



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 27 novembre 2019, alle ore 16:00, 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

- Francesco CAPONIO, Coordinatore dei CdS L-26 e LM-70 e docente;
- Maria, CALASSO Responsabile del gruppo AQ - CdS L-26, tutor e docente;
- Antonella PASQUALONE, Responsabile del gruppo AQ - CdS LM-70 e docente;
- Carmine CRECCHIO, Componente del gruppo AQ - CdS LM-70 e docente;
- Annalisa DE BONI, Componente del gruppo AQ - CdS L-26 e docente;
- Antonella DI RELLA, Componente del gruppo AQ - CdS LM-70, studente;
- Gianluca CENTONZE, Componente del gruppo AQ - CdS LM-70, Rappresentante del mondo del lavoro;
- Antonio RAGUSO, Componente del gruppo AQ - CdS L-26, Rappresentante del mondo del lavoro;
- Fara MARTINELLI, Manager Didattico e Responsabile U.O. Didattica e Servizi agli Studenti, Tecnico Amministrativo.

Per le organizzazioni rappresentative:

- Marcella BIASCO, Consigliere Ordine Tecnologi Alimentari Regione Puglia;
- Francesco CARRIERO, Responsabile produzione Azienda Salumi Martina Franca srl;
- Francesca CICORELLA, Tecnologa alimentare Gessyca gelati;
- Sabino DE FRANCESCO, Responsabile personale Birra Peroni;
- Giuseppe DI GESÙ, Titolare azienda Panificio di Gesù;
- Enrica PUGLIESE, Libero professionista, tecnologa;
- Giovanni PUGLIESE, Imprenditore Puma conserve Pugliese e Co.



Per il Corso di Studio

- Arturo CASIERI, docente del CdS;
- Alessandra DI FRANCO, docente del CdS;
- Pasquale FILANNINO, docente del CdS;
- Giuseppe GAMBACORTA, 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;
- Erica PONTONIO, Ricercatore del CdS;
- Giacomo SQUEO, Ricercatore del CdS;
- Carmine SUMMO, docente del CdS.

In qualità di studenti rappresentanti del Consiglio di Interclasse L-26 e LM-70

- Chiara DE TOMMASO, Componente della Commissione Paritetica del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti per il CdS L-26 - Scienze e Tecnologie Alimentari;
- Susanna DI LEO, studente;
- Lidia LABIANCA, Componente della Commissione Paritetica del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti per il CdS LM-70 - 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.

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

Il prof. Caponio ringrazia i presenti per la partecipazione e comunica che i motivi della riunione sono legati alla necessità di intercettare l'attuale e futura richiesta di formazione nel campo delle Scienze e Tecnologie Alimentari al fine di organizzare l'offerta formativa 2020-2021 nelle Classi di Laurea L-26 e LM-70. Inoltre, ricorda quali sono i compiti affidati al Gruppo di Assicurazione della Qualità e la necessità di procedere con incontri, anche non presenziali o telematici, a cadenze programmate e regolari. Quindi, introduce i lavori dando lettura di quanto emerso nel corso dell'ultima consultazione, sia in presenza che telematica, effettuata nel periodo giugno-luglio del 2018.

In particolare, era emerso un generale apprezzamento dell'offerta formativa, coerente con le esigenze delle aziende alimentari del territorio, sia che queste siano di grandi dimensioni che PMI. Infatti, la formazione multidisciplinare del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari di Bari lo rende capace di muoversi in contesti fortemente innovativi e mutevoli come quello alimentare. Tuttavia, fu segnalata l'opportunità di formare un tecnologo alimentare che possedesse specifiche abilità relative a:

- 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.

Il prof. Caponio, quindi, invita i presenti a confermare o meno quanto emerso nel corso dell'ultima consultazione con le parti sociali e a fornire ulteriori consigli e suggerimenti per il miglioramento dell'offerta formativa.

Nel corso del dibattito numerosi interventi hanno sottolineato 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. Inoltre, dagli interventi è emersa una sostanziale conferma di quanto già evidenziato nella precedente consultazione e sono anche emersi ulteriori spunti di formazione, rappresentati da:

- i) 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;
- ii) conoscenza e padronanza delle tecniche di conservazione degli alimenti per ridurre gli sprechi alimentari;
- iii) conoscenza della normativa in materia di etichettatura con particolare riferimento agli aspetti nutrizionali;
- iv) capacità di analizzare e progettare processi produttivi innovativi;
- v) 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.

La seduta viene tolta alle ore 18,00.

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.