrariaunircnoiamolanosterraterra, focalizzato su argomenti di particolare rilievo per il mondo degli alimenti, della gastronomia e della ristorazione, diffuso attraverso i canali social Facebook, YouTube, Instagram e Twitter nelle date del 16 gennaio 2024 e 13 febbraio 2024 (<https://www.youtube.com/watch?v=V8D7R--L-xM>).

Nel corso di queste iniziative sono stati trattati, tra gli altri, i seguenti temi: "Il suolo nel piatto: da dove nasce il nostro cibo", "Determinazione dei parametri che condizionano la qualità della produzione", "Gli insetti commestibili: cibo del futuro", "Dal campo alla tavola: gestione di prodotti vegetali tra innovazione e sostenibilità", "Ricette di sviluppo locale: quando l'Università incontra le comunità", "Olio, perché non parli?".<sup>[1]</sup>

Sono organizzate giornate dedicate alla presentazione dell'offerta formativa e degli sbocchi occupazionali dei laureati (Open Day), durante le quali vengono illustrate le caratteristiche del Corso di Studio e le principali opportunità professionali. Le iniziative dipartimentali sono inoltre promosse e diffuse attraverso il sito web del Dipartimento e i canali social, tra cui un apposito canale YouTube (<https://www.youtube.com/channel/UC5J-D-AKSdIGN5t3ZqfdCyQ>), che ospitano video e testimonianze di studenti relative alle attività formative del Corso di Laurea.

Il CdS contribuisce, in stretta sinergia con l'Ufficio Comunicazione del Dipartimento, alla progettazione, redazione e diffusione di opuscoli informativi, anche in formato digitale, riguardanti obiettivi formativi, struttura del percorso e sbocchi professionali, utilizzati come strumenti di supporto alle attività di orientamento e promozione.

Per gli studenti già iscritti ai corsi di laurea, le attività di orientamento in itinere sono finalizzate a fornire supporto continuativo lungo l'intero percorso formativo. Esse comprendono la diffusione di informazioni e chiarimenti relativi all'offerta formativa, alla compilazione del piano di studi individuale, alle procedure di iscrizione e pagamento delle tasse universitarie, alla presentazione delle domande di laurea e alle scadenze correlate. Rientrano inoltre nelle attività di orientamento in itinere il supporto alla partecipazione a iniziative e programmi di mobilità studentesca, a livello comunitario e internazionale, la comunicazione sulle attività didattiche del Dipartimento e la promozione dei servizi offerti sia dal Dipartimento sia dall'Ateneo, così da facilitare l'accesso alle opportunità e ridurre il rischio di ritardi o interruzioni nel percorso di studio.

Il Corso di Studi ha promosso diversi incontri seminariali finalizzati a orientare gli studenti in itinere e in uscita verso il mondo professionale, pubblicizzati tramite i canali social e il sito dipartimentale. Tali eventi hanno trattato tematiche di valore come il ruolo professionale del tecnologo alimentare e la valorizzazione delle eccellenze alimentari calabresi, coinvolgendo anche l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria. Nel dettaglio, tra le iniziative si segnalano la Giornata mondiale della Pizza: riflessioni su qualità del prodotto Made in Italy per eccellenza (17 gennaio 2023), gli incontri di orientamento alla professione del Tecnologo alimentare" (6 marzo 2023) e l'incontro professionale con l'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Basilicata e Calabria" (6 novembre 2024), il convegno "Valorizzazione delle eccellenze alimentari calabresi nella ristorazione. Sinergia tra Università, tecnologi alimentari e Accademia delle Imprese Europea" (31 gennaio 2024). Attraverso questi seminari si fornisce un orientamento concreto sulle prospettive professionali con la finalità di rafforzare i collegamenti tra formazione universitaria e mondo del lavoro.

Il Corso di studio supporta la divulgazione delle opportunità disponibili per studenti e laureati sia in termini di intermediazione col mondo del lavoro sia come offerta formativa post-laurea o consulenza per avviare autonomamente un'impresa (portale <https://www.unirc.it/studenti/placement.php>).

Le attività di orientamento sono annualmente oggetto di valutazione e discussione in relazione ai risultati pervenuti dal servizio statistico circa i dati di ingresso e di percorso. Nel 2024/2025 il 93,75% degli immatricolati è residente in Calabria; il 37,5% possiede un diploma liceale, il 56,25% degli studenti proviene da istituti tecnici e professionali. Come risulta dalla Scheda di monitoraggio anno 2024, rispetto all'intero quinquennio, nel 2021 si era registrato il più alto numero di avvio di carriera (47) che negli anni successivi è risultato in calo (14 nel 2024). Questo indicatore è inferiore rispetto a quanto osservato negli altri CdS della stessa classe in Atenei non telematici e nella medesima area geografica, i quali hanno manifestato anch'essi un trend in calo negli ultimi anni. Le attività di orientamento in itinere e in uscita tengono conto dei risultati annualmente elaborati in SMA e in SUA CdS (quadro C2). I laureati al 2023 entro la durata

normale del corso sono diminuiti rispetto alle rilevazioni precedenti, dato da valutare con attenzione se influenzato dal basso numero di iscritti o se riconducibile a difficoltà nel percorso formativo.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Evidente criticità è relativa agli avvisi di carriera, risultati progressivamente negli anni in calo, seppur coerenti con un andamento nazionale simile osservato nei vari Atenei italiani per i Corsi di studio L-26. Le azioni di miglioramento perseguite sono state applicate con la riprogettazione del Corso di studi ai fini di migliorare l'offerta formativa con contenuti diversificati e rinnovati.

#### D.CDS.2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze

D.CDS.2.2	Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze	<p>D.CDS.2.2.1 Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso per la frequenza del CdS sono chiaramente individuate, descritte e pubblicizzate.</p> <p>D.CDS.2.2.2 Il possesso delle conoscenze iniziali indispensabili per la frequenza dei CdS triennali e a ciclo unico è efficacemente verificato con modalità adeguatamente progettate.</p> <p>D.CDS.2.2.3 Nei CdS triennali e a ciclo unico le eventuali carenze sono puntualmente individuate e comunicate agli studenti con riferimento alle diverse aree di conoscenza iniziale verificate e sono attivate iniziative mirate per il recupero degli obblighi formativi aggiuntivi.</p> <p>D.CDS.2.2.4 Nei CdS di secondo ciclo vengono chiaramente definiti, pubblicizzati e verificati i requisiti curriculari per l'accesso e l'adeguatezza della personale preparazione dei candidati.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.3].</p>
-----------	---	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: SUA CdS 2024-2025

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale (SUA) del Corso di studi, strumento per la progettazione, alla realizzazione, all'autovalutazione e alla ri-progettazione del Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): QUADRI B3
- Titolo: Regolamenti didattici CdS Scienze e tecnologie alimentari a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4 Ammissione

Upload / Link del documento: [Link breve - Regolamento L-26](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf)  
<https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-03/REGOLAMENTO%20DIDATTICO%20del%20CORSO%20DI%20LAUREA%20IN%20SCIENZE%20E%20TECNOLOGIE%20ALIMENTARI%20%28Classe%20L-26%29.pdf>
- Titolo: Regolamento didattico CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 4 Ammissione

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20STAG%20L-26R.pdf>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.2**

Le conoscenze richieste o raccomandate in ingresso sono state chiaramente individuate e descritte nell'art. 4 dei Regolamenti didattici del CdS Scienze e tecnologie alimentari (a.a. 2020-2021; 2021-2022; 2022-2023; 2023-2024; 2024-2025) e nel più recente in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (a.a. 2025-2026), con relativa pubblicizzazione nella pagina web del Corso di studi.

Allo scopo di accertare il livello di preparazione di base vengono somministrati prima dell'inizio di ogni anno accademico appositi test di autovalutazione riguardanti argomenti di Matematica, Fisica, Chimica, Biologia e di cultura generale. Le procedure di accertamento delle conoscenze sopra citate consistono in una prova obbligatoria, con esito non vincolante, le cui modalità e contenuti sono definiti annualmente dal Dipartimento su proposta del Consiglio di Corso di Studio. I risultati del test di autovalutazione non costituiscono elemento ostativo per l'immatricolazione; il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporta l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), il cui recupero può avvenire mediante la frequenza dei corsi di potenziamento ed il superamento della relativa prova finale ovvero attraverso il superamento del corrispondente esame curriculare.

**Criticità/Aree di miglioramento**

Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.

**D.CDS.2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili**

<p>D.CDS.2.3</p> <p>Metodologie didattiche e percorsi flessibili</p>	<p>D.CDS.2.3.1 L'organizzazione didattica del CdS crea i presupposti per l'autonomia dello studente e l'acquisizione delle competenze e prevede guida e sostegno adeguati da parte dei docenti e dei tutor.</p> <p>D.CDS.2.3.2 Le attività curriculari e di supporto utilizzano metodi e strumenti didattici flessibili, modulati sulle specifiche esigenze delle diverse tipologie di studenti.</p> <p>D.CDS.2.3.3 Sono presenti iniziative dedicate agli studenti con esigenze specifiche.</p> <p>D.CDS.2.3.4 Il CdS favorisce l'accessibilità di tutti gli studenti, in particolare quelli con disabilità, con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e con bisogni educativi speciali (BES), alle strutture e ai materiali didattici.</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede e D2 D.3].</p>
--	--

**Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

**Documenti chiave:**

- Titolo:** Regolamento didattico CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 3 - Organizzazione didattica, Art. 5 – Attività a scelta dello studente e Piano di studi individuale, Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento Art. 10 – Prova finale, Allegato 1.

