



**Relazione tecnico-illustrativa del Nucleo di Valutazione dell'Università per Stranieri di Perugia sulla nuova istituzione del Corso di Laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità" (laurea triennale interclasse L-15 Scienze del Turismo e L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia), anno accademico 2018/2019**

**1. Premessa**

Secondo quanto stabilito dal DM 987/2016 "Decreto Autovalutazione, Valutazione, Accredimento iniziale e periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio" e le relative integrazioni e modificazioni di cui ai DDMM n. 60/2017 e n. 935 del 29.11.2017, recanti le indicazioni operative ai fini dell'accreditamento dei Corsi di Studio per l'anno accademico 2018/2019, dalle linee Guida del CUN "Guida alla scrittura degli ordinamenti didattici (a.a. 18/19) il Nucleo di Valutazione verifica se l'istituendo corso di studio è in linea con gli indicatori di accreditamento iniziale definiti dall'Anvur e, solo in caso di esito positivo di tale verifica, redige una Relazione tecnico-illustrativa.

Il Nucleo di Valutazione dell'Università per Stranieri di Perugia (di seguito Nucleo) discute e analizza la documentazione fornita dall'Ufficio di Supporto il 20 febbraio 2018, costituita dai documenti, di cui ha già preso visione nello scambio mail avvenuto nei giorni precedenti la riunione, qui di seguito elencati:

1. Documenti trasmessi dal Dipartimento di Scienze Umane e Sociali:

- Scheda RAD del Corso di laurea denominato "Made in Italy, cibo e ospitalità" interclasse L-15 Scienze del Turismo e L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia;
- Scheda RAD adeguata al CUN;
- Verbale delle riunioni con le Parti Sociali e i rappresentanti degli studenti dell'11 gennaio 2018;
- Verbale della riunione con il CRU (Comitato Regionale Universitario) del 15 gennaio 2018;
- Verbale della riunione del Presidio di Assicurazione della Qualità di Ateneo (da ora PQ) del 15 gennaio 2018;
- Verbale della Commissione Paritetica Docenti Studenti del 16 gennaio 2018;
- Delibera del Consiglio di Dipartimento di Scienze Umane e Sociali del 17 gennaio 2018;
- Delibere del Senato Accademico e del Consiglio di Amministrazione del 17 gennaio 2018;
- Osservazioni del CUN del 31 gennaio 2018;
- Scheda RAD adeguata alle osservazioni del CUN del 14.02.2018;
- Verbale della riunione del PQ di Ateneo del 21 febbraio 2018;
- Documento di progettazione del CdS (come da allegato 1 alle Linee Guida per l'accreditamento iniziale dei corsi di Studio universitari);
- Proiezione sulla sostenibilità dell'offerta formativa calcolata su due coorti.

2. Altri documenti:

- Indicazioni operative del PQ per le proposte di modifica di ordinamento per la redazione dei rapporti di riesame ciclico e dei documenti di progettazione per i corsi di studio di nuova istituzione, aggiornato a febbraio 2018, dove risulta che l'inserimento delle informazioni nella banca dati della SUA CdS deve essere completato entro il 20 febbraio 2018 e il parere vincolante del Nucleo espresso entro il 6 marzo 2018;
- SUA CdS relativa all'istituendo corso di studio (alla data del 2 marzo 2018)
  - o nella parte QUALITA', risultano complete le sezioni "Presentazione", Sezione A "Obiettivi della formazione"; le altre sezioni sono incomplete in alcuni quadri;
  - o nella parte AMMINISTRAZIONE, risultano complete le sezioni "Altre informazioni" e Sezione "F – Attività Formative Ordinamento didattico"; le altre sezioni sono incomplete in alcuni quadri;
- Piano Strategico di Ateneo 2016-2018, approvato dal Senato Accademico e dal Consiglio di



Amministrazione dell'Ateneo nelle adunanze del 20.12.2016.

