

## CONSIGLIO DI CORSO DI STUDIO IN SCIENZE TECNOLOGIE ALIMENTARI L26

### VERBALE DELL'INCONTRO DI CONSULTAZIONE CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI E DELLE PROFESSIONI 2018

Il giorno 15 novembre 2018, alle ore 10,00, giusto invito trasmesso via e-mail in data 9 novembre 2018 dal dott. Filippo Ambroggio, che si allega, ha avuto luogo presso l'Aula Seminari del Dipartimento di Agraria l'incontro tra il Consiglio del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari (Classe L-26) "L'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni". Allo scopo di indirizzare la discussione e di raccogliere in maniera strutturata le opinioni degli *stake-holders* sul Corso di Studio.

All'invito era anche allegato un questionario appositamente predisposto.

Erano presenti all'incontro:

- Per il Dipartimento di Agraria, prof. Giuseppe Zimbalatti;
- Per il Corso di Studio STAL L26, il prof. Francesco Barreca, Coordinatore del Corso e il dott. Filippo Ambroggio, responsabile dell'ufficio Orientamento e Corsi di Studio.
- Per le organizzazioni rappresentative:
  - Dott.ssa Maria Bruzzese, in rappresentanza dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e Calabria;
  - Dott. Antonino Franconeri - Presidente CIA, Confederazione Italiana Agricoltori;
  - Dott. Giuseppe Bombino, in rappresentanza dell'Ordine degli Agronomi e Forestali della Provincia di Reggio Calabria;
  - Dott. Zoccali, in rappresentanza della Camera di Commercio di Reggio Calabria;
  - Dott. Giuseppe Quattrone in rappresentanza della Confindustria di Reggio Calabria;
  - Prof. Marco Poiana, in rappresentanza della Stazione Sperimentale delle Essenze e dei Derivati Agrumari di Reggio Calabria;
  - Il dott. Francesco Foti in rappresentanza di Condotta Slow-food Versante dello stretto e della Costa Viola,
  - Dott. Nicola Perlini di Ce.Di.Bi. S.a.S. di Angela Barreca & C. (laboratorio di Analisi chimiche, industriali e merceologiche e per il controllo della qualità)
  - Dott.ssa Natalia Sapone in rappresentanza della ditta RADIS srl (ditta per l'igiene e la disinfestazione ambientale)

Il Direttore, dopo aver dato il benvenuto ai partecipanti, ha introdotto i lavori rimarcando l'importanza che l'occasione riveste rimarcando l'importanza che l'occasione riveste anche e soprattutto nell'avvicinare l'offerta formativa del CdS alle richieste del territorio.

Immediatamente dopo, ha preso la parola il Coordinatore del Corso di Studio, prof. Francesco Barreca che illustrato il questionario somministrato agli *stake-holders*, esaminando in particolare le seguenti domande:

1.1 Ritiene che la denominazione del corso comunichi in modo chiaro le finalità del corso di studio?

*2.1 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo?*

*2.2 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo anche fra 10 anni?*

*2.3 Ritiene che le figure professionali formate dal CdS siano rispondenti alle esigenze dell'Organizzazione che Lei rappresenta?*

*r3. a2 a suo avviso il carattere del cds nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti come sotto definiti sono definiti in maniera chiara?*

*r3. a.2 - a suo avviso le conoscenze, le abilità e le competenze e gli altri elementi che caratterizzano ciascun profilo culturale e professionale, sono descritte in modo chiaro e completo?*

*r3. a.3 - a suo avviso gli obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal cds?*

*r3.a.4 - l'offerta ed i percorsi formativi proposti sono coerenti con gli obiettivi formativi definiti, sia nei contenuti disciplinari che negli aspetti metodologici e relativi all'elaborazione logico-linguistica?*

Il Coordinatore ha quindi illustrato l'offerta formativa del CdS soffermandosi in particolare su:

- La denominazione del CdS
- Gli obiettivi formativi del CdS
- Le figure professionali e gli sbocchi previsti
- I risultati di apprendimento attesi e il quadro delle attività formative

Subito dopo, il Coordinatore, ha analizzato i seguenti punti:

- Verifica della validità dei profili professionali individuati dal CdS;
- Aderenza dei percorsi formativi alle esigenze professionali del territorio;
- Problematiche riscontrate nei percorsi formativi dei CdS.

