

## Relazione sugli interventi realizzati nell'ambito del Piano delle attività di Assicurazione Qualità dei corsi di laurea L26 e LM70.

### 1. Attività previste

Obiettivo	Attività	Inizio	Programmazione temporale <sup>1</sup>	Responsabilità
1.1. aumento dell'attrattività del corso	1.1.b Definizione di una strategia per attività di orientamento specifiche per L26	dicembre 2017	15/12/2017: pianificazione degli interventi 1/2/2017 - 1/6/2017: realizzazione degli interventi 15/7/2017: relazione sugli interventi 31/10/2017: analisi dell'impatto degli interventi sui test di ingresso e sulle immatricolazioni	Prof. Napolitano F., Prof. Ricciardi A., Dott. Caruso M.C.

### 2. Attività svolte secondo la programmazione temporale

#### 2.1. 15/12/2016: pianificazione degli interventi

Sono stati pianificati gli interventi riportati di seguito.

Le attività di orientamento all'iscrizione al Corso di Laurea in Tecnologie alimentari sono riportate in Tabella 1.

Tabella 1. Laurea triennale: strategia di orientamento e strumenti di verifica dell'efficacia

Attività
Seminari presso i licei scientifici e classici di Potenza e provincia (vedi Tabella 2) <sup>(1)</sup>
Progetti (tipo alternanza Scuola lavoro) che prevedano un periodo di tirocinio presso i laboratori SAFE e seminari propedeutici alla frequenza
Open day con presentazione del CdS e visita dei laboratori
Avviare attività di consultazione con i dirigenti di scuole che rappresentano il potenziale bacino di iscritti al fine di: - Favorire la comunicazione Scuola-Università sui prerequisiti d'ingresso per intraprendere con successo un percorso di studi di livello universitario; - Creare le condizioni per un allineamento e un'integrazione tra i programmi delle attività formative scolastiche e le attività di base dei primi anni del Corso di Laurea con eventuale riconoscimento di CFU

<sup>(1)</sup> Lo scopo è quello di incrementare il reclutamento di studenti da istituti scolastici dai quali la provenienza è scarsa e che probabilmente hanno più elevate competenze di base;

Tabella 2. Seminari da svolgere presso i licei scientifici e classici di Potenza e provincia

Relatore	E-mail relatore	Titolo del seminario
Gabriella Nicastro	gabriella.nicastro@unibas.it	Il sistema agro-alimentare: tutto ciò che succede tra "field" e "fork"
Eugenio	eugenio.parente@unibas.it	Il mestiere del microbiologo: salute, ambiente,

<sup>1</sup> in verde le azioni concluse in modo soddisfacente, in celeste le azioni in via di scadenza, in rosso le azioni scadute ma non concluse

Parente		alimenti
Nicola Condelli	condelli@hotmail.it	Il tecnologo alimentare a garanzia della qualità. Il ruolo dell'analisi sensoriale.
Loriana Cardone	loriana.cardone@unibas.it	Piante officinali: aspetti agronomici e proprietà
Francesco Serrapica	francesco.serrapica@unibas.it	Aspetti sensibili delle produzioni alimentari agro-zootecniche: Impatto Ambientale e Benessere Animale

Le attività di orientamento all'iscrizione ai Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari sono riportate in Tabella 3.

Tabella 3. Laurea magistrale: strategia di orientamento e strumenti di verifica dell'efficacia

Attività
Colloqui individuali con laureandi triennali UNIBAS <sup>(1)</sup>

<sup>(1)</sup> Lo scopo è quello di ridurre la dispersione degli studenti UNIBAS verso altri Atenei; vanno comunicati di volta in volta i nominativi di coloro che fanno domanda di tesi; va inoltre individuata la figura che condurrà i colloqui

### 2.2.1. 1/2/2017 - 1/6/2017: realizzazione degli interventi per CdL L26

Sono state realizzate le attività riportate di seguito.

#### Seminari presso i licei di Potenza

Sono stati effettuati 5 seminari tematici (come previsto dalla Tabella 2) presso i licei scientifici G. Galilei, P. Pasolini e S. Rosa per ognuno dei quali hanno partecipato rispettivamente circa 40, 70 e 15 studenti

#### Progetti (tipo alternanza Scuola lavoro) che prevedano un periodo di tirocinio presso i laboratori SAFE

Sono state stilate convenzioni con 3 istituti secondari di secondo grado che hanno permesso a 11 studenti di conoscere e partecipare alle attività di ricerca e studio di 6 laboratori inerenti all'area delle tecnologie alimentari.

Istituto	Laboratori coinvolti	N studenti partecipanti
LS G. Galilei	Culture starter, Produzioni animali, Genetica, Microbiologia industriale	6
IP Einstein-De Lorenzo	Tecnologie alimentari, Produzioni animali	3
IPA Fortunato	Meccanica	2

#### Open day con presentazione del CdS e visita dei laboratori

L'open day è stato articolato in tre giorni: 21 e 22 marzo a Potenza e 24 marzo a Matera. Gli iscritti a seguire l'offerta formativa del corso di laurea triennale sono stati 163, 434 e 72, rispettivamente, per un totale di 669 studenti.

Sono stati condotti 3 seminari tematici a Potenza (riguardanti gli aspetti del marketing agro-alimentare, l'analisi sensoriale e la genetica) ai quali hanno partecipato complessivamente circa 190 studenti e uno a Matera (riguardante le piante officinali), al quale hanno partecipato 2 studenti.

Le visite ai laboratori SAFE riconducibili ad attività di ricerca inerenti all'area delle tecnologie alimentari hanno coinvolto circa 50 studenti.

### **Attività di consultazione con i dirigenti di scuole che rappresentano il potenziale bacino di iscritti**

Questa attività non è stata svolta.

#### **2.2.2. 1/2/2017 - 1/6/2017: realizzazione degli interventi per CdL LM70**

È stato predisposto un database con i contatti dei laureandi/neolaureati triennali in tecnologie alimentari ed è stata redatta una lettera per orientarli alla scelta del corso di laurea magistrale.

#### **2.3. 15/7/2017: relazione sugli interventi**

È stata redatta una breve relazione sugli interventi effettuati fino al 30 giugno.