La presente Relazione tecnico-illustrativa descrive i criteri su cui si basa il parere del Nucleo, ed è così strutturata:

- nel paragrafo 2 si ricordano i riferimenti normativi presi in considerazione nella fase di verifica e che hanno portato alla definizione dei criteri di valutazione;
- nel paragrafo 3 sono indicati i criteri prescelti e adottati ai fini della valutazione;
- nel paragrafo 4 si presentano le argomentazioni ai fini della valutazione del nuovo Corso;
- nel paragrafo 5 si riporta la sintesi dell'esito della valutazione del nuovo Corso.

## 2. Riferimenti normativi

Si riporta di seguito quanto previsto dalla normativa riguardo alla nuova attivazione di corsi di studio.

### **D.M. 270/2004, Art. 9**

Con apposite deliberazioni le università attivano i corsi di studio nel rispetto dei requisiti strutturali, organizzativi e di qualificazione dei docenti dei corsi determinati con decreto del Ministro nell'osservanza degli obiettivi e dei criteri di programmazione del sistema universitario, previa relazione favorevole del Nucleo di Valutazione dell'Università.

### **D.Lgs. 19/2012, Art. 8**

Ai fini dell'accreditamento, il Nucleo di Valutazione interna dell'Università verifica se l'istituendo corso è in linea con gli indicatori di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR e, solo in caso di esito positivo di tale verifica, redige una relazione tecnico-illustrativa, che l'Università è tenuta a inserire, in formato elettronico, nel sistema informativo e statistico del Ministero.

### **ANVUR "Linee guida per l'accreditamento iniziale dei Corsi di studio di nuova attivazione da parte delle Commissioni di Esperti della Valutazione (CEV)"** (pubblicate in data 13.10.2017).

In particolare B.1. Politiche di Ateneo e Programmazione: gli Atenei che richiedono l'attivazione di nuovi corsi di studio, è auspicabile che presentino un documento di "Politiche di Ateneo e Programmazione" deliberato dall'Organo Accademico centrale competente, relativo alla strategia dell'Offerta Formativa dell'Ateneo stesso.

### **D.M. 987/2016, Art. 7**

I Nuclei di Valutazione esprimono un parere vincolante sul possesso dei requisiti per l'accreditamento iniziale ai fini dell'istituzione di nuovi corsi di studio (rif. articolo 8, comma 4, D.Lgs. 19/2012);

### **D.M. 987/2016, Art. 4**

I requisiti per l'accreditamento iniziale sono stabiliti nell'allegato A, e nell'allegato C (Requisito R3) al D.M. 987/2016;

### **DD.MM. 60/2017 e 935/2017**

Modificano e integrano il D.M. 987/2016 e recano le indicazioni operative ai fini dell'accreditamento dei Corsi di Studio per l'anno accademico 2018/2019.

Ai sensi dell'articolo 4, comma 4, ultimo inciso, del DM 987/2013, nel testo aggiornato, può essere proposta l'istituzione di nuovi corsi di studio nel limite massimo del 2% dell'offerta formativa già autorizzata e in regola con i requisiti di docenza a condizione che l'Ateneo abbia un indicatore ISEF maggiore di 1.

### **Linee guida "Accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari"–10 agosto 2017 (paragrafo 6.1 "I requisiti per l'accreditamento iniziale")**

Il documento AVA indica nel paragrafo 6 "Accreditamento delle Sedi e dei Corsi di Studio" i Requisiti per l'Accreditamento iniziale dei corsi di nuova istituzione, di cui agli Allegati A e C del D.M. 987/2016. A questo fine l'Anvur ha stabilito una procedura apposita, dettagliata nelle Linee guida per l'Accreditamento iniziale. In



particolare, per le valutazioni relative ai Requisiti di Qualità dei CdS (Requisito R3) si avvale di Commissioni di Esperti della Valutazione (CEV).

