



Presidio della Qualità

**Indicazioni base per la
MATRICE DI TUNING**

Rev. 01 del 23.06.2025

Sommario

- 1. Breve premessa**
- 2. Descrittori di Dublino**
- 3. Come costruire la matrice di Tuning**
- 4. Esempi di matrice di Tuning**

1. BREVE PREMESSA

Le seguenti brevi pagine offrono indicazioni base ed esempi per la creazione e l'impiego della matrice di Tuning. La matrice di Tuning dovrebbe essere un elemento essenziale in ogni documento di progettazione di un corso di studio (CdS) appena istituito, ma la sua compilazione è altamente consigliata anche per il monitoraggio del progetto educativo di un CdS già accreditato.

La matrice di Tuning (o matrice delle corrispondenze) permette di verificare la coerenza tra i risultati di apprendimento previsti (descritti tramite i descrittori di Dublino) e le attività formative (come insegnamenti, tirocini, laboratori, ecc.) che definiscono e caratterizzano il CdS. Il documento di riferimento principale è la SUA-CdS, con particolare attenzione ai quadri A2.a, A2.b, A4.a, **A4.b.1, A4.b.2, A4.c, B1**. In sostanza, si tratta dunque di cercare una **corrispondenza tra i contenuti della scheda (in formato più discorsivo) e quelli della matrice (in formato schematico, utile al monitoraggio)**.

La matrice di Tuning consente dunque di visualizzare come gli obiettivi formativi del CdS siano collegati a quelli delle singole attività didattiche, mettendo in evidenza a quale obiettivo del progetto formativo contribuisca ogni singola attività, ovvero verificando se ogni obiettivo formativo del CdS sia adeguatamente supportato da attività formative. In questo modo, permette di monitorare in modo preciso alcuni degli elementi fondamentali per l'assicurazione della qualità (AQ) di un CdS, contribuendo specificamente a rispondere ai punti di attenzione D.CDS.1.2 e D.CDS.1.3 del modello AVA3.

Punto di attenzione		Aspetto da considerare	
D.CDS.1.2	Definizione del carattere del CdS, degli obiettivi formativi e dei profili in uscita	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.
D.CDS.1.3	Offerta formativa e percorsi	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.

2. DESCRITTORI DI DUBLINO

I descrittori di Dublino costituiscono un sistema, adottato a livello europeo, per definire le competenze generali e trasversali considerate fondamentali per l'inserimento dei laureati nel mercato del lavoro. Questi descrittori individuano uno "standard europeo" che consente di confrontare i risultati di apprendimento di corsi di studio simili, mantenendo le specificità dei singoli progetti didattici. Questo sistema facilita l'armonizzazione tra i sistemi di istruzione superiore dei paesi europei, promuovendo il riconoscimento dei titoli di studio e la mobilità di studenti e laureati anche al di fuori dei confini nazionali, grazie a una maggiore trasparenza nei percorsi formativi e nei titoli conseguiti all'interno dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore.

La tabella che segue presenta i cinque descrittori di Dublino, articolati per i tre cicli previsti dal "quadro dei titoli italiani". Per ciascun descrittore sono indicate le competenze che gli studenti devono aver acquisito al termine di ogni ciclo di studi.