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20TAG%20L-26R.pdf>
- Titolo:** Regolamento di Ateneo per l'inclusione e il diritto allo studio degli studenti e delle studentesse con disabilità e DSA

**Breve Descrizione:** Regolamento che disciplina le modalità con cui l'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria garantisce l'effettiva inclusione, il diritto allo studio e la piena partecipazione alla vita accademica delle studentesse e degli studenti con disabilità e disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e degli studenti e studentesse con BES (Bisogni educativi speciali) in attuazione dei principi sanciti dalla Costituzione italiana, dalle normative nazionali e internazionali vigenti, nonché dalle Linee Guida della Conferenza Nazionale Universitaria dei Delegati per la Disabilità (CNUDD)

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-10/DR\\_360\\_03102025%20RegolamentoInclusioneDirittoAlloStudiodegliStudentiConDisabilita\\_DSA.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-10/DR_360_03102025%20RegolamentoInclusioneDirittoAlloStudiodegliStudentiConDisabilita_DSA.pdf)

#### Documenti a supporto:

- Titolo:** Regolamento per il riconoscimento dello status di studente con esigenze specifiche che richiedono agevolazioni didattiche

**Breve Descrizione:** Regolamento che disciplina le misure a supporto delle studentesse e degli studenti con esigenze specifiche che richiedono agevolazioni didattiche: -neo-genitori, studentesse in stato di gravidanza, caregiver familiari, studenti e studentesse in condizioni di inabilità temporanea- e delle studentesse e degli studenti lavoratori, al fine di favorirne l'integrazione, promuovere la conciliazione vita-studio, migliorare l'accesso alle strutture ed all'offerta didattica, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti di Ateneo e dalla normativa vigente.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** [Link breve documento](https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto_allegati/25181155212389223100__O1regolamento_riconoscimentodellostatusdistudenteconesigenspecifichecherichiedonoagevolazionididattiche.pdf)  
[https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto\\_allegati/25181155212389223100\\_\\_O1regolamento\\_riconoscimentodellostatusdistudenteconesigenspecifichecherichiedonoagevolazionididattiche.pdf](https://unirc.portaleamministrazionetrasparente.it/moduli/downloadFile.php?file=oggetto_allegati/25181155212389223100__O1regolamento_riconoscimentodellostatusdistudenteconesigenspecifichecherichiedonoagevolazionididattiche.pdf)
- Titolo:** Verbale di Consiglio di Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari n. 2/2024

**Breve Descrizione:** Convenzione per attività didattica e di ricerca Dipartimento / Associazione Provinciale Cuochi Reggini

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Punto 5 OdG

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202024-2%2025Giu2024.pdf>
- Titolo:** Regolamento per l'accesso di animali d'affezione del personale e degli studenti all'interno degli ambienti del Dipartimento di Agraria dell'Università degli studi Mediterranea di Reggio Calabria

**Breve Descrizione:** Regolamento che disciplina gli adempimenti e le modalità di ingresso degli animali d'affezione agli studenti e ai dipendenti nelle aree e nei locali del Dipartimento di AGRARIA

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Regolamento%20animali%20da%20affezione\\_0.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Regolamento%20animali%20da%20affezione_0.pdf)

*Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.3*

*L'assetto didattico del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche prevede che gli studenti possano completare la propria formazione obbligatoria mediante attività formative a scelta, nel limite dei 12 CFU stabiliti dall'Allegato 1 e in conformità con quanto disposto dall'art. 5 del Regolamento didattico. In tale prospettiva, è consentita la selezione di insegnamenti attivati in Corsi di Laurea triennali o magistrali del Dipartimento di AGRARIA o di altri Dipartimenti dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria, purché coerenti con gli obiettivi formativi del Corso di Studio STAG L-26 o con pertinenti ambiti interdisciplinari, e privi di sovrapposizioni sostanziali con gli insegnamenti obbligatori o con altre attività a scelta già inserite nel piano di studi. La configurazione delle attività opzionali è formalizzata mediante la presentazione, all'inizio del primo anno, di un piano di studi individuale, sottoposto a verifica e approvazione da parte degli organi competenti del Corso di Studio.*

*L'Ufficio didattica del Dipartimento mette a disposizione degli studenti, tramite il sito web dipartimentale, l'elenco aggiornato degli insegnamenti a scelta erogati sia dal Dipartimento di Agraria sia da altri Dipartimenti, al fine di supportarne la selezione consapevole. Lo studente dispone di autonomia nella definizione delle tematiche del tirocinio/stage, con la relativa attività documentata tramite una relazione scritta, sottoposta a supervisione dal Tutor universitario e valutata dalla Commissione incaricata per le altre attività formative del Dipartimento AGRARIA, secondo criteri predeterminati e trasparenti che assicurano la coerenza con gli obiettivi formativi del Corso di Studio.*

*Il contenuto della prova finale si configura come esito di una scelta autonoma dello studente e consiste nella predisposizione e discussione di una tesi di laurea, a prevalente carattere sperimentale, su un tema di ricerca originale nell'ambito delle Scienze e Tecnologie Alimentari, redatta secondo i canoni di un rapporto scientifico e svolta sotto la supervisione di un relatore accademico. Le procedure di assegnazione, svolgimento e valutazione della prova finale sono disciplinate da un apposito Regolamento della prova finale, reso disponibile sul sito del Dipartimento, che definisce ruoli, responsabilità e criteri di valutazione. È inoltre prevista la possibilità di svolgere l'attività di tesi all'estero, con il riconoscimento dei relativi crediti formativi nell'ambito della prova finale, in coerenza con le norme*

vigenti di Ateneo. Sono disponibili docenti-tutor del Corso di studio come riferimento per eventuali problematiche della didattica. L'orario delle lezioni è strutturato nei semestri in maniera tale da consentire spazio e tempo per lo studio. Il Corso di Studio, tramite il delegato dipartimentale alla disabilità, si coordina con le strutture competenti di Ateneo per progettare interventi didattici e servizi di supporto mirati alle diverse tipologie di studenti con esigenze specifiche. In coerenza con il Regolamento di Ateneo sul riconoscimento dello status di studente con esigenze specifiche, il CdS assicura adeguate misure di accompagnamento e di adattamento della didattica e delle modalità di verifica dell'apprendimento. Gli studenti con disabilità e DSA possono rivolgersi all'Ufficio dedicato a disabilità e pari opportunità per usufruire di servizi finalizzati a garantire pari condizioni nel diritto allo studio, lungo l'intero percorso formativo. Tale struttura opera per il superamento degli ostacoli di natura didattica e organizzativa, mettendo a disposizione, su richiesta e nei casi previsti, ausili tecnologici, sussidi didattici specifici, tutorato, assistenza alla persona e ulteriori iniziative volte a favorire la piena inclusione accademica. Tutte le informazioni relative a tale supporto sono adeguatamente pubblicate nel sito di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-studenti-con-disabilita-e-dsa>).

Dall'a.a. 2024/2025 il Coordinatore del CdS STAL L-26, congiuntamente al Coordinatore del CdS STAL LM-70, è responsabile, per il Dipartimento di AGRARIA, dell'attuazione dell'accordo di collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Reggini, finalizzato a offrire agli iscritti all'Associazione Provinciale Cuochi Reggini, all'Unione Regionale Cuochi Calabria e alla Federazione Italiana Cuochi un percorso formativo dedicato all'interno dei curricula di Gastronomia e Ristorazione dei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Tale percorso prevede, oltre alla frequenza delle attività curriculari, la possibilità di accedere a iniziative formative specialistiche aggiuntive rispetto alla didattica convenzionale, tra cui, per specifiche discipline, l'organizzazione di tutoraggi mirati di approfondimento e chiarimento dei contenuti, fruibili anche da remoto, con l'obiettivo di agevolare sia l'apprendimento sia la partecipazione ai corsi da parte degli associati, equiparati alla figura dello studente lavoratore. Infine, è di recente adozione, il Regolamento per l'accesso degli animali d'affezione, in cui il Dipartimento, riconoscendo l'importanza del legame tra persone e animali, favorisce la loro presenza in modo responsabile e sicuro e promuove un ambiente più inclusivo e accogliente per studenti, docenti e personale.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.

### D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

D.CDS.2.4 Internazionalizzazione della didattica

D.CDS.2.4.1 Il CdS promuove il potenziamento della mobilità degli studenti, anche tramite iniziative a sostegno di periodi di studio e tirocinio all'estero.

D.CDS.2.4.2 Con particolare riguardo ai Corsi di Studio internazionali, il CdS cura la dimensione internazionale della didattica, favorendo la presenza di docenti e/o studenti stranieri e/o prevedendo rilascio di titoli doppi, multipli o congiunti in convenzione con Atenei stranieri.

[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.1].

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Scheda di monitoraggio Annuale 2024

Breve Descrizione: Documento di monitoraggio annuale basato sugli indicatori ANVUR che includono fra gli altri l'occupabilità dei laureati e l'indicazione sulla prosecuzione degli studi per i laureati triennali

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Indicatori di Internazionalizzazione

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 2 - Strutture di supporto del Corso di Studio; Art. 3 - Organizzazione didattica; Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20STAG%20L-26R.pdf>

#### Documenti a supporto:

- Titolo: Sito del Dipartimento di AGRARIA

Breve Descrizione: Pagina web riportante tutte le iniziative legate all'internazionalizzazione organizzate dal Dipartimento di AGRARIA

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Internazionale

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/internazionale>

#### **Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.4**

*Nel Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche sono previste specifiche iniziative a sostegno della mobilità internazionale degli studenti, finalizzate a favorire periodi di studio e di tirocinio all'estero in coerenza con le politiche di internazionalizzazione di Ateneo. Il CdS è rappresentato all'interno della Commissione Erasmus di Dipartimento, composta da docenti designati da ciascun Corso di Studio e da personale tecnico-amministrativo, nominata dal Consiglio di Dipartimento su proposta del Direttore, previa consultazione dei Coordinatori dei Corsi di Studio. La Commissione Erasmus ha il compito di gestire l'intero ciclo della mobilità: seleziona annualmente gli studenti che partecipano ai bandi per le diverse tipologie di mobilità, verifica le attività svolte presso le sedi estere ospitanti, riconosce i CFU acquisiti e monitora anche i percorsi degli studenti in entrata. Inoltre cura la trasmissione all'Ufficio Relazioni Internazionali di tutta la documentazione necessaria (esiti, verbali di selezione) e formula proposte di accordi bilaterali per ampliare le opportunità di scambio. Le modalità di accesso e gestione di tali opportunità di mobilità sono descritte nel Regolamento didattico del Corso di Studio e sono rese facilmente accessibili agli studenti tramite il sito web del CdS, dove sono pubblicate le informazioni aggiornate su bandi, accordi attivi e procedure operative. Inoltre, per far fronte alla criticità del Corso di studi relativa alla nulla partecipazione ad iniziative di Internazionalizzazione in ingresso, negli ultimi anni, si è ritenuto di contemplare la possibilità di erogazione degli insegnamenti in lingua inglese, per non precludere ad eventuali iscrizioni da parte di studenti stranieri.*