### **Guida alla scrittura degli ordinamenti didattici (a.a. 2018/2019) – CUN (versione 15 dicembre 2017)**

In questo documento, in particolare al paragrafo B.1 "Sintesi della relazione tecnica del Nucleo di Valutazione", è riportato: *"L'inserimento della sintesi della relazione del Nucleo di Valutazione è obbligatoria solo per i corsi di nuova istituzione, e deve avvenire contestualmente al completamento delle informazioni nella SUA CdS necessarie per i corsi di nuova istituzione; non è necessario avvenga prima dell'invio della proposta di ordinamento al CUN."*

### **3. Criteri adottati ai fini della verifica dei requisiti del nuovo Corso di studio**

Il Nucleo di Valutazione dell'Università per Stranieri di Perugia ha proceduto a valutare la documentazione disponibile, adottando i seguenti **cinque criteri**:

- a) Trasparenza
- b) Requisiti di docenza
- c) Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio
- d) Risorse strutturali
- e) Requisiti per l'assicurazione della Qualità dei corsi di studio.

### **4. Argomentazione ai fini della valutazione del Corso di Laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità"**

La proposta di nuova istituzione del Corso di Laurea **"Made in Italy, cibo e ospitalità"**, laurea triennale interclasse L-15 Scienze del Turismo e L/GASTR Scienze, culture e politiche della gastronomia, è stata deliberata dal Consiglio del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali il 17 gennaio 2018 e approvata dal Senato Accademico e dal Consiglio di Amministrazione nelle sedute del 17 gennaio 2018.

Nel caso dell'attivazione di questo nuovo CdS, il Dipartimento di Scienze Umane e Sociali aggiungerebbe questo corso all'offerta formativa già prevista per l'A.A. 2018/19:

Corsi di Laurea triennale:

- Comunicazione internazionale interculturale e pubblicitaria (ComIIP)
- Lingua e cultura italiana (LiCI)
- *Made in Italy, cibo e ospitalità.*

Corsi di Laurea Magistrale:

- Comunicazione pubblicitaria, storytelling e cultura d'immagine (ComPSI)
- Relazioni internazionali e cooperazione allo sviluppo (RICS)
- Italiano per l'insegnamento a stranieri (ItaS)
- Traduzione e interpretariato per l'internazionalizzazione dell'impresa (TRIN).

Il Corso di Laurea Magistrale Promozione dell'Italia e del Made in Italy (PRIMI) è in via di disattivazione.

Il Nucleo di Valutazione di Ateneo prende quindi in esame la documentazione riguardante il nuovo Corso di Studio presentata dal Dipartimento e dagli uffici competenti, nonché il parere espresso dal PQ nelle riunioni del 15 gennaio e del 21 febbraio 2018 e dalla Commissione Paritetica Docenti Studenti del 16 gennaio 2018.

Con riferimento ai criteri adottati, a seguito della documentazione presentata, il Nucleo rileva quanto segue:



## **Criterio a)**

### ***Trasparenza***

Per quanto riguarda il requisito di cui al DM 987/2016, Allegato A, punto a) "Trasparenza", il Nucleo prende atto che sono state inserite le informazioni, al momento disponibili, nelle sezioni "Amministrazione" e "Qualità" della banca dati SUA – CdS, le restanti informazioni saranno inserite entro il 9 marzo 2018 come stabilito dalla nota MIUR n. 34280 del 4 dicembre 2017.

Nello specifico si evidenzia:

#### *L'Appropriatezza delle motivazioni della proposta di attivazione del CdS*

La proposta del nuovo corso di studio si inserisce in modo implicito nel Piano Strategico di Ateneo 2016-2018 per quanto riguarda la Linea *1) Riorganizzare strategicamente l'offerta didattica, c) Innovazione dell'offerta formativa, i) Potenziamento dell'offerta formativa universitaria*; tale azione presenta come indicatore: *Individuazione di possibili nuovi corsi universitari*.

La linea di azione scaturisce dal fatto che le analisi del contesto esterno/interno dell'Ateneo «suggeriscono tre linee conduttrici sulle quali orientare negli anni a venire le azioni di miglioramento dell'offerta formativa:

- eccellenza della didattica, dei formatori e dell'ambiente di apprendimento;
- specializzazione/professionalizzazione dell'offerta didattica;
- innovazione dei percorsi formativi».

