



Verbale di consultazione IN PRESENZA 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 e/o
referenti di cicli di studi superiori**

Il giorno 5 luglio 2018, alle ore 16:30, presso l'Aula Magna dei Dipartimenti di Agraria dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, si è tenuto l'incontro di consultazione tra il Gruppo Assicurazione Qualità (AQ) del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento e i docenti del CdS.

All'incontro erano presenti:

Gruppo AQ

- Calasso Maria, tutor e docente del CdS, componente del gruppo AQ;
- Caponio Francesco, Coordinatore e docente del CdS, componente del gruppo AQ;
- Crecchio Carmine, docente del CdS e componente del gruppo AQ;
- De Boni Annalisa, docente del CdS e componente del gruppo AQ;
- Di Rella Antonella, studente componente del gruppo AQ;
- Milanese Matteo, Presidente ordine dei Tecnologi Alimentari e componente del gruppo AQ;
- Pasqualone Antonella, docente del CdS e componente del gruppo AQ.

Per il Corso di Studio

- De Gennaro Bernardo, docente del CdS;
- Labianca Lidia, rappresentante degli studenti nel Consiglio Interclasse in Scienze e Tecnologie Alimentari e componente della Commissione Paritetica del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti per il CdS Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Minervini Fabio, docente del CdS e componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti per il CdS Scienze e Tecnologie Alimentari triennale;
- Gambacorta Giuseppe, docente del CdS e componente Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti per il CdS Scienze e Tecnologie Alimentari magistrale;
- Paradiso Vito Michele, docente del CdS;
- Summo Carmine, docente del CdS.



Per le organizzazioni rappresentative:

- Bellomo Lucio, mastro birraio, birrificio Bilabì;
- Bozzo Francesco, presidente SPIN OFF Sinagri srl;
- Campobasso Sonia, dipendente azienda agricola Campobasso Francesco;
- Carriero Francesco, responsabile produzione Azienda Salumi Martina Franca srl;
- Centonze Gianluca, quality manager dell'azienda Birra peroni;
- Di Gesù Giuseppe, titolare azienda Panificio di Gesù;
- Filannino Pasquale, ricercatore, laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Fucilli Vincenzo, rappresentante SPIN OFF Sinagri srl;
- Maraglino Domenico, C.C.D.D. Azienda Maraglino Agrumi;
- Pesce Davide, HR specialist dell'azienda Birra Peroni;
- Raguso Antonio, CEO presso azienda Frantoio Raguso;
- Sabatelli Donato, titolare azienda Gastronomia Frost.

In qualità di studenti, laureandi, e/o referenti di cicli di studi superiori

- Caliandro Pietro, studente del CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Cantatore Vincenzo, dottorando di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (Università di Bari) e laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Castellino Maria, dottoranda di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (Università di Bari) e laureata magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Costantino Giuseppe, dottorando di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (Università di Bari) e laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- De Angelis Davide, contrattista di ricerca presso l'Università di Bari e laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Parrulli Michela, laureanda del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Pizzoleo Carlo, laureando del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Salvati Alessandro, laureando del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Schiavone Cosimo, laureando del CdS magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Squeo Giacomo, assegnista di ricerca, laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Verni Michela, dottoranda di ricerca in Scienze del Suolo e degli Alimenti (Università di Bari) e laureata magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.

È altresì presente, in qualità di Manager Didattico, la Dott.ssa Fara Martinelli.



Le parti sociali consultate sono soggetti che compongono il sistema socio-economico di riferimento e che rappresentano interlocutori chiave al fine di orientare e validare efficacemente l'offerta formativa dei CdS.