*Per rispondere alla criticità relativa alla scarsa partecipazione degli studenti ad iniziative di internazionalizzazione in uscita, il Corso di Studio ha previsto, negli ultimi anni, modalità di riconoscimento particolarmente agevolate per i crediti maturati all'estero. In particolare, i crediti acquisiti durante periodi di studio presso università o enti stranieri vengono riconosciuti senza ulteriori verifiche, secondo le procedure definite dalla Commissione Erasmus di Dipartimento. L'attività di studio e ricerca svolta all'estero ai fini della preparazione della prova finale o di tirocini formativi comporta il riconoscimento di almeno 6 CFU nelle corrispondenti tipologie di attività previste dall'ordinamento del Corso di Studio, favorendo così l'adesione degli studenti alle opportunità di mobilità internazionale e garantendo al contempo la piena integrazione di tali esperienze nel percorso formativo.*

*Gli indicatori iC10, iC10BIS e iC11 della Scheda di monitoraggio annuale, riferiti alle Prestazioni degli studenti che hanno partecipato a programmi di mobilità all'estero e l'iC12, indicatore riferito all'Attrattività del CdS a livello internazionale, hanno mostrato dei valori nulli all'interno del CdS STAL L-26.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*La criticità sarà affrontata con rinnovate azioni di promozione e orientamento in ambito dipartimentale.*

## D.CDS.2.5 Modalità di verifica dell'apprendimento

D.CDS.2.5	Pianificazione e monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento	D.CDS.2.5.1 Il CdS attua la pianificazione e il monitoraggio delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale.
-----------	--	---

### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

#### Documenti chiave:

- Titolo:** Regolamento didattico CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 6 – Valutazione dei risultati dell'apprendimento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20STAG%20L-26R.pdf>
- Titolo:** Pagina web del Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche

**Breve Descrizione:** Pagina web che fornisce tutte le informazioni sul Corso di studi, gli insegnamenti, i requisiti di ammissione e gli obiettivi formativi.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Insegnamenti per anno di corso

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/corsi/lauree-triennali/scienze-e-tecnologie-alimentari-e-gastronomiche>

### Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.5

Lo svolgimento delle verifiche intermedie e finali è chiaramente definito all' Art. 6 del Regolamento Didattico del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche. Nello specifico, si dettaglia che i crediti formativi assegnati ad ogni insegnamento sono conseguiti dallo studente attraverso il superamento della verifica dell'apprendimento, la quale può avvenire con modalità anche diverse per ciascun insegnamento, ma comunque riconducibili alle seguenti tipologie: esame finale scritto, esame finale orale, prove in itinere di diverse tipologie, presentazione di elaborati e progetti. Le modalità di verifica vengono scelte dai Docenti ed indicate nelle Schede di trasparenza degli insegnamenti, rese visibili sulla pagina web del Corso di studi. Il CdS pianifica le verifiche dell'apprendimento tramite la predisposizione di un calendario di esami in un intervallo di sessioni approvato in Consiglio di Dipartimento, così distribuito: sessioni ordinarie distanziate di almeno 10 giorni (3 appelli a gennaio-febbraio; 3 appelli a giugno-luglio; 2 appelli (tra fine agosto e settembre) e sessioni straordinarie (1 appello al mese nei mesi di marzo, aprile, maggio, ottobre, novembre e dicembre). Alle sessioni straordinarie possono partecipare solo gli studenti fuori corso, i laureandi nella sessione straordinaria di marzo, ovvero studenti che hanno concluso il III anno dei Corsi di laurea o il II anno dei Corsi di laurea magistrale e che non si reinscrivono in attesa di laurearsi; gli studenti del III anno dei Cds triennali, a partire dal mese di ottobre successivo alla conclusione delle lezioni del II semestre del III anno e infine gli studenti del II anno dei Cds magistrali, a partire da marzo. Il calendario annuale degli esami di profitto, è pubblicato sul sito web del Corso di Studio prima dell'inizio dell'anno accademico al link: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20Appelli%20esame%20STAL%20L26%20aa2025-26.pdf> (per il CdS STAL L-26 - 2 anno ad esaurimento) e <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-09/Calendario%20Appelli%20esame%20STAG%20L26R%20aa2025-26.pdf> (per il 1 anno del nuovo CdS STAG L-26 R).

Il CdS rileva e monitora l'andamento delle verifiche dell'apprendimento e della prova finale annualmente attraverso le schede di rilevazione dell'Opinione degli studenti e in seno al Gruppo AQ del CdS si discutono i risultati e eventuali aspetti di miglioramento. Dai dati pervenuti sull'Opinione degli studenti sulla qualità della didattica a.a. 2024/2025, il punteggio medio riportato per la chiarezza delle modalità di esame è stato elevato, pari a 8,94.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Non si evidenziano criticità ed aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione.

## D.CDS.2.6 Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza

D.CDS.2.6	Interazione didattica e valutazione formativa nei CdS integralmente o prevalentemente a distanza	<p>D.CDS.2.6.1 Il CdS dispone di linee guida o indicazioni sulle modalità di gestione dell'interazione didattica e sul coinvolgimento di docenti e tutor nella valutazione intermedia e finale. Le linee guida e le indicazioni risultano effettivamente rispettate.</p> <p>D.CDS.2.6.2 Il CdS ha indicato le tecnologie/metodologie sostitutive dell'"apprendimento in situazione", che risultano adeguate a sostituire il rapporto in presenza.</p>
-----------	--	---

<p><b>Fonti documentali (non più di 8 documenti):</b></p> <p><b>Documenti chiave:</b></p> <p><b>Documenti a supporto:</b></p>
---

<p><b>Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.2.6</b></p> <p><i>Non applicabile per il Cds in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche</i></p>
<p><b>Criticità/Aree di miglioramento</b></p> <p><i>Non applicabile per il Cds in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche</i></p>

## D.CDS.2.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO

Obiettivo n.1	D.CDS.2/2.1/RC-2025: Rafforzare l'orientamento in ingresso al fine di aumentare il numero di studenti immatricolati
Problema da risolvere Area di miglioramento	Il ridotto numero di immatricolati rende necessario potenziare le azioni di orientamento in ingresso, con l'obiettivo di favorire la prosecuzione degli studi da parte dei laureati di primo livello e di aumentare la capacità attrattiva del Corso di Studi verso studenti provenienti da aree geografiche più distanti.
Azioni da intraprendere	Si prevede di potenziare le azioni di orientamento in ingresso mediante la progettazione di nuove iniziative coordinate nell'ambito della Commissione Orientamento di Dipartimento, in linea con le politiche dipartimentali e di Ateneo. Il Corso di Studio, inoltre, contribuisce alla promozione della propria offerta formativa collaborando con l'Ufficio Comunicazione di Dipartimento, attraverso la produzione di contenuti e la partecipazione ad attività divulgative e di outreach rivolte a potenziali studenti.
Indicatore/i di riferimento	Avvii di carriera al primo anno (iC00a), Iscritti per la prima volta a LM (iC00c).
Responsabilità	Consiglio CdS, Commissione Orientamento Dipartimento di AGRARIA
Risorse necessarie	Le risorse necessarie per la realizzazione delle attività di orientamento e promozione del Corso di Studio sono costituite principalmente dal personale docente e dal personale tecnico-amministrativo del Dipartimento, che garantiscono la progettazione e la gestione ordinaria delle iniziative. Sono già disponibili docenti del CdS disponibili a partecipare a incontri informativi, seminari e altre attività rivolte a potenziali studenti, mentre, in presenza di iniziative innovative o particolarmente complesse sul piano comunicativo, si prevede il coinvolgimento di figure esterne con specifiche competenze in comunicazione e divulgazione.
Tempi di esecuzione e scadenze	Il tempo necessario per la valutazione dell'efficacia dell'attività di Orientamento è di circa 12-24 mesi. Al compimento dei primi 12 mesi potrebbe essere un periodo utile di valutazione intermedia

### D.CDS.3 LA GESTIONE DELLE RISORSE DEL CdS

La gestione delle risorse del CdS fa riferimento al sotto-ambito D.CDS.3 il cui Obiettivo è: **“Accertare che il CdS disponga di un’adeguata dotazione e qualificazione di personale docente, tutor e personale tecnico-amministrativo, usufruisca di strutture adatte alle esigenze didattiche e offra servizi funzionali e accessibili agli studenti”.**

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.3.1	Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell’organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell’organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l’applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell’assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell’innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
D.CDS.3.2	Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p>

D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiornamento organizzate dall'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].

D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.

[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].