Dal documento di progettazione del corso, presente nella sezione "Qualità" della SUA-CdS, quadro D5 "Progettazione del corso di studio", le motivazioni che hanno portato alla scelta dell'istituzione di questo nuovo corso risultano essere le seguenti:

*«L'Università per Stranieri di Perugia è la più antica e prestigiosa istituzione italiana impegnata nell'attività di insegnamento, ricerca e diffusione della lingua e della civiltà d'Italia in tutte le sue espressioni. Proprio questa sua vocazione storica all'internazionalità, gli assegna un ruolo fondamentale per la formazione nel campo del Made in Italy: tema sul quale l'Università ha svolto negli ultimi anni una significativa attività di riflessione, di progettazione e di insegnamento», anche istituendo una apposita Laurea Magistrale [...]. Contestuale all'apertura di questo nuovo corso è infatti la chiusura della Laurea Magistrale su "Promozione dell'Italia e del Made in Italy". Questa scelta è legata alla volontà dell'Università per Stranieri di razionalizzare l'offerta formativa, investendo su una triennale (capace di guardare ad un più ampio bacino di utenza e quindi più attrattiva rispetto alla Magistrale), specializzandola sui temi del Made in Italy, del turismo, del cibo e dell'ospitalità attraverso l'interclasse L/GASTR e L-15 (la Laurea Magistrale Primi apparteneva alla Classe LM-38 Lingue moderne per la comunicazione e la cooperazione internazionale) e tuttavia recuperando competenze e progettualità sviluppatesi negli ultimi anni all'interno della Laurea Magistrale. La Laurea Magistrale in Made in Italy ha infatti permesso di sviluppare competenze scientifiche in ambiti che diventano centrali anche nel nuovo corso triennale.»*

Il Nucleo prende atto che, come descritto nel documento di progettazione dell'istituendo corso, l'Ateneo, in virtù di quanto indicato nel Piano Strategico d'Ateneo 2016-2018 e nel Piano triennale del Dipartimento di Scienze Umane e Sociali 2017-2019 (che prevede come prima linea strategica la riorganizzazione dell'offerta didattica anche attraverso «l'individuazione di possibili nuovi corsi universitari»), intende promuovere una Laurea Triennale per la formazione qualificata nel campo del Made in Italy, con particolare riferimento a due ambiti tematici e di attività: Turismo e ospitalità; Cibo e prodotti dell'enogastronomia:

*«Il Made in Italy costituisce sicuramente un fattore di visibilità e attrattività economica, sociale e culturale di notevole importanza per il nostro Paese. In particolare, in molti paesi esteri, l'Italia è percepita come il paese che meglio esprime una vocazione storica su questi assi culturali di particolare rilevanza, ossia il settore dei beni e degli eventi culturali, quello dell'ospitalità e quello dell'alimentazione. Al panorama internazionale, che*



costituisce un bacino privilegiato di relazioni e di scambi per l'Università e che dimostra una crescente attenzione verso il Made in Italy, si unisce e si intreccia l'ambito italiano, che chiede una maggiore e più adeguata alta formazione proprio su queste tematiche.

A livello ministeriale, è stato recentemente consentito a tutte le Università italiane di attivare la classe di laurea L/GASTR ("Scienze, culture e politiche della gastronomia"), attualmente operante solo a Pollenzo. L'unione tra tale classe di laurea (incentrata sulla cultura e la scienza del cibo e sull'enogastronomia) e la classe L-15, "Scienze del turismo", consente all'Università per Stranieri di strutturare un progetto formativo che si basi su alcuni punti di forza:

- la cultura dell'Italia e del Made in Italy;
- le conoscenze economiche, giuridiche e di marketing legate alla tutela e alla promozione del Made in Italy;
- adeguate competenze relative alla geografia, alla psicologia e alla comunicazione nell'ambito del turismo;
- le necessarie competenze tecniche e scientifiche riguardanti i settori del cibo e dell'ospitalità, che vanno dalla scienza degli alimenti all'alimentazione affrontata dalla prospettiva della salute e del benessere fisico;
- la conoscenza di due lingue straniere comunitarie;
- la possibilità di misurare sul campo le conoscenze teoriche acquisite e di accrescere le proprie competenze professionali attraverso appositi laboratori e stage.»