Dopo l'esposizione del coordinatore di quanto sopra riportato, i convenuti hanno chiesto una serie di delucidazioni e chiarimenti, prontamente forniti dal Direttore e dal Coordinatore, si è aperta una interessante discussione in particolare si sono registrati i seguenti interventi.

La dott.ssa Maria Bruzzese ritiene che sia necessario integrare i contenuti delle discipline del CdS con argomenti di maggiore attualità e interesse per il mercato del lavoro nel settore agroalimentare quali ad esempio, il riutilizzo delle eccedenze alimentari come previsto dalla Legge 166/2016 c.d. "Legge Gadda". La dott.ssa Bruzzese, inoltre, suggerisce l'inserimento di argomenti riguardanti la "Merceologia" in ambito agroalimentare e la "Legislazione doganale" in riferimento agli scambi commerciali con Paesi UE ed extraUE. Altresì, propone di approfondire le tematiche riguardanti la MOCA (Materiali a contatto) con particolare riferimento al packaging ed al confezionamento in genere. Segnala, infine, la crescente domanda delle aziende che svolgono attività nel settore del commercio alimentare di redazione della Segnalazione Certificata Inizio Attività (detta anche S.C.I.A.) che deve essere inoltrata agli organi competenti dell'Azienda Sanitaria che eseguono poi la registrazione citata SCIA alimentare la quale dovrebbe essere firmata esclusivamente dal Tecnologo alimentare. Il coordinatore ringrazia la dot.ssa Bruzzese per le sue preziose indicazioni che riportano alcune delle emergenti competenze professionali

richieste dal mondo del lavoro e assicura che saranno portate all'attenzione e discusse con i docenti delle discipline di riferimento, nei limiti delle progetto formativo del Corso di Studi triennale i cui laureati, allo stato attuale, non possono accedere all'Albo dei tecnologi Alimentari, accesso riservato ai laureati del corso di laurea magistrale.

Il Dott. Antonino Franconeri, CIA - Agricoltori Italiani, Calabria Sud, esprime il suo vivo apprezzamento alle attività formative del CdS che ha potuto verificare nei tanti laureati conosciuti durante la sua attività professionale. Il dott. Franconeri, inoltre, manifesta apprezzamento per la multidisciplinarietà, ma, nel contempo, evidenzia che servono anche conoscenze specialistiche di settore in particolare di tipo laboratoriale. Raccomanda un sempre maggior rafforzamento dei rapporti fra il Dipartimento ed il mondo del lavoro e propone che il Dipartimento organizzi, tenga e/o coordini corsi di aggiornamento/formazione per gli agricoltori, soprattutto per le problematiche che attengono l'applicazione delle normative (es. certificazioni vino e olio). Il dottor Franconeri, infine, auspica che il Dipartimento possa diventare un Ente accreditatore della produzione alimentare.

Il prof. Barreca segnala che le attività laboratoriali del CdS soffrono di alcune criticità dovute al ritardo, non imputabile al Dipartimento, della realizzazione di un plesso dedicato. Attualmente le attività laboratoriali vengono svolte presso il laboratorio didattico del Dipartimento e presso i laboratori di ricerca delle singole discipline.

Tali laboratori, pur presentando alcuni disagi nella fruizione, offrono l'opportunità agli studenti di osservare attrezzature ed apparecchiature scientifiche molto avanzate e sofisticate. Si spera che in un prossimo futuro le attività didattiche di laboratorio, possano essere svolte nel vicino plesso in fase di realizzazione.

Il prof. Poiana segnala che, al fine di rispettare le norme di sicurezza previste, gli studenti vengono suddivisi in gruppi e vengono fatti operare anche in autonomia con le attrezzature a disposizione dei laboratori scientifici.

Tutti gli interventi, pur raccomandando al coordinatore e al gruppo di AQ di mantenere alto il livello di attenzione nel monitorare l'andamento del CdS, hanno espresso lusinghieri apprezzamenti per il Corso di Laurea STAL L-26 soprattutto in merito alla multidisciplinarietà che caratterizza il percorso formativo dei suoi Laureati.

Inoltre, il rappresentante dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria, dott.ssa Maria Bruzzese, ha evidenziato l'elevata valenza formativa e importanza del Corso di Laurea, unico in tutta la Calabria, regione che, peraltro, vanta nell'agricoltura e nelle produzioni agroalimentari le sue eccellenze che rappresentano i