Descrittori di Dublino	Laurea Triennale	Laurea Magistrale, Laurea Magistrale a Ciclo Unico
Conoscenza e Capacità di comprensione (<i>knowledge and understanding</i>)	abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione in un campo di studi di livello post secondario e siano a un livello che, caratterizzato dall'uso di libri di testo avanzati, include anche la conoscenza di alcuni temi d'avanguardia nel proprio campo di studi	abbiano dimostrato conoscenze e capacità di comprensione che estendono e/o rafforzano quelle tipicamente associate al primo ciclo e consentono di elaborare e/o applicare idee originali, spesso in un contesto di ricerca
Conoscenza e capacità di comprensione applicate (<i>applying knowledge and understanding</i>)	siano capaci di applicare le loro conoscenze e capacità di comprensione in maniera da dimostrare un approccio professionale al loro lavoro, e possiedano competenze adeguate sia per ideare e sostenere argomentazioni che per risolvere problemi nel proprio campo di studi	siano capaci di applicare le loro conoscenze, capacità di comprensione e abilità nel risolvere problemi a tematiche nuove o non familiari, inserite in contesti più ampi (o interdisciplinari) connessi al proprio settore di studio
Autonomia di Giudizio (<i>making judgements</i>)	abbiano la capacità di raccogliere e interpretare i dati (normalmente nel proprio campo di studio) ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi	abbiano la capacità di integrare le conoscenze e gestire la complessità, nonché di formulare giudizi sulla base di informazioni limitate o incomplete, includendo la riflessione sulle responsabilità sociali ed etiche collegate all'applicazione delle loro conoscenze e giudizi
Abilità comunicative (<i>communication skills</i>)	sappiano comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non specialisti	sappiano comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità le loro conclusioni, nonché le conoscenze e la ratio ad esse sottese, a interlocutori specialisti e non specialisti

Capacità di apprendere (learningskills)	abbiano sviluppato quelle capacità di apprendimento che sono loro necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia	abbiano sviluppato quelle capacità di apprendimento che consentano loro di continuare a studiare per lo più in modo auto diretto o autonomo
---	--	---

3. COME COSTRUIRE LA MATRICE DI TUNING

La matrice di Tuning si costruisce secondo le seguenti indicazioni:

Righe: Su ogni riga (da inserire nel numero necessario) i risultati di apprendimento specifici vanno declinati per ciascuno dei cinque Descrittori di Dublino. Tali risultati di apprendimento devono essere coerenti con quelli descritti nella SUA-CdS nei quadri A4.b.2 e A4.c.

Colonne: Nelle colonne (da inserire nel numero necessario) occorre immettere gli insegnamenti. I corsi integrati è preferibile declinarli per singolo modulo. È possibile inserire anche l'area disciplinare di riferimento. La relazione tra i risultati di apprendimento attesi e l'insegnamento deve essere indicata con una X (o altro codice a legenda).

È necessario assicurarsi che al raggiungimento di ciascun risultato di apprendimento concorra almeno un insegnamento/un'attività formativa prevista nel percorso formativo.

4. ESEMPI DI MATRICE DI TUNING

MATRICE DI TUNING CORSO DI LAUREA TRIENNALE

<p><i>inserire obiettivi/risultati di apprendimento attesi, coerenti con il Descrittore di Dublino, estrapolando le informazioni dal quadro A4.b.2 della SUA-CdS (suddivise per aree di apprendimento)</i></p>	
<p>B. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE</p>	
<p><i>inserire obiettivi/risultati di apprendimento attesi, coerenti con il Descrittore di Dublino, estrapolando le informazioni dal quadro A4.b.2 della SUA-CdS (suddivise per aree di apprendimento)</i></p>	
<p>C. AUTONOMIA DI GIUDIZIO</p>	
<p><i>inserire obiettivi/risultati di apprendimento attesi, coerenti con il Descrittore di Dublino, estrapolando le informazioni dal quadro A4.c della SUA-CdS</i></p>	

MATRICE DI TUNING CORSO DI LAUREA MAGISTRALE

<i>apprendimento)</i>														

Matrice di Tuning Corso di laurea Magistrale Interateneo : Management e cultura italiana del cibo - UniPg - UniStra