Per quanto riguarda l'indicatore ISEF, nella banca dati SUA-CdS, AA 2018/2019, nell'home page, sezione "Sostenibilità economica", si visualizzano le seguenti informazioni relative al 2016 in quanto ultime disponibili:

### **Sostenibilità economica**

Valore ISEF 2016 di Stranieri di PERUGIA = **1.29**

Numero corsi attivati nell'anno accademico precedente = 7

Numero corsi nell'anno accademico corrente = 7

Non risulta alcun incremento dei corsi di studio

*DM 935 del 29/11/2017, art.1, lettera a)*

a) all'articolo 4, comma 4, l'ultimo inciso viene soppresso e sostituito dal seguente:

L'accREDITAMENTO e l'istituzione di nuovi corsi può essere in tal caso proposto nel limite massimo del 2% dell'offerta formativa già autorizzata e in regola con i requisiti di docenza, per le Università statali a condizione che abbiano un Indicatore di sostenibilità economico finanziaria (ISEF) maggiore di 1, come di seguito riportato.

<b>Corsi attivi a.a. 2017</b>	<b>Corsi attivabili a.a. (2018) (max 2%)</b>
1 - 50	+ 1
51 - 100	+ 2
101 - 150	+ 3
151 - 200	+ 4
Oltre 200	+ 5



La rilevanza della proposta di attivazione del CdS ai fini della razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa

Il Nucleo rileva che:

- sono stati convocati, in data 11 gennaio 2018, i rappresentanti delle Parti Sociali e delle professioni costituite da Coldiretti, Confcommercio e Università dei Sapori. Nel verbale di tale riunione si legge che «*l'Università per Stranieri di Perugia intende promuovere una Laurea Triennale per la formazione qualificata nel campo del Made in Italy, con particolare riferimento a due ambiti tematici e di attività: Turismo e ospitalità e Cibo e prodotti dell'enogastronomia [...]. In prospettiva, il laureato potrà lavorare nell'ambito dell'import-export, legato in modo particolare ai prodotti del Made in Italy, diventando in tutto il mondo ambasciatore dell'Italia, della sua cultura, delle sue produzioni tipiche, dell'enogastronomia e dell'ospitalità; lavorare in aziende turistiche, dell'agro-alimentare e dell'ospitalità, occupandosi della gestione, del marketing, della promozione e della comunicazione; rivestire ruoli di responsabilità nel settore della promozione e della valorizzazione della tradizione produttiva italiana, con competenze culturali e manageriali*»;
- dal verbale della riunione tenutasi in data 15 gennaio 2018 si evince che il Comitato Regionale di Controllo ha espresso parere favorevole in merito all'istituzione del corso di Laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità" subordinando detto parere all'approvazione del Consiglio di Dipartimento di Scienze Umane e Sociali.

Per questo corso, considerate le sue specificità, sarà previsto un apposito Comitato di indirizzo. Si prevede il coinvolgimento in modo strutturato delle diverse parti sociali e dei cosiddetti stakeholder. Seguendo le indicazioni del PQ il corso riunirà il Comitato di indirizzo e gli altri stakeholder almeno 2 volte l'anno, prima della compilazione della scheda di monitoraggio annuale (SMA) e prima di una eventuale riformulazione dell'ordinamento didattico del corso per individuare tendenze, esigenze e opportunità del territorio e aggiornare l'offerta formativa. Coldiretti Umbria, Confcommercio Umbria e Università dei Sapori, che hanno svolto un ruolo importante nella progettazione del corso e che (anche allo scopo di facilitare l'approdo al mondo del lavoro da parte dei laureati) sono parte integrante del progetto, saranno presenti con un loro rappresentante nel Consiglio di Corso, essendo direttamente coinvolti, con propri esperti e tecnici, nella gestione dei laboratori e degli stage, nonché in singole discipline, che avranno un carattere il più possibile professionalizzante.

