



**Verbale di consultazione NON PRESENZIALE con le parti sociali**

**Consultazione successiva all'istituzione dei Corsi di Studio in  
Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) e  
Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale (LM-70)  
con le organizzazioni rappresentative della produzione, servizi, professioni**

Il giorno 13 gennaio 2020, alle ore 12,17, con riferimento all'adeguatezza dell'offerta formativa 2020-2021 dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) e magistrale (LM-70) dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e alle evidenze emerse nell'ultima consultazione con le parti sociali del 27 novembre 2019, è stata inviata una mail da parte del Coordinatore del Consiglio di Interclasse con la quale si chiedeva alle parti sociali di fornire un cortese riscontro se quanto proposto e approvato dal Consiglio di Interclasse risponda alla richiesta di formazione nel campo delle Scienze e Tecnologie Alimentari e all'esigenza di formare un laureato, triennale e magistrale, che sia in grado di collocarsi utilmente e rapidamente nel mondo del lavoro. Contestualmente è stato inviato un documento di sintesi (di seguito riportato) indicando sia i cambiamenti introdotti che le risultanze emerse dell'ultima consultazione in presenza.

In particolare, la proposta approvata dal Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70 ha introdotto e/o incrementato i crediti formativi relativi ai seguenti ambiti:

- i) inglese di base e tecnico, corrispondente almeno al livello B1 nella triennale e B2 nella magistrale;
- ii) processi biochimici della nutrizione;
- iii) diritto alimentare;
- iv) tracciabilità genetica;
- v) tecnologie di packaging e shelf-life;
- vi) analisi sensoriale e consumer science;
- vii) economia circolare nelle filiere alimentari;
- viii) strategie di valorizzazione a fini alimentari di scarti e sottoprodotti;
- ix) entomologia alimentare.

Invece, della consultazione con le parti sociali del 27 novembre 2019 in sintesi è emerso come la formazione universitaria del Tecnologo alimentare non possa essere esaustiva di tutti i numerosi settori di attività che il comparto alimentare comprende, sia in ambito locale che nazionale o estero, ma debba fornire un bagaglio di conoscenze e competenze utili a formare nel laureato una coscienza critica, tale da renderlo capace di aggiornare e reperire informazioni in maniera autonoma e adeguata ai diversi contesti nei quali il tecnologo potrà esercitare le sue funzioni. Gli spunti di formazione migliorabili per i CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari L-26 e LM-70 dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, emersi nel corso del dibattito, sono rappresentati da:

- i) padronanza delle lingue straniere, in particolare la lingua inglese, che risulta strategica sia per gli aspetti di comunicazione che per quelli tecnici;
- ii) aspetti giuridici e legislativi;
- iii) innovazioni di prodotto e processo;
- iv) miglioramento qualitativo e valorizzazione economica delle produzioni tipiche;
- v) capacità di analizzare e gestire le tematiche ambientali connesse al processo produttivo con particolare riferimento agli aspetti legati all'impatto ambientale, alla gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti;
- vi) conoscenza e padronanza delle tecniche di conservazione degli alimenti per ridurre gli sprechi alimentari;



- vii) conoscenza della normativa in materia di etichettatura con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali;
- viii) capacità di analizzare e progettare processi produttivi innovativi;
- ix) competenze di tipo imprenditoriale (creazione di imprese, start-up, ricerca di fonti di finanziamento, accesso al credito) in virtù del ruolo che le nuove imprese hanno nello sviluppo complessivo del territorio.

Al questionario hanno risposto 28 Aziende, riportate nell'elenco, delle circa 100 invitate a esprimere un parere.

Le parti sociali che hanno espresso il loro parere, che rappresentano soggetti che compongono il sistema socio-economico di riferimento e sono interlocutori chiave al fine di orientare e validare efficacemente l'offerta formativa dei CdS, hanno evidenziato una soddisfacente corrispondenza dell'offerta formativa dei CdS alla richiesta di formazione attesa essendo in grado di formare un laureato, triennale o magistrale, che sia in grado sia per introdursi nel mercato del lavoro che per formarsi ulteriormente con Dottorato di Ricerca e Master universitari.

F.to Francesco CAPONIO

-----

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.lgs. n.39 del 1993

La documentazione è conservata presso la Segreteria Didattica.



Elenco aziende

<b>Azienda</b>	<b>Settore</b>
Andriani S.p.A.	Pasta gluten free
ASL – Taranto	Consulenza (controlli qualità)
Azienda Agricola Cantele	Produzione vini
Bilabi Srl	Birra
Bio Safety Lab	Consulenza aziendale (controlli qualità)
Birra Peroni Srl	Birra
Biscottificio Di Leo	Prodotti da forno
Biscottificio Laurieri	Prodotti da forno
Cantina di Ruvo di Puglia	Produzione vini
Consorzio burrata di Andria IGP	Lattiero Caseario
Enrica Pugliese	Tecnologa, libero professionista
Euro Quality lab	Consulenza aziendale (controlli qualità)
F.Illi Mastrototaro Food srl	Conserven vegetali alimentari
Frantoio Raguso	Produzione olio
Fratelli Di Gesù S.n.c.	Prodotti da forno
Gastronomia Frost Srl	Surgelati
Gessyca Gelati s.r.l.	Industria dolciaria (gelati)
Gioiella	Lattiero Caseario
Industria Molitoria Mininni	Molitorio
OTA – Puglia	Ordine Tecnologi Alimentari - Puglia
Panificio Adriatico sas di Concordia G.ppe	Prodotti da forno
Pastificio Attilio Mastromauro Granoro	Molitorio pastario
SINAGRI srl Spin off dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro	Consulenza aziendale (sperimentazione e sviluppo rurale)
Slilab srl	Consulenza aziendale (controlli qualità)
Studio Santoro	Consulenza aziendale (controlli qualità)
Tecnoblend srl	Semipreparati per alimenti
Valle Fiorita Catering Srl	Prodotti da forno
Vinicola Antonio Divella	Produzione vini