#### D.CDS.3.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)

##### *Descrizione (senza vincoli di lunghezza del testo)*

*Rispetto al precedente Riesame ciclico, il Corso di studi ha subito due cambiamenti di ordinamento. Con l'ordinamento didattico approvato per l'a.a. 2025/2026, che ha comportato l'eliminazione dell'ordinamento a due curriculum, il CdS presenta un corpo docente erogante insegnamenti pari a 18 unità, tutte afferenti al Dipartimento. Tuttavia, nella didattica programmata del secondo anno di corso, è stata introdotta la tematica della nutrizione umana, introducendo una tematica che ha mostrato vivo interesse da parte della componente studentesca nel curriculum "Gastronomia e Ristorazione" del Corso di Studio Magistrale STAL LM-70 e che si è ritenuto utile inserire anche nel percorso di studi triennale per implementare nozioni di base ritenute necessarie ai fini di adeguare il percorso formativo di filiera con il corso LM-70. Per quanto attiene agli ausili alla didattica, le aule e i laboratori informatici sono stati potenziati con attrezzature più moderne e innovative dal punto di vista tecnologico.*

*Il CdS aveva introdotto una riduzione delle ore di attività didattica assistita a 8 ore per ogni CFU, attuando tale misura nell'a.a. 2024-25. Tuttavia, tale modifica non ha consentito un'efficace ottimizzazione del carico didattico sui docenti. Pertanto, per l'a.a. 2025-26, il CdS ha deliberato nell'ambito della modifica ordinamentale il ripristino della precedente modalità, prevedendo nel Regolamento didattico l'erogazione di 10 ore di didattica assistita per ogni CFU, in linea con la necessità di garantire la sostenibilità e la qualità della didattica erogata.*

*Infine, il precedente Rapporto del riesame ciclico evidenziava una necessità di potenziamento dei servizi ed ausili alla didattica con attrezzature in aula e di laboratorio. Tali criticità sono state affrontate e risolte con l'implementazione nelle aule di attrezzature più innovative dal punto di vista tecnologico.*

<b>Azione Correttiva n.1</b>	<i>Nuovo ordinamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025/2026</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>L'adeguamento dei contenuti del CdS al D.M. del 19 dicembre 2023, n.1648, ha comportato una riprogettazione del Corso di studi con l'esclusione di alcuni precedenti insegnamenti tra quelli caratterizzanti o affini. Essi però restano a disposizione dello studente che può sceglierli nell'ambito delle materie incluse nei 12 CFU, aggiuntivi al percorso formativo di base.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>L'azione correttiva è attualmente in atto, e potrà essere verificata alla fine del primo ciclo del Corso di studi, quindi nel corso del 2028.</i>

### D.CDS.3.b ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

#### Principali elementi da osservare:

- Scheda SUA-CdS: B3, B4, B5
- segnalazioni o osservazioni provenienti da docenti, studenti, personale TA
- indicatori sulla qualificazione del corpo docente
- tutor e figure specialistiche (Scheda SUA-CdS: sezione Amministrazione)
- eventuali piani di raggiungimento requisiti di risorse di docenza e figure specialistiche
- quoziente studenti/docenti dei singoli insegnamenti
- risorse e servizi a disposizione del CdS
- Piano della performance

### D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor

<p>D.CDS.3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente e dei tutor</p>	<p>D.CDS.3.1.1 I docenti e le figure specialistiche sono adeguati, per numero e qualificazione, a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione anche delle attività formative professionalizzanti e dei tirocini) del CdS, tenuto conto sia dei contenuti culturali e scientifici che dell'organizzazione didattica e delle modalità di erogazione.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.2 I tutor sono adeguati, per numero, qualificazione e formazione, tipologia di attività a sostenere le esigenze didattiche (contenuti e organizzazione) del CdS, tenuto conto dei contenuti culturali e scientifici, delle modalità di erogazione e dell'organizzazione didattica.</p> <p>Se la numerosità è inferiore al valore di riferimento, il CdS comunica al Dipartimento/Ateneo le carenze riscontrate, sollecitando l'applicazione di correttivi.</p> <p>D.CDS.3.1.3 Nell'assegnazione degli insegnamenti, viene valorizzato il legame fra le competenze scientifiche dei docenti e gli obiettivi formativi degli insegnamenti.</p> <p>D.CDS.3.1.4 Per i CdS integralmente o prevalentemente a distanza sono precisati il numero, la tipologia e le competenze dei tutor e sono definite modalità di selezione coerenti con i profili indicati.</p> <p>D.CDS.3.1.5 Il CdS promuove, incentiva e monitora la partecipazione di docenti e/o tutor a iniziative di formazione, crescita e aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche a supporto della qualità e dell'innovazione, anche tecnologica, delle attività formative svolte in presenza e a distanza, nel rispetto delle diversità disciplinari.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.1.4].</p> <p>[Tutti gli aspetti da considerare di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>
---	--

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Relazione Commissione paritetica Docenti Studenti 2024

Breve Descrizione: documento che dettagli annualmente le attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>

#### Documenti a supporto:

- Titolo: Scheda di Monitoraggio Annuale 2024

Breve Descrizione: Informazioni su SSD e CFU ambiti; insegnamenti; SSD, titolo, CFU, ore e anno di erogazione. Referenti e strutture, Docenti di riferimento

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sezione amministrazione: Didattica programmata; Sezione Assicurazione di Qualità - QUADRI B3- Docenti titolari di insegnamento; B4 (Aule, Laboratori e Aule Informatiche, Sale Studio, Biblioteche), B5- Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno ( tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti; Accompagnamento al lavoro; eventuali altre iniziative

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>

- Titolo: Verbale CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari n. 3/2025

Breve Descrizione: Discussione sulla didattica programmata a.a. 2025/2028 ed erogata 2025/2026

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 3 OdG

Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202025-3%208Apr2025.pdf>

#### **Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.3.1**

La Scheda SUA CdS del corso in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche prevede attualmente 9,5 docenti di riferimento, di cui 6,5 professori, in conformità ai requisiti di docenza stabiliti dal DM 1154/2021. La composizione mostra una prevalenza (81%) di docenti afferenti ai settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti, in linea con quanto richiesto dalla normativa vigente. In relazione al nuovo ordinamento sono stati previsti insegnamenti appartenenti a settori non presenti nel Dipartimento, che saranno supportati tramite docenti esperti esterni, a contratto. La qualificazione scientifica dei docenti identificati risulta adeguata a garantire sia i contenuti disciplinari sia l'organizzazione della didattica, inclusi attività professionalizzanti e tirocini, non essendo previsti specifici tutor didattici. Nell'assegnazione degli insegnamenti viene privilegiata la coerenza tra le competenze dei docenti (inclusi quelli a contratto) e gli obiettivi formativi, con un'attenzione particolare alle docenze esterne previste per il corso.

Iniziative strutturate di sostegno allo sviluppo e all'aggiornamento scientifico, metodologico e delle competenze didattiche, finalizzate al miglioramento continuo della qualità e dell'innovazione (anche tecnologica) delle attività formative in presenza e a distanza, sono promosse dall'Ateneo attraverso il Centro T.A.L. (Teaching and Active Learning, <https://www.unirc.it/corsi/formazione-insegnanti/centro-tal>), le cui proposte formative sono rese disponibili e regolarmente aggiornate sul sito istituzionale. Durante il periodo pandemico è stato realizzato un intervento specifico di formazione dei docenti all'utilizzo della didattica online, mediante la diffusione di un tutorial dedicato alle funzionalità della piattaforma Microsoft Teams. Più recentemente, il delegato del Direttore di Agraria per la comunicazione, la digitalizzazione e i servizi informatici ha organizzato un seminario rivolto a tutti i docenti sull'utilizzo del portale di e-learning di Ateneo (<https://e-learning.unirc.it/>), parte integrante delle infrastrutture digitali e riconosciuto quale strumento centrale per una didattica innovativa e inclusiva, in linea con gli standard di qualità e accessibilità del Quadro Europeo delle Competenze Digitali.

L'analisi degli indicatori contenuti nella Scheda di Monitoraggio Annuale 2024 evidenzia che il valore dell'ic08, relativo alla percentuale di docenti di ruolo afferenti ai settori scientifico-disciplinari di base e caratterizzanti (i cosiddetti "docenti di riferimento"), si attesta al 94,72%. Si tratta di una performance superiore rispetto alla media dell'area geografica e in linea con quella nazionale, indicando elevata coerenza e qualificazione del corpo docente. Gli indicatori ic19, ic19bis e ic19ter, che riguardano rispettivamente la percentuale di ore di docenza erogata da docenti strutturati a tempo indeterminato, da docenti strutturati e ricercatori a tempo determinato di tipo B, e da docenti strutturati e ricercatori a tempo determinato di tipo A e B, mostrano un lieve decremento rispetto alla precedente rilevazione, ma restano allineati o superiori alle medie di area e nazionali. Questi dati esprimono la solidità e continuità dell'offerta formativa strutturata. Relativamente al rapporto iscritti/docente per il CdS STAL L-26, nel 2023 si è osservato un valore pari a 6,7, significativamente inferiore ai corrispondenti dell'area geografica e nazionale. Il valore scende ulteriormente a 3,2 considerando il primo anno, riflettendo anche il trend decrescente delle immatricolazioni già riscontrato. Questo dato suggerisce una forte personalizzazione dell'offerta didattica. Infine, le statistiche AlmaLaurea sui laureati 2024 in Scienze

*e Tecnologie Alimentari evidenziano un'ampia soddisfazione nei rapporti con il corpo docente, con il 92,9% degli intervistati (di cui il 50% "decisamente sì" ed il 42,9% "più sì che no") che esprime giudizi superiori rispetto ai valori di Ateneo, confermando un punto di forza nell'interazione tra studenti e docenti.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*La lieve criticità emersa dalla riduzione dei rapporti tra le ore di docenza erogate da docenti a tempo indeterminato, da docenti a tempo indeterminato unitamente a ricercatori a tempo determinato di tipo B, e da docenti a tempo indeterminato unitamente a ricercatori a tempo determinato di tipo A e B, rispetto al totale delle ore di docenza – come rilevato nella precedente Scheda di Monitoraggio Annuale – richiede un'attenzione specifica. In caso di conferma di tale trend nel periodo successivo, la sua risoluzione potrebbe essere affrontata mediante l'adozione di politiche di reclutamento di nuovo personale docente, da implementare a livello di Ateneo e Dipartimento di Agraria, al fine di garantire la stabilità e la qualità dell'offerta formativa.*