La correttezza della progettazione del CdS

Dalla SUA CdS (sezione "QUALITA", quadro A2.a) si rileva che:

- «*in funzione al contesto di lavoro il Corso di laurea in Made in Italy, cibo e ospitalità si propone di formare una figura professionale che metta insieme conoscenze culturali sull'Italia e sul Made in Italy e competenze tecniche, scientifiche e pratiche nei settori del turismo, dell'hospitality, del cibo e dell'enogastronomia. Le competenze acquisite permettono di inserirsi nelle professioni dell'import ed export, e in aziende legate al Made in Italy, al cibo e all'ospitalità.*»

Inoltre che

- «*Il percorso formativo fornisce competenze relative a:*
  - ✓ *la cultura dell'Italia e del Made in Italy;*
  - ✓ *l'economia, gli aspetti giuridici e il marketing legati alla tutela e alla promozione del Made in Italy;*
  - ✓ *la geografia, la psicologia e la comunicazione nell'ambito del turismo;*
  - ✓ *i settori del cibo e dell'ospitalità, comprendendo la scienza degli alimenti e la tematica del food affrontata dalla prospettiva della salute e del benessere fisico;*



✓ *due lingue straniere comunitarie.»*

- relativamente agli sbocchi occupazionali *«il laureato potrà lavorare nell'ambito dell'import-export, legato in modo particolare ai prodotti del Made in Italy, diventando in tutto il mondo ambasciatore dell'Italia, della sua cultura, delle sue produzioni tipiche, dell'enogastronomia e dell'ospitalità; lavorare in aziende turistiche, dell'agro-alimentare e dell'ospitalità, occupandosi della gestione, del marketing, della promozione e della comunicazione; rivestire ruoli di responsabilità nel settore della promozione e della valorizzazione della tradizione produttiva italiana, con competenze culturali e manageriali. In particolare, il laureato acquisirà i seguenti profili professionali di promotore e mediatore commerciale verso l'estero, in particolare nei settori del turismo e del made in Italy, responsabile delle relazioni pubbliche, del marketing e del commercio di aziende legate al turismo, al settore alimentare e all'ospitalità, tecnico specializzato nella commercializzazione all'estero di beni e servizi di produzione italiana, tecnico specializzato nella gestione di aziende legate al cibo e all'ospitalità, giornalista specializzato sui temi del made in Italy, del cibo e dell'ospitalità, funzionario e dirigente di agenzie e uffici pubblici e privati dedicati alla promozione turistica e alla promozione dell'Italia e del Made in Italy.»*

Dalla descrizione del percorso formativo emerge che le attività formative, attraverso le quali lo studente matura le conoscenze e le competenze previste, sono riconducibili ai seguenti ambiti scientifico-disciplinari:

tra le attività di base:

- discipline economiche, statistiche e giuridiche (SSD IUS/01, SECS-S/01), discipline legate alla scienza del territorio e della memoria e alla comunicazione (M-GGR/01, SPS/08, M-STO/01), discipline scientifiche riguardanti l'ecologia e la biodiversità (BIO/07);

tra le attività caratterizzanti:

- gli ambiti disciplinari del corso sono quelli dell'organizzazione dei servizi turistici (in particolare partendo da strumenti informatici: ING-INF/05), delle discipline psicologiche, sociologiche e antropologiche (M-PSI/01, SPS/07), delle discipline economico aziendali (SECS-P/07, SECS-P/08), delle discipline storico-artistiche nonché delle scienze linguistiche (L-ART/03, L-FIL-LET/10, MSTO/01, M-STO/04, L-ART/06), delle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari (AGR/15), delle scienze biomediche e della nutrizione (MED/49);

Attraverso le attività formative affini o integrative, viene inoltre rafforzato l'ambito culturale del corso (M-FIL/06, L-FIL-LET/11, L-FIL-LET/12, L-FIL-LET/13, L-FIL-LET/14).