DESCRITTORI DI DUBLINO	AREA DI APPRENDIMENTO O AMBITI DISCIPLINARI	UNITA' DIDATTICHE															
		ANNO 1								ANNO 2 (Curriculum 1: Turismo nogastronomico e culturale)				ANNO 2 (Curriculum 2: Mercati Agroalimenatari)			
		SECS-P/01 Economia circolare	SECS-P/01 Etica e letteratura dell'alimentazione	SECS-P/01 Diritto ambientale e alimentare internazionale ed europeo	SECS-P/07 Amministrazione e controllo dell'impresa sostenibile	SECS-S/01 Statistica aziendale	SECS-S/01 Marketing agroalimentare e comportamento del consumatore	SECS-S/01 Lingue e culture dell'agroalimentare	SECS-S/01 Lettura inglese (B2) e Laboratorio abilità informatiche	M-DEA/01 Antropologia dei sistemi alimentari globali	M-DEA/01 Organizzazione e management delle imprese agroalimentari ed ambientali	SECS-P/08 e M-GGR/02 Economia del turismo sostenibile	Mercati e Organizzazione agroindustriale	AGR/01 e AGR/10 Cultura visuale del cibo e media digitali	SECS-P/07 Management delle piccole e medie imprese		
CFU	120	12	12	6	6	6	12	6	8	6	7	9	8	6	16	10	6
A: CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRENSIONE																	
Conoscenza della statistica economica e delle fonti informative	Statistico-matematico	X				X	X			X	X				X		
Conoscenza e comprensione dei processi produttivi agroalimentare per la gestione dei sistemi di certificazione e assicurazione della qualità	Ambientale	X		X		X				X				X			
Conoscenza dei diversi sistemi agrari ed agroalimentari nel mondo;	Ambientale	X				X				X				X			
Conoscenza del processo di marketing management per le piccole e medie imprese	Aziendale			X		X				X	X				X		
Conoscenza delle problematiche dell'accesso al cibo e delle politiche di cooperazione	Economico	X								X	X			X			
Conoscenza dei sistemi di accounting per il sostegno alle decisioni	Aziendale			X	X	X				X	X				X		
Conoscenza avanzata nell'analisi dei processi gestionali	Aziendale			X	X	X				X				X	X		
Conoscenza e comprensione dei modelli organizzativi di impresa	Economico	X		X						X	X			X	X		
Conoscenza e comprensione delle fonti e del processo di ricerca e analisi storica	Storico-Artistico		X		X		X	X		X				X			
Buona conoscenza della lingua inglese per condurre trattative commerciali e redigere contratti commerciali.	Affini		X	X			X	X	X					X			
Conoscenza delle competenze, ruoli e azioni degli enti locali e territoriali.	Giuridico	X	X							X	X				X		
Conoscenza della normativa alimentare, gli enti preposti alla sicurezza alimentare,	Giuridico	X	X			X				X					X		
Conoscenza del sistema di norme sull'etichettatura degli alimenti e il ruolo delle agenzie governative	Giuridico			X			X			X	X				X		
Conoscenza dell'economia ambientale e circolare	Economico	X				X				X	X				X		
Conoscenza dei criteri e metodi di valutazione dei beni pubblici e collettivi	Ambientale	X	X			X						X					
Conoscenza delle norme doganali, degli incoterms e dei processi amministrativi legati alla logistica e all'import-export dei prodotti;	Giuridico			X			X			X	X			X	X		
Conoscenza e comprensione della fiscalità lungo le catene del valore	Aziendale			X						X					X		
Conoscenza e comprensione del processo di marketing applicato alle PMI agroalimentari e le iniziative collettive e iniziative di digital marketing	Ambientale				X		X							X			
Conoscenza della storia dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche dei diversi territori	Storico-Artistico		X			X	X		X	X				X	X		
Conoscenza del sistema normativo degli organismi internazionali che si occupano del settore primario (UE, FAO, WTO, Camera di commercio Internazionale di Parigi, ecc.) e della cooperazione internazionale	Giuridico	X	X								X			X			
Conoscenza delle metodologie di analisi dell'agribusiness e delle sue organizzazioni	Ambientale	X	X		X					X				X	X		
Conoscenza e comprensione dei principali metodi per l'inferenza statistica su dati economici e sociali	Statistico-matematico					X	X			X	X			X	X		
Conoscenza e comprensione del processo di comunicazione aziendale, collettiva ed istituzionale	Aziendale		X				X	X	X	X	X			X	X		
Conoscenza del processo di programmazione strategica nelle PMI Agroalimentari	Ambientale	X				X				X	X			X	X		
Conoscere e saper comprendere i problemi normativi, etici e sociali relativi alla produzione di alimenti	Economico	X	X	X		X								X			
Conoscenza dei linguaggi verbali e non verbali legati al cibo	Storico-Artistico		X			X	X	X	X					X			