#### **D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica**

<p>D.CDS.3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica</p>	<p>D.CDS.3.2.1 Sono disponibili adeguate strutture, attrezzature e risorse di sostegno alla didattica.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione dei requisiti di sede B.3.2, B.4.1 e B.4.2 e E.DIP.4 e dei Dipartimenti oggetto di visita].</p> <p>D.CDS.3.2.2 Il personale e i servizi di supporto alla didattica messi a disposizione del CdS assicurano un sostegno efficace alle attività del CdS.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.3 È disponibile una programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3].</p> <p>D.CDS.3.2.4 Il CdS promuove, sostiene e monitora la partecipazione del personale tecnico-amministrativo di supporto al CdS alle attività di formazione e aggiornamento organizzate dall'Ateneo.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.2.3].</p> <p>D.CDS.3.2.5 I servizi per la didattica messi a disposizione del CdS risultano facilmente fruibili dai docenti e dagli studenti e ne viene verificata l'efficacia da parte dell'Ateneo.</p> <p>[Questo aspetto da considerare serve anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede B.1.3.2].</p>
---	---

#### **Fonti documentali (non più di 8 documenti):**

##### **Documenti chiave:**

- Titolo: SUA CdS 2025

Breve Descrizione: Scheda Unica Annuale (SUA) del Corso di studi, strumento per la progettazione, alla realizzazione, all'autovalutazione e alla ri-progettazione del Corso di Studio

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Sezione Assicurazione di Qualità - QUADRI B3- Docenti titolari di insegnamento; B4 (Aule, Laboratori e Aule Informatiche, Sale Studio, Biblioteche), B5- Orientamento in ingresso; Orientamento e tutorato in itinere; Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno ( tirocini e stage), Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti; Accompagnamento al lavoro; eventuali altre iniziative

**Documenti a supporto:**

- Titolo:** Regolamento dei laboratori strumentali di ricerca dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

**Breve Descrizione:** Regolamento di Ateneo che disciplina le azioni da intraprendere per l'attivazione, la gestione e la dismissione dei Laboratori strumentali di Ricerca

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 9 – Utilizzo dei Laboratori di Ricerca ai fini didattici

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-11/REGOLAMENTO%20DEI%20LABORATORI%20STRUMENTALI%20DI%20RICERCA.pdf>
- Titolo:** Pagina web dei laboratori strumentali di ricerca dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria

**Breve Descrizione:** Pagina web che descrive i Laboratori strumentali di Ricerca attivati per il Dipartimento di AGRARIA

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intera pagina

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/ricerca/laboratori-strumentali>
- Titolo:** Pagina web della Biblioteca dell'Area di Agraria

**Breve Descrizione:** Pagina web che descrive le dotazioni della Biblioteca di Agraria e i servizi offerti

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intera pagina

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/biblioteca-area-di-agraria/biblioteca-dellarea-di-agraria>

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.3.2**

*Le strutture messe a disposizione dal Dipartimento per l'offerta formativa del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche sono compatibili con l'offerta formativa, in relazione al numero degli studenti iscritti ed alle attività formative a cui gli stessi partecipano. Tutte le aule sono attrezzate con lavagna tradizionale, videoproiettore multimediale, cablaggio strutturato ed accesso internet wireless e via cavo; le aule sono inoltre dotate di sistema di ripresa audio/video e della relativa dotazione informatica necessaria per l'erogazione didattica in modalità "blended". Le aule destinate al corso di studio consentono la presenza totale di 190 studenti e sono annualmente attribuite con la pubblicazione del calendario delle lezioni.*

*Gli studenti del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche hanno inoltre possibilità di accesso a tutti i laboratori di ricerca del Dipartimento di Agraria per lo svolgimento delle attività didattiche esercitative, sotto la supervisione di un docente e/o ricercatore strutturato. La frequenza dei laboratori è di primaria importanza per lo svolgimento delle esercitazioni previste nell'ambito delle discipline del Corso di Studio, oltre per lo svolgimento delle attività di ricerca necessarie per la preparazione della tesi di laurea di tipo sperimentale.*

*Sono pertanto disponibili alla fruizione per le attività didattiche curriculari del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche i seguenti laboratori: Agronomia ambientale e Coltivazioni erbacee; Biotecnologie; Colture arboree; - C.R.T.A. - Costruzioni Rurali e Territorio Agroforestale; Chimica Agraria; Economia Agraria, Alimentare e Estimo Rurale; Entomologia generale ed applicata; Erbario e Laboratorio di Geobotanica; FoodTec - Tecnologie Alimentari; Food Chemistry, Authentication, Safety and Sensoromic Laboratory FOCUSLAB; Genetica agraria; Idraulica Agraria e Sistemazioni Idraulico – forestali; Meccanizzazione di precisione per l'agricoltura e l'agrifood; Microbiologia; Zootecnica e produzioni animali di qualità; Patologia Vegetale; Future-lab; Xylo-eco-tech Laboratorio di Tecnologia del legno e Utilizzazioni forestali, Selvicoltura ee ecologia forestale e diagnostica avanzata del verde urbano.*

*Gli studenti del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche hanno, inoltre, accesso ad un Laboratorio Informatico – Linguistico costituito da 25 postazioni PC connesse in rete tra loro e ad Internet, lavagna informatica multimediale (LIM) collegata a postazione docente con PC, sistema di videoproiezione, sistema di ripresa e*

riproduzione audio e video con funzionalità di video conferenza remota e di "virtual classroom". Il laboratorio è dotato dell'infrastruttura audio/video necessaria per l'erogazione didattica in modalità "blended".

La biblioteca di Dipartimento mette a disposizione 50 posti dedicati allo studio, oltre che alla consultazione e 12 postazioni informatiche di consultazione, dotate di hardware aggiornato e collegate ad Internet con postazioni per utenti ipovedenti. Gli studenti dispongono inoltre di numerose postazioni disseminate in tutti gli spazi disponibili. Molte di queste postazioni sono dotate di collegamento elettrico. La disponibilità in tutti i locali del Dipartimento della rete wireless consente inoltre agli studenti dotati di proprio PC o tablet il collegamento a Internet. Inoltre, l'accesso alle piattaforme informatiche degli studenti è regolato dal sistema unico di gestione delle identità digitali: la Mediterranea eroga i propri servizi alla comunità accademica e alla cittadinanza mediante il sistema informativo di Ateneo (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-online>). Sono attivi i servizi di: reference, consultazione, prestito e prestito interbibliotecario di Ateneo. Annualmente la Biblioteca di Dipartimento organizza seminari e incontri rivolti a tutta la comunità universitaria. Di recente attivazione, il progetto PRO-BENE-COMUNE (PROmozione del BENEssere della COMunità UNivErsitaria), finanziato dal Ministero dell'Università e della Ricerca è volto alla realizzazione di iniziative destinate alla diffusione del benessere psicofisico e all'attuazione di percorsi di inclusione e crescita personale ed emotiva della popolazione studentesca nonché alla prevenzione e al contrasto di fattori di rischio del malessere psicologico. Il Servizio Counseling Psicologico di Ateneo (SCPA) è un servizio gratuito rivolto a studenti e studentesse e dottorandi/e dell'Università mediterranea di Reggio Calabria (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizio-counseling-psicologico-di-ateneo>). La comunità studentesca ha inoltre la possibilità di usufruire di un ambulatorio medico, che fornisce gratuitamente visite specialistiche di medicina generale, dietologia, chirurgia e urologia e psicologia e supporta indagini diagnostiche strumentali presso un centro di medicina sociale situato in città (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/ambulatorio-medico>). Tutti gli studenti con disabilità e DSA possono rivolgersi al Settore diversamente abili e pari opportunità per affrontare il percorso universitario e ricevere assistenza mirata e pari condizioni nel diritto allo studio (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/servizi-studenti-con-disabilita-e-dsa>). Gli studenti iscritti ed in possesso dei requisiti di merito e reddito stabiliti per legge, possono prestare una collaborazione a tempo parziale presso il Dipartimento, l'Università (biblioteche, musei e altri centri di servizi), per un periodo massimo di 200 ore annue (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/collaborazioni-tempo-parziale>). Ancora, il Centro Sportivo Universitario (CSU) organizza corsi e attività per sostenere e migliorare l'esperienza motoria e sportiva in studentesse e studenti universitari e corsi rivolti al benessere individuale (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/sport-ateneo>). In accordo con l'Agenda 2030 delle Nazioni Unite l'Ateneo reggino ha stipulato convenzioni con operatori di trasporto, che danno la possibilità di utilizzare gratuitamente sette linee urbane di autobus per raggiungere le sedi dell'Ateneo dal centro cittadino, dai principali nodi di trasporti, dalla zona nord della città e da e per l'Azienda agraria e 400 abbonamenti annuali gratuiti da utilizzare liberamente in tutta l'area urbana (<https://www.unirc.it/studiare/servizi-studenti/trasporti-e-mobilita>). E' disponibile per gli studenti l'ufficio dei Servizi Linguistici, con personale tecnico amministrativo dedicato e supportato da due collaboratori esperti linguistici (<https://www.unirc.it/internazionale/servizi-linguistici>). Infine il Settore Job Placement dell'Università degli Studi Mediterranea di Reggio Calabria ha l'obiettivo di agevolare il raccordo tra mondo accademico e mondo del lavoro, facilitando laureate/i e laureande/i nella ricerca attiva di lavoro e sostenendo le aziende nella ricerca di personale qualificato (<https://www.unirc.it/studiare/verso-il-lavoro-job-placement>).

Tra le risorse a supporto della didattica vi è la Commissione dell'assicurazione di qualità del CdS (gruppo AQ e del Riesame), composta da docenti, studenti e personale tecnico amministrativo le cui attività sono consultabili al seguente link: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>. La programmazione del lavoro svolto dal personale tecnico-amministrativo a supporto delle attività formative del CdS, corredata da responsabilità e obiettivi è riportata sul documento di programmazione strategico del Dipartimento e consultabile al seguente link: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-06/Piano%20strategico%20DA%202024-2026.pdf>.