Come da rilievo del CUN, il SSD ICAR/02 "Costruzioni Idrauliche e Marittime e Idrologia", relativo all'insegnamento "Big Data Analytics & Digital Mapping", *«nulla ha a che fare con una specifica formazione su strumenti digitali e Big Data».*

Il Nucleo sottolinea che nella RAD non è stata adeguatamente motivata la funzione di questo insegnamento, presente nel quadro B1 del Regolamento didattico del corso di studio della SUA CdS, per il progetto formativo in parola.

Il corso progettato ha due ulteriori obiettivi fondamentali. Il primo è quello di garantire la conoscenza di due lingue europee (inglese, L-LIN/12, e spagnolo, L-LIN/07), dando la possibilità, attraverso i CFU degli insegnamenti a scelta, di utilizzare in aggiunta anche l'ampia offerta formativa che l'Università per Stranieri garantisce sul piano delle lingue straniere. Il secondo è quello di intrecciare il percorso formativo teorico con quello pratico, prevedendo, su due annualità, un Laboratorio per le professioni del cibo e dell'ospitalità (per complessivi 14 CFU) e un significativo numero di ore di stage in aziende, che potranno essere organizzate anche attraverso la modalità dei viaggi didattici (pari a 10 CFU). Queste misure consentono di legare strettamente il corso di laurea al mondo delle professioni e del lavoro.

Per quanto riguarda le modalità con le quali si garantirà che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS siano coerenti con gli obiettivi e siano gestiti correttamente rispetto a criteri di qualità con



un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente, il Nucleo rileva che si fa riferimento al PQ, al Consiglio di Corso di Studio di cui fa parte un rappresentante degli studenti, al gruppo AQ per il riesame, alla Commissione Paritetica docenti/studenti e al Collegio dei rappresentanti studenti.

## **Criterio b)**

### ***Requisiti di docenza***

Nella sezione "Qualità" della SUA-CdS, AA 2018/2019, relativa al nuovo corso, nel quadro D5 "Progettazione del corso di studio", è riportato:

*«Per quanto riguarda la docenza, l'Università per Stranieri copre, con i propri docenti e ricercatori, i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente.»*

Infatti, *«Come da verifica da parte del PQ in data 15 gennaio 2018, la quota di docenti di riferimento di ruolo appartenenti a SSD di base o caratterizzanti soddisfa il valore di riferimento di 2/3»* e, inoltre, che *«specifici insegnamenti, di prevalente carattere tecnico-pratico, prevederanno l'attivazione di appositi contratti e il coinvolgimento diretto di esperti di Coldiretti Umbria, Confcommercio e Università dei Sapori»*. A questo proposito, va sottolineato che l'Ateneo di Perugia Stranieri dovrà in futuro investire in termini di personale docente in settori in cui risulta carente. Nella descrizione del percorso di formazione del corso di laurea (SUA, quadro B1), appare che su 17 insegnamenti di base e caratterizzanti, 9 non sono coperti da docenza di ruolo (M-STO/01, M-PSI/01, SECS-P/07, AGR/15, BIO/07, MED/49, SECS-S/01, ING-INF/05, MGGR/01).

Inoltre, sempre riguardo alla docenza, nel predetto quadro D5 è riportato quanto segue:

*«Un impulso concreto alla realizzazione di questo progetto è giunto infine dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, che ha colto il valore di questa proposta per l'intero territorio, in termini di attrattività e di ricadute culturali, economiche e occupazionali. La Fondazione ha destinato all'Università per Stranieri, vincolandolo ad iniziative di alta formazione con specifico riferimento al Made in Italy, un apposito finanziamento da utilizzare -nel triennio- per l'attivazione di contratti d'insegnamento relativi a discipline non coperte dai docenti dell'Università per Stranieri e ad ogni altra iniziativa finalizzata alla organizzazione e promozione del corso.»*

