



**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 21 giugno 2018, alle ore 12,30, unitamente all'invito per l'incontro di consultazione in presenza tra i Gruppi Assicurazione Qualità (GAQ) dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) e magistrale (LM-70), i referenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle professioni di riferimento e i docenti del CdS, previsto per il 5 luglio 2018, è stato inviato il link per procedere alla compilazione on line del questionario di consultazione di seguito riportato. Tale iniziativa, congiuntamente con la consultazione in presenza, ha il fine di monitorare se l'offerta formativa erogata risulti coerente ed aderente alle richieste del mercato del lavoro.

Al questionario, alla data del 10.07.2018 hanno risposto 27 Aziende, riportate nell'elenco, delle circa 100 invitate a compilarlo.

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.

In data 10.07.2018 il Gruppo AQ si è riunito per valutare gli esiti del questionario.

Il 63% delle aziende che hanno partecipato alla consultazione telematica non presenziale ha ospitato studenti del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari triennale (L-26) per lo svolgimento del tirocinio curricolare di 300 ore. Complessivamente, il loro giudizio sui nostri laureati è stato "soddisfacente" per il 75% e "molto soddisfacente" per 25%. Inoltre, il 41% delle aziende che hanno risposto al questionario ha assunto laureati dei CdS, dei quali il 46% mediante contratto a tempo determinato ed il 54% a tempo indeterminato.

L'offerta formativa dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bari, che gli intervistati per via telematica hanno potuto valutare attraverso i file allegati alla mail (Manifesti e Regolamenti dei Corsi di Studi), è stata giudicata "molto soddisfacente" per 11% e "abbastanza soddisfacente" per il restante l'89% delle imprese.

Tra i punti di forza è stata segnalata in maniera pressoché unanime, la buona preparazione, soprattutto rispetto agli aspetti tecnologici, subito seguita dalla forte motivazione.

Tra i punti di debolezza emerge una scarsa capacità di applicare le conoscenze e competenze acquisite nella realtà imprenditoriale e la necessità di aumentare la padronanza delle lingue straniere.

Riguardo alle competenze del laureato dei CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari richieste dall'azienda sono state segnalate: la necessità di possedere competenze relative alle certificazioni (19%), sicurezza alimentare (15%), tecnologie alimentari (13%), marketing e lingua inglese (11%), biotecnologie e etichettatura (8%), informatica e aspetti pratici di analisi di laboratorio (4%).

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>
AB Žemaitijos pienas	Lattiero Caseario
AGROMNIA soc. coop. arl	Consulenza aziendale (formazione)
Az. Agr. Maraglino Agrumi di Domenico Maraglino	Ortofrutta Fresca
BERNARDI SRL	Industria dolciaria (cioccolato)
BIELLEBI SRL	Prodotti da forno
Bilabi Srl	Birra
BIRRA PERONI SRL	Birra
CHEMISERVICE S.R.L.	Consulenza aziendale (controlli qualità)
CSQA CERTIFICAZIONI SRL	Consulenza aziendale (certificazione)
DOMCA SA	Produzione additivi e coadiuvanti per industria alimentare
D'Orazio S.r.l.	Consulenza aziendale (controlli qualità)
F. DIVELLA S.p.A.	Molitorio pastario e prodotti da forno
Fragnite srl	Lattiero Caseario
FRANTOIO GALANTINO SRL	Produzione olio
FRANTOIO RAGUSO	Produzione olio
GASTRONOMIA FROST SRL	Surgelati
Laboratorio analisi "F. Ditunno" Srl	Consulenza aziendale (controlli qualità)
Ladisa ristorazione	Ristorazione
Maraglino Agrumi	Ortofrutta Fresca
MEDSOL SRL	Imbottigliamento olio
NAMEDSPORT	Integratori alimentari
PANIFICIO ADRIATICO	Prodotti da forno
Panificio Adriatico sas di Concordia G.ppe	Prodotti da forno
Pastificio Attilio Mastromauro Granoro Srl	Molitorio pastario
SINAGRI srl Spin off dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro	Consulenza aziendale (sperimentazione e sviluppo rurale)
Tata Global Beverages	Bevande
Valle Fiorita Catering Srl	Prodotti da forno

# Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

Consultazione parti sociali



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO



DIPARTIMENTO DI SCIENZE  
DEL SUOLO, DELLA PIANTA E  
DEGLI ALIMENTI - DI.S.S.P.A.

**AVANTI**

Non inviare mai le password tramite Moduli Google.

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google. Segnala una violazione - Termini di servizio - Ulteriori termini

Google Moduli



# Università degli Studi di Bari Aldo Moro - Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari

\*Campo obbligatorio

1. Dati Aziendali

**Azienda \***

La tua risposta

**Attività \***

La tua risposta

**Località \***

La tua risposta

**Indirizzo e-mail \***

La tua risposta

2. La Sua Azienda ha avuto nostri studenti/laureati per attività di tirocinio/stage? \*

si

No



3. Ha assunto nella Sua Azienda nostri laureati? \*

- si, a tempo determinato
- Si, a tempo indeterminato
- No

4. Se ha risposto si alla domanda n. 3, come valuta la loro formazione?

- Insoddisfacente
- Appena soddisfacente
- Soddisfacente
- Molto soddisfacente

5. Quali ritiene possano essere i punti di forza dei nostri laureati?

La tua risposta

6. Quali ritiene possano essere i punti di debolezza dei nostri laureati?

La tua risposta



7. Di quali competenze avverte maggiormente la necessità nella Sua Azienda? (selezioni max 4 risposte) \*

- Tecnologie
- Certificazioni
- Marketing
- Biotecnologie
- Etichettatura
- Informatica
- Impiantistica
- Sicurezza alimentare
- Lingua inglese/altre lingue
- Altro:

8. L'offerta formativa dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Bari, che Lei ha potuto valutare attraverso i file allegati alla mail che ha ricevuto, è a Suo parere aderente e coerente alle richieste del mercato? \*

- Per niente
- Poco
- Abbastanza
- Molto

**INDIETRO**

**INVIA**

Non inviare mai le password tramite Moduli Google.