L'Ateneo monitora l'efficacia dei servizi offerti e, nello specifico il CdS verifica la loro qualità attraverso il riscontro pervenuto dagli studenti dall'OPIs, dalle banche dati Almalaurea, dalla Relazione annuale della Commissione Paritetica Docenti Studenti, dalle Relazioni annuali delle attività della Biblioteca di Agraria, dell'Orientamento, del Job Placement. I dati relativi ai laureati dell'anno solare 2024, tratti dalle statistiche AlmaLaurea per il Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe L-26), evidenziano un elevato livello di soddisfazione per le strutture e i servizi didattici. In particolare, circa il 93% dei laureati ha espresso valutazioni positive riguardo all'utilizzo delle aule e delle attrezzature per le attività pratiche e di laboratorio, mentre il 92,9% ha ritenuto adeguate le postazioni informatiche. Tutti i rispondenti

*(100%) hanno inoltre manifestato un giudizio pienamente positivo nei confronti dei servizi bibliotecari, con riferimento alle modalità di prestito e consultazione e agli orari di apertura.*

*Il personale tecnico-amministrativo opera secondo modalità di formazione e aggiornamento coordinate a livello di Ateneo; le unità dedicate alla Didattica e ai Servizi agli Studenti garantiscono coerenza e supporto adeguato alle esigenze formative del Corso di Studio.*

#### **Criticità/Aree di miglioramento**

*Dalla documentazione pervenuta al CdS relativamente ai laureati non emergono criticità evidenti sui principali punti di riflessione, tuttavia si ritiene necessario rafforzare le opportunità di fruizione dei laboratori didattici da parte degli studenti. In particolare, viene individuata come potenziale area di miglioramento la maggiore accessibilità ai laboratori di ricerca collocati in sede distaccata rispetto al plesso centrale, la cui utilizzabilità in orario di lezione risulta limitata in assenza di specifiche misure di flessibilità organizzativa. L'azione di miglioramento ipotizzata dal CdS consiste nell'attivazione, presso il plesso centrale del Dipartimento di Agraria, di un laboratorio didattico dedicato, al fine di garantire una più agevole e sistematica integrazione delle attività laboratoriali nel percorso formativo degli studenti.*

#### **D.CDS.3.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO**

<b>Obiettivo n.1</b>	<b>D.CDS.3/3.2/RC-2025:</b> <i>(titolo e descrizione)</i> Potenziamento dei laboratori didattici
<b>Problema da risolvere Area di miglioramento</b>	<i>All'interno degli spazi del Dipartimento non risulta ancora attivo il laboratorio didattico che possa essere dedicato allo svolgimento delle attività pratico-applicative previste all'interno degli insegnamenti, da affiancate alle attività di didattica frontale in aula.</i>
<b>Azioni da intraprendere</b>	<i>L'azione di miglioramento individuata prevede l'attivazione di un laboratorio didattico dedicato all'interno di uno spazio già disponibile presso uno dei piani del Dipartimento, in un'area in cui sono già presenti diversi laboratori di ricerca, così da favorire una più agevole integrazione delle attività sperimentali nel percorso formativo degli studenti.</i>
<b>Indicatore/i di riferimento</b>	<i>Rapporto AlmaLaurea sul profilo dei laureati. Valutazione delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...)</i>
<b>Responsabilità</b>	<i>Ufficio tecnico dell'Università mediterranea di Reggio Calabria, Direttore del Dipartimento di Agraria</i>
<b>Risorse necessarie</b>	<i>Dotazione di vetreria ed attrezzature di laboratorio didattico chimico.</i>
<b>Tempi di esecuzione e scadenze</b>	<i>2025-2028</i>

## D.CDS.4 RIESAME E MIGLIORAMENTO DEL CDS

Il monitoraggio e la revisione del Corso di Studio sono sviluppati nel Sotto-ambito D.CDS.4 il cui Obiettivo è:  
**“Accertare la capacità del CdS di riconoscere gli aspetti critici e i margini di miglioramento della propria organizzazione didattica e di definire interventi conseguenti”.**

Si articola nei seguenti 2 Punti di Attenzione con i relativi Aspetti da Considerare.

Punti di attenzione		Aspetti da considerare
D.CDS.4.1	Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
D.CDS.4.2	Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS	<p>D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.</p> <p>D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.</p> <p>D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.</p> <p>D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.</p> <p>D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.</p> <p>[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].</p>

**D.CDS.4.a SINTESI DEI PRINCIPALI MUTAMENTI RILEVATI DALL'ULTIMO RIESAME (con riferimento al Sotto-ambito)**

*Rispetto all'ultimo Rapporto di Riesame ciclico, il CdS ha dato attuazione all'obiettivo di coinvolgere in modo strutturato rappresentanti del mondo delle professioni e di realtà imprenditoriali maggiormente rappresentative del comparto agroalimentare regionale, istituendo un gruppo permanente di consultazione università-imprese-professioni che, attraverso incontri periodici, fornisce indicazioni utili alla definizione di percorsi condivisi di miglioramento dell'offerta formativa. In tale prospettiva è stato costituito un Comitato di indirizzo comune ai Corsi di Studio triennale e magistrale delle classi L-26 e LM-70, con funzione consultiva e propositiva sugli sviluppi del CdS.*

*Sulla base delle osservazioni emerse negli incontri con le parti interessate, il CdS ha adottato due interventi di revisione dell'ordinamento: nell'a.a. 2021/2022 con l'introduzione del curriculum "Gastronomia e ristorazione" e, successivamente, nell'a.a. 2025/2026 con il ritorno a un curriculum unico, ridefinito alla luce delle indicazioni normative previste per i corsi di studio magistrali dal DM 19 dicembre 2023, n. 1648. Tali modifiche ordinamentali sono state orientate anche a fronteggiare le criticità connesse al calo delle immatricolazioni registrato nell'ultimo quinquennio, con l'obiettivo di rendere il percorso formativo maggiormente attrattivo e coerente con la domanda formativa e occupazionale del settore.*

<b>Azione Correttiva n.1</b>	<i>Costituzione del Comitato di indirizzo dei Corsi di studio in Scienze e tecnologie alimentari (classi L-26 e LM-70)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Costituzione di un Comitato di indirizzo comune ai due CdS in classe L-26 e LM-70.</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>L'azione correttiva è in atto e sarà monitorata attraverso la lettura degli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione da studenti e dopo conseguimento del titolo, tramite l'elaborazione statistica dei dati del consorzio Almalaurea.</i>

<b>Azione Correttiva n.2</b>	<i>Modifica dell'offerta formativa, Attivazione Corso di studi in Scienze e tecnologie alimentari STAL L-26 (a.a. 2021/2022)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Attivazione di un nuovo ordinamento didattico per il Corso di studi in Scienze e tecnologie alimentari STAL L-26 con due curricula, Scienze e Tecnologie degli Alimenti" e "Gastronomia e ristorazione".</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Azione correttiva conclusa. Essa è stata monitorata attraverso la rilevazione degli indicatori delle schede di monitoraggio annuale sugli avvisi di carriera, sulla didattica, sulla soddisfazione degli studenti insieme agli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione, tramite l'elaborazione statistica dei dati del consorzio Almalaurea</i>

<b>Azione Correttiva n.3</b>	<i>Modifica dell'offerta formativa, Attivazione Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche STAG L-26 R (a.a. 2025/2026)</i>
<b>Azioni intraprese</b>	<i>Attivazione di un nuovo ordinamento didattico per il Corso di studi in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche STAG L-26 R con modifiche alla didattica, in relazione all'aggiornamento sulle attività formative indispensabili, riportate nel D.M. del 19 dicembre 2023, n.1648</i>
<b>Stato di avanzamento dell'Azione Correttiva</b>	<i>Azione correttiva in atto. Essa sarà monitorata attraverso la rilevazione degli indicatori delle schede di monitoraggio annuale sugli avvisi di carriera, sulla didattica, sulla soddisfazione degli studenti insieme agli indicatori dell'Occupabilità dei laureati e della loro soddisfazione, tramite l'elaborazione statistica dei dati del consorzio Almalaurea</i>

#### D.CDS.4-b. ANALISI DELLA SITUAZIONE SULLA BASE DEI DATI E DELLE INFORMAZIONI

##### Principali elementi da osservare:

- SUA-CDS: quadri B1, B2, B4, B5, B6, B7, C1, C2, C3, D4
- Schede di Monitoraggio Annuale (SMA), Rapporti di Riesame ciclico, le segnalazioni provenienti da studenti, singolarmente o tramite questionari per studenti e laureandi, da docenti, da personale tecnico-amministrativo e da soggetti esterni all'Ateneo
- osservazioni emerse in riunioni del CdS, del Dipartimento o nel corso di altre riunioni collegiali
- ultima Relazione annuale della CPDS.