Con e-mail del 28 febbraio 2018 il Responsabile dell'Area Risorse Finanziarie ha comunicato al Servizio Programmazione, Qualità e Valutazione quanto segue:

*«nel bilancio di previsione 2018, non è prevista alcuna copertura economica di costi e ricavi del corso "Made in Italy, cibo e ospitalità". Siamo a conoscenza della nota prot. n. 1541 del 22/02/2018 indirizzata alla Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia, con cui il Rettore nella ricognizione del piano di utilizzo dei fondi ne chiede l'assegnazione per le finalità in oggetto.»*

## **Criterio c)**

### ***Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche***

Per quanto riguarda il requisito di cui al DM 987/2016, Allegato A, punto c) "Limiti alla parcellizzazione delle attività didattiche e alla diversificazione dei corsi di studio", il Nucleo ha verificato che l'istituendo Corso di studio rispetta i limiti previsti.





## **Criterio d)**

### ***Risorse strutturali***

Nella banca dati SUA-CdS, aa 2018/2019, sezione "Qualità", quadro B4 "Infrastrutture" si possono visualizzare le seguenti strutture messe a disposizione dall'Ateneo:

- per le lezioni frontali e le altre attività didattiche n. 22 aule complessive presso le tre sedi decentrate dell'Ateneo (Palazzina Lupattelli, Palazzina Prosciutti e Palazzina Valitutti), per una capienza totale di 1.211 posti;
- la Biblioteca mette a disposizione degli utenti 66 posti a sedere, distribuiti in 2 sale: presso la Palazzina Valitutti (38 postazioni in sala lettura), e presso la sala lettura di Palazzo Gallenga (n. 28 posti a sedere).

Per quanto riguarda laboratori e aule informatiche, l'Ateneo dispone di tre aule multimediali (65 posti complessivi) e di due sale informatiche (53 posti complessivi) presso la Palazzina Valitutti; un laboratorio informatico presso la Palazzina Lupattelli.

Sono a disposizione, inoltre, tre sale di studio (Sala lettura presso Palazzo Gallenga, Palazzina Valitutti e Palazzina Lupattelli).

Nel paragrafo "Partnership e convenzioni" del documento di progettazione del Corso di Studio presente nella scheda SUA CdS, quadro D, si evince che la progettazione del corso è stata realizzata con l'Università dei Sapori, Coldiretti e Confcommercio con le quali saranno redatte apposite convenzioni da inserire in banca dati: con questi partner sarà condivisa, in particolare, la gestione dei laboratori e degli stage.

Il Nucleo auspica che tali convenzioni siano stipulate in tempo utile affinché le attività laboratoriali e formative del corso, previste in collaborazione, possano essere svolte.

## **Criterio e)**

### ***Requisiti per l'Assicurazione di Qualità del corso di studio***

Per quanto riguarda il requisito di cui al DM 987/2016, Allegato A, punto e) "Requisiti per l'Assicurazione di Qualità dei corsi di studio", nonché Allegato C), punto a) "Requisiti di Qualità", "Requisito R3. Qualità dei Corsi di Studio", il Nucleo prende atto che il Corso di Studio sarà inserito nel percorso di Assicurazione di Qualità del Corso di Studio, così come indicato nella sezione "Qualità" nei quadri D1 e D2 della scheda SUA CdS e nel documento di progettazione, quadro D5 "Progettazione del corso di studio", redatto secondo il modello ANVUR (allegato 1 alle Linee Guida per l'accreditamento iniziale dei corsi di studio universitari).

## **5. Sintesi dell'esito della valutazione del Corso di Laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità"**

Sulla base della documentazione disponibile e delle osservazioni indicate nella presente relazione, il Nucleo di Valutazione dell'Università per Stranieri di Perugia ritiene che il Corso di Laurea "Made in Italy, cibo e ospitalità" sia conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia ed esprime parere favorevole.

Perugia, 2 marzo 2018

Il Coordinatore  
del Nucleo di Valutazione  
Università per Stranieri di Perugia  
f.to Prof.ssa Floriana Calitti