Il Professor Caponio, ringrazia i presenti per la partecipazione e ricorda quali sono i compiti affidati al Gruppo di Riesame e Assicurazione della Qualità e, inoltre, la necessità di procedere con incontri, anche non presenziali o telematici, a cadenze programmate e regolari. Introduce, quindi, l'argomento presentando i Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) e magistrale (LM-70) attraverso l'illustrazione delle loro attuali strutture (Manifesti degli Studi), i risultati del gradimento degli studenti (risultati dei questionari del Presidio di Qualità dell'Ateneo e dei questionari di rilevazione interna dei CdS), i risultati emersi dall'analisi dell'opinione delle aziende convenzionate che ospitano gli studenti per le attività di tirocinio e stage. Vengono poi illustrati e commentati i dati relativi alla situazione occupazionale dei laureati in considerazione alla loro evoluzione nel tempo ed al confronto con altri atenei che ospitano corsi analoghi (dati AlmaLaurea). Il professor Caponio apre, poi, il dibattito chiedendo ai presenti il loro parere circa:

1. l'offerta formativa attuale sia per il corso di studi triennale che magistrale;
2. i profili professionali individuati per i CdS;
3. gli obiettivi formativi dei CdS;
4. i risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative, sottolineando come i due CdS con le loro peculiarità sono indirizzati a formare una figura professionale altamente specifica per il settore delle produzioni agro-alimentari con competenze diverse a seconda del livello raggiunto (triennale o magistrale) in cui le discipline di base, caratterizzanti e professionalizzanti sono a supporto delle professionalità proprie del tecnologo alimentare.

Inoltre, il Prof. Caponio invita i presenti a fornire consigli e suggerimenti per il superamento delle eventuali criticità rilevate e per il miglioramento dell'offerta formativa.

I presenti partecipano attivamente all'ampio e approfondito dibattito dal quale emerge un generale apprezzamento dei rappresentanti delle parti sociali per l'offerta formativa presentata e gli obiettivi del CdS, che risulta essere coerente con le esigenze delle aziende alimentari del territorio, sia che queste siano aziende di grandi dimensioni (Birra Peroni) che PMI. Apprezzata anche la visione estesa al territorio nazionale e internazionale, unanime l'apprezzamento per l'articolazione dei piani di studio dei due livelli formativi e l'alta qualità degli insegnamenti erogati. Inoltre, positivo è risultato il giudizio circa la capacità del CdS di assicurare al laureato la possibilità di completare la propria formazione culturale con la laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e successivamente anche con Dottorato di Ricerca e Master universitari. Inoltre, viene apprezzata l'iniziativa di integrare l'offerta formativa legata alla didattica strutturata con seminari specifici aggiuntivi relativi ad aspetti particolari (ad esempio Finanza agevolata ed assicurazioni) utili a integrare le competenze soprattutto in relazione alla capacità di intraprendere attività imprenditoriali autonome. A tal riguardo viene sottolineato il feedback positivo ricevuto dai docenti dei CdS e la loro disponibilità a fornire sostegno agli ex studenti che richiedano supporto per le attività imprenditoriali avviate dopo la laurea. Tra i punti di forza è emersa la formazione multidisciplinare del laureato, particolarmente in linea con le esigenze



espresse dalle PMI del territorio, che lo rende capace di muoversi in contesti fortemente innovativi e mutevoli come quello alimentare. Soddisfacenti anche i dati raccolti in merito al feedback dalle aziende convenzionate per il tirocinio, attività ritenuta estremamente utile da studenti e da imprese, sia per migliorare la conoscenza degli aspetti operativi della produzione, che per comprendere le dinamiche aziendali ed i meccanismi di interazione sul luogo di lavoro.

Contemporaneamente, viene segnalata l'opportunità di: i) completare la formazione degli studenti implementando la conoscenza delle lingue straniere, in particolare l'inglese, ii) sviluppare ulteriormente, soprattutto nel CdS magistrale, gli argomenti inerenti gli aspetti delle innovazioni di prodotto e processo, la legislazione alimentare e le certificazioni, con particolare riferimento all'ambito internazionale, iii) sviluppare ulteriormente le competenze utili al miglioramento qualitativo ed alla valorizzazione economica delle produzioni tipiche

La seduta viene tolta alle ore 18,30.

F.to Prof. 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.