#### D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS

<p>D.CDS.4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS</p>	<p>D.CDS.4.1.1 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti delle interazioni in itinere con le parti interessate anche in funzione dell'aggiornamento periodico dei profili formativi.</p> <p>D.CDS.4.1.2 Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono rendere note agevolmente le proprie osservazioni e proposte di miglioramento.</p> <p>D.CDS.4.1.3 Il CdS analizza e tiene in considerazione in maniera sistematica gli esiti della rilevazione delle opinioni di studenti, laureandi e laureati e accorda credito e visibilità alle considerazioni complessive della CPDS e di altri organi di AQ.</p> <p>D.CDS.4.1.4 Il CdS dispone di procedure per gestire gli eventuali reclami degli studenti e assicura che queste siano loro facilmente accessibili.</p> <p>D.CDS.4.1.5 Il CdS analizza sistematicamente i problemi rilevati, le loro cause e definisce azioni di miglioramento ove necessario.</p>
--	---

##### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo: Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.  
Breve Descrizione: Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): intero documento  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>
- Titolo: Rapporto del riesame ciclico del 2018  
Breve Descrizione: Il Rapporto di Riesame ciclico documenta, analizza e commenta i più importanti mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, in relazione alle azioni correttive messe in atto, alle problematiche rilevate, ai punti di forza e alle aree di miglioramento che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente.  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Rapporto del riesame ciclico del 2018  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo: Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026  
Breve Descrizione: Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi  
Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Art. 1 - Premesse e finalità  
Upload / Link del documento: <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20TAG%20L-26R.pdf>

#### Documenti a supporto:

- Titolo:** Verbale dell'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

**Breve Descrizione:** Verbale relativo alla consultazione in presenza delle parti sociali del 23 gennaio 2023

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>
- Titolo:** Verbale dell'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni

**Breve Descrizione:** Verbale relativo alla consultazione in presenza delle parti sociali del 15 gennaio 2025

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Verbale%20%26%20Questionario%20Parti%20Sociali%20Agraria%202025.pdf>

#### **Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.4.1**

*L'attuale ordinamento del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (L-26 R), avviato nell'a.a. 2025/2026, recepisce una rinnovata proposta didattica definita sulla base degli esiti della consultazione con le organizzazioni rappresentative del sistema produttivo e delle professioni, svoltasi nel gennaio 2025. Tale intervento segue una precedente revisione ordinamentale attivata nell'a.a. 2021/2022, che aveva introdotto due curricula distinti, anch'essa definita a valle di una consultazione con le parti interessate condotta nel giugno 2018.*

*Dalla prima consultazione era emersa l'esigenza di potenziare la dimensione professionalizzante del percorso triennale, al fine di favorire sia l'inserimento nel mercato del lavoro sia una più consapevole prosecuzione degli studi a livello magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari. Le modifiche dell'offerta formativa sono state altresì orientate dagli esiti delle rilevazioni delle opinioni degli studenti, dalle osservazioni della Commissione Paritetica Docenti-Studenti e dalle indicazioni degli altri organi di Assicurazione della Qualità; un confronto in itinere con le parti sociali è stato inoltre realizzato in occasione di una consultazione tenutasi nel gennaio 2023.*

*In una fase successiva, sulla base di rilevazioni aggiornate e di una nuova consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni (gennaio 2025), il Corso di Studio ha proceduto a un'ulteriore revisione dell'ordinamento, anche in ottemperanza alle richieste di adeguamento formulate dal MUR con il D.M. 19 dicembre 2023, n. 1648. La nuova configurazione prevede un unico curriculum, costruito integrando insegnamenti provenienti dai due precedenti percorsi e introducendo, tra le attività affini, insegnamenti dell'area delle scienze dietetiche e della nutrizione umana (già MED/49), a completamento del profilo di competenze specifiche in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche.*

*In coerenza con tale impostazione partecipativa, è stata recentemente approvata la costituzione di un Comitato di indirizzo comune ai Corsi di Studio triennale e magistrale delle classi L-26 e LM-70, (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/comitato-di-indirizzo-e-parti-sociali>), con il compito di coinvolgere in maniera sistematica i principali stakeholder del mondo produttivo e professionale per garantire il costante allineamento del profilo formativo del Corso di Studio alle esigenze evolutive del mondo produttivo e delle professioni, supportando in modo continuativo i processi di aggiornamento e miglioramento dell'offerta didattica.*

*Il Corso di Studio ha messo in atto diverse iniziative per la raccolta strutturata di osservazioni e suggerimenti finalizzati al miglioramento del percorso formativo, tra cui l'utilizzo della casella di segnalazione "Erba voglio", che consente agli studenti di esprimere in forma anonima segnalazioni relative alle attività e ai servizi del Corso di Studio. Il Gruppo di Assicurazione della Qualità monitora nel tempo le criticità emerse e, qualora queste tendano a persistere, attiva un confronto diretto con i docenti interessati al fine di individuare e implementare adeguate azioni correttive.*

Il Corso di Studio analizza annualmente i suggerimenti riportati nella Relazione della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, discutendo le eventuali azioni di miglioramento in seno al Gruppo AQ Corso di Studio e al Consiglio di Corso di Studio e procedendo alla loro applicazione. Docenti, studenti e personale tecnico-amministrativo possono inoltre formulare osservazioni e proposte tramite un apposito modulo, disponibile in una sezione dedicata del sito dipartimentale (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/suggerimenti-e-segnalazioni>), le cui risultanze vengono trasmesse alle strutture competenti per la gestione dei relativi interventi. Ulteriori contributi migliorativi sono veicolati dalle rappresentanze studentesche nei vari Organi, le cui istanze vengono prese in carico dal Corso di Studio nell'ambito delle riunioni di AQ e delle sedute del Consiglio di Corso di Studio.

#### Criticità/Aree di miglioramento

Non emergono evidenti criticità sui punti di riflessione.

### D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2 Revisione della progettazione e delle metodologie didattiche del CdS

D.CDS.4.2.1 Il CdS organizza attività collegiali dedicate alla revisione degli obiettivi e dei percorsi formativi, dei metodi di insegnamento e di verifica degli apprendimenti, al coordinamento didattico tra gli insegnamenti, alla razionalizzazione degli orari, della distribuzione temporale delle verifiche di apprendimento e delle attività di supporto.

D.CDS.4.2.2 Il CdS garantisce che l'offerta formativa sia costantemente aggiornata tenendo in considerazione i progressi della scienza e dell'innovazione didattica, anche in relazione ai cicli di studio successivi compreso il Corso di Dottorato di Ricerca e le Scuole di Specializzazione.

D.CDS.4.2.3 Il CdS analizza e monitora sistematicamente i percorsi di studio, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.4 Il CdS analizza sistematicamente i risultati delle verifiche di apprendimento e della prova finale per migliorare la gestione delle carriere degli studenti.

D.CDS.4.2.5 Il CdS analizza e monitora sistematicamente gli esiti occupazionali (a breve, medio e lungo termine) dei laureati del CdS, anche in relazione a quelli della medesima classe su base nazionale, macroregionale o regionale.

D.CDS.4.2.6 Il CdS definisce e attua azioni di miglioramento sulla base delle analisi sviluppate e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema AQ, ne monitora l'attuazione e ne valuta l'efficacia.

[Tutti i punti di attenzione di questo punto di attenzione servono anche da riscontro per la valutazione del requisito di sede D.2].

#### Fonti documentali (non più di 8 documenti):

##### Documenti chiave:

- Titolo:** Regolamento didattico CdS Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche a.a. 2025-2026

**Breve Descrizione:** Regolamento didattico del Corso di Studio che riporta l'organizzazione, gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** Art. 1 - Premesse e finalità

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Regolamento%20CdS%2025-26%20STAG%20L-26R.pdf>
- Titolo:** Relazione Commissione Paritetica Docenti-Studenti anno 2024.

**Breve Descrizione:** Relazione che analizza e monitora l'offerta formativa e la qualità della didattica e dell'attività di servizio agli studenti sulla base delle SUA CdS, delle rilevazioni dell'OPIS e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

**Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.):** intero documento

**Upload / Link del documento:** <https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-04/Relazione%20Annuale%20-CPDS%20Dip.%20AGRARIA.pdf>

- Titolo: Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS)

Breve Descrizione: La Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) è di supporto alla progettazione, alla realizzazione, alla gestione, all'autovalutazione e alla riprogettazione del CdS

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Quadro C2 Efficacia esterna e Referenti e strutture

**Documenti a supporto:**

- Titolo: Commento alle schede di monitoraggio annuale SMA

Breve Descrizione:

Riferimento (capitolo/paragrafo, etc.): Punto 2 OdG Verbale CdS STAL L-26 del 19 dicembre 2024

Upload / Link del documento: [https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202024-5%2019Dic2024\\_.pdf](https://www.unirc.it/sites/default/files/2025-07/Verbale%20CdS%20STAL%20L-26%202024-5%2019Dic2024_.pdf)

**Autovalutazione (senza vincoli di lunghezza del testo) rispondendo ai seguenti quesiti che sono in linea con il Punto di Attenzione D.CDS.4.2**

*Il Gruppo di Assicurazione della Qualità (AQ) del Corso di Studio, in coerenza con il Sistema di AQ dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria coordinato dal Presidio della Qualità di Ateneo, garantisce il monitoraggio continuativo del percorso formativo, delle metodologie di insegnamento e delle modalità di verifica degli apprendimenti. La composizione del Gruppo AQ è riportata nella sezione "Referenti e strutture" della SUA-CdS e nella pagina dedicata alla qualità della didattica del Dipartimento di Agraria, accessibile dal sito di Ateneo (<https://www.unirc.it/ateneo/dipartimenti/dipartimento-di-agraria/il-dipartimento/qualita/qualita-della-didattica/commissioni-aq-cds>).*

*Il Gruppo AQ del Corso di Studio è direttamente coinvolto nella redazione del commento alla Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA), mediante l'analisi degli indicatori quantitativi, e nella predisposizione del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC), attraverso un'approfondita autovalutazione sull'andamento complessivo del Corso di Studio, sulla coerenza e attualità del percorso rispetto alle esigenze professionali e culturali degli stakeholder, sui risultati di performance delle carriere degli studenti e sulla disponibilità di risorse di docenza, strutture e servizi. Inoltre, esamina la Relazione Annuale della Commissione Paritetica Docenti-Studenti, porta all'attenzione del Corso di Studio le eventuali criticità e formula proposte di miglioramento, anche sulla base dell'analisi delle opinioni degli studenti e delle segnalazioni relative al funzionamento del Corso.*

*A completamento di tali attività, il Coordinatore organizza periodicamente incontri per ambiti disciplinari tra i docenti dei Corsi di Studio triennale (L-26) e magistrale (LM-70), finalizzati a individuare possibili sovrapposizioni di contenuti e a risolvere criticità nella progettazione e nella gestione della didattica.*

*Nel corso delle riunioni del Consiglio di Corso di Studio e del Consiglio di Dipartimento vengono sistematicamente esaminati la razionalizzazione degli orari delle lezioni, la distribuzione temporale degli appelli d'esame e l'organizzazione delle attività di supporto. In coerenza con quanto previsto dall'art. 3 del Regolamento Didattico del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche, il calendario didattico e degli esami è definito e reso pubblico prima dell'inizio dell'anno accademico, a seguito di approvazione in Consiglio di Dipartimento. Il Corso di Studio assicura un aggiornamento costante dell'offerta formativa richiedendo ai docenti, prima dell'avvio dell'anno accademico, la compilazione delle schede degli insegnamenti in lingua italiana e inglese; il Coordinatore verifica lo stato degli inserimenti tramite apposita piattaforma e, in caso di inadempienze, procede con mirate azioni di sollecito. La coerenza dei contenuti con gli obiettivi formativi definiti nel Regolamento Didattico è oggetto di verifica congiunta da parte del Coordinatore e del Gruppo di gestione AQ del Corso di Studio. La definizione e l'aggiornamento del percorso formativo avvengono in linea con le linee guida del Coordinamento Nazionale dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari (CoSTAL) (<https://www.costal.org/wp-content/uploads/2020/03/Criteri-dei-saperi-minimi-CdS-STAL.pdf>) e, più recentemente, con il Decreto Ministeriale 19 dicembre 2023 di riorganizzazione delle classi di laurea; la rispondenza ai progressi scientifici e tecnologici è garantita anche dall'elevata presenza, nel collegio, di docenti di ruolo afferenti a SSD di base e caratterizzanti e membri del collegio del Dottorato in Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (SAAF).*

*Il Corso di Studio, tramite il Gruppo AQ e il confronto collegiale tra i docenti, analizza e monitora i percorsi di studio, gli esiti delle verifiche di apprendimento e della prova finale, nonché i risultati occupazionali dei laureati nel breve, medio e lungo periodo, anche in raffronto con i dati della stessa classe di laurea a livello nazionale, macroregionale e regionale. Tali analisi sono condotte con cadenza annuale in occasione della compilazione del commento alla Scheda di*

*Monitoraggio Annuale e dei quadri SUA-CdS, oltre che in itinere durante i Consigli di Corso di Studio. Indipendentemente dagli esiti occupazionali, il CdS ha progressivamente rafforzato le interlocuzioni con soggetti esterni al fine di ampliare le opportunità per i laureati, attivando nuove convenzioni di tirocinio con aziende, enti e associazioni (ad esempio Associazione Cuochi Reggini, Associazione Italiana Celiachia, Accademia delle Imprese Europea) e organizzando eventi seminariali con rappresentanti del comparto produttivo. Sulla base delle analisi svolte e delle proposte provenienti dai diversi attori del sistema di AQ, il Corso di Studio definisce e implementa azioni di miglioramento, monitorandone l'attuazione e valutandone l'efficacia nelle sedi collegiali, anche attraverso la redazione dei commenti agli indicatori di didattica nella SMA e la presa in carico sistematica dei rilievi formulati dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti.*

**Criticità/Aree di miglioramento**

*Non si evidenziano criticità o aree di miglioramento per lo specifico punto di attenzione*

**D.CDS.4.c OBIETTIVI E AZIONI DI MIGLIORAMENTO**

<b>Obiettivo n.1</b>	<b>D.CDS.4/4.2/RC-2025: (titolo e descrizione)</b> Organizzazione temporale delle verifiche
<b>Problema da risolvere Area di miglioramento</b>	<i>Si rileva il rischio di sovrapposizioni tra le date delle verifiche in itinere e delle prove d'esame finali, in quanto attualmente non è disponibile per i docenti una piattaforma gestionale che consenta una modifica dinamica del calendario delle prove e una contestuale, immediata visibilità agli studenti. Tale criticità è accentuata dal fatto che i docenti non dispongono di una visione complessiva e aggiornata delle date delle diverse verifiche in itinere programmate all'interno del Corso di Studio.</i>
<b>Azioni da intraprendere</b>	<i>Il docente che intende programmare prove di verifica in itinere è tenuto a comunicarlo preventivamente al Coordinatore del Corso di Studio, il quale provvede a verificare le disponibilità del calendario, tenendo conto delle altre valutazioni già programmate, al fine di evitare sovrapposizioni e garantire una distribuzione equilibrata del carico di esami per gli studenti.</i>
<b>Indicatore/i di riferimento</b>	<i>Gli indicatori sulla soddisfazione dell'insegnamento da parte dello studente (Schede OPIS).</i>
<b>Responsabilità</b>	<i>Coordinatore CdS</i>
<b>Risorse necessarie</b>	<i>Le risorse sono già disponibili</i>
<b>Tempi di esecuzione e scadenze</b>	<i>12 mesi</i>

## Commento agli indicatori

### Informazioni e dati da tenere in considerazione

Il commento agli indicatori dovrebbe riguardare almeno gli indicatori previsti dal modello AVA3 per l'accreditamento periodico dei CdS; può fare anche riferimento agli indicatori della SMA e può utilizzare come strumento metodologico quanto previsto da: [Linee Guida di Autovalutazione e Valutazione](#), [Indicatori a supporto della valutazione](#), [Scheda per la valutazione degli indicatori qualitativi](#).

Per l'analisi degli indicatori si suggerisce di utilizzare lo stesso schema adottato per l'analisi dei Punti di Attenzione, sviluppando l'analisi della situazione, l'analisi delle criticità, l'individuazione di azioni di miglioramento per le quali adottare lo stesso schema di riferimento proposto nelle sezioni C sopra riportate.

Si riportano di seguito gli Indicatori a supporto della valutazione per i CdS:

#### INDICATORI CORSI DI STUDIO

Indicatore	Riferimento	Qualitativo/ Quantitativo	Fonte dei dati
Percentuale di laureati (L; LM; LMCU) entro la durata normale del corso	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di CFU conseguiti al I anno su CFU da conseguire	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso Corso di Studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso Corso di Studio	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata	DM 1154/2021	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di immatricolati (L; LM; LMCU) che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del Corso	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (pesato per le ore di docenza)	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA
Percentuale di iscritti inattivi o poco produttivi*	AVA 3 - ANVUR	Quantitativo	Scheda SMA

\*corsi prevalentemente o integralmente a distanza

### Commento agli indicatori

Di seguito si riporta una breve descrizione degli indicatori a supporto della valutazione del CdS.

- Percentuale di laureati entro la durata normale del corso (Indicatore SMA iC02): I laureati entro la durata normale del corso al 2023 (37,5%) sono diminuiti rispetto alla rilevazione precedente, ma in linea con le rilevazioni medie del quinquennio 2019-2023;
- Percentuale di CFU conseguiti al I anno sui CFU da conseguire (Indicatore SMA iC13): l'indicatore è aumentato in misura evidente (dal 19,2% al 40,0% al 2022, ponendosi anche in linea con i dati degli altri Atenei);
- Percentuale di studenti che proseguono nel II anno nello stesso corso di studio (Indicatore SMA iC14): l'indicatore è nettamente aumentato (dal 43,6% al 60,0%) rispetto all'anno precedente, ponendosi anche in linea con i dati degli altri Atenei;
- Percentuale di studenti che proseguono al II anno nello stesso corso di studio avendo acquisito almeno 2/3 dei CFU previsti al I anno (Indicatore SMA iC16BIS): l'indicatore è più che raddoppiato (dal 10,3% al 26,7%) ma rimane inferiore alle percentuali medie degli altri Atenei;
- Percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno dalla durata normale del corso (Indicatore SMA iC17): l'indicatore del corso di studio è diminuito (dal 38,6% al 23,5%), seguendo una tendenza simile nel confronto con gli altri Atenei.

- Percentuale ore di docenza erogata da docenti assunti a tempo indeterminato sul totale delle ore di docenza erogata (Indicatore SMA iC19): l'indicatore ha mostrato una diminuzione rispetto alla precedente rilevazione (dal 92,4% al 85,3%), ma risulta ancora superiore a quella degli Atenei dell'area geografica e del territorio nazionale;
- Percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso (Indicatore SMA iC22): l'indicatore al 2022 è lievemente diminuito, passando dall'11,8% al 7,4%;
- Rapporto studenti iscritti/docenti complessivo - pesato per le ore di docenza (Indicatore SMA iC27): l'indicatore nel 2023 è risultato pari a 6,6, in diminuzione rispetto alla rilevazione precedente (7,6), nettamente inferiore ai dati della medesima area geografica e nazionale;
- Rapporto studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno - pesato per le ore di docenza (Indicatore SMA iC28): tale indicatore è notevolmente diminuito (3,2 contro 6,28 della precedente rilevazione), riflettendo il trend già osservato negli anni precedenti e relativo al calo percentuale degli iscritti al CdS.

### Criticità/Aree di miglioramento

Indicatori che presentano particolari criticità e che richiedono aree di intervento:

- La percentuale dei laureati in corso (indicatore SMA iC02) evidenzia un decremento, pur rimanendo in linea (sia per l'andamento che in assoluto) con il valore medio degli Atenei di area geografica;
- La percentuale di immatricolati che si laureano entro un anno oltre la durata normale del corso nello stesso Corso di Studio (indicatore SMA iC17), probabilmente derivata dal ritardo accumulato dagli studenti negli anni di erogazione a distanza a causa della pandemia. Il dato, comunque, è in linea con il valore riportato per gli Atenei di area geografica;
- Il rapporto studenti iscritti/docenti complessivo e quello relativo agli studenti iscritti al primo anno/docenti degli insegnamenti del primo anno (indicatori SMA iC27 e iC28), che risultano entrambi inferiori ai dati medi degli Atenei di area geografica e nazionali, a causa della contrazione del numero degli iscritti al CdS. Si fa presente che per contrastare tale calo, il CdS continua a mettere in atto azioni estese di orientamento in ingresso, sia attraverso la partecipazione alle attività organizzate dall'Ateneo e dal Dipartimento, sia mediante incontri promossi presso numerose scuole del comprensorio regionale a cura dei docenti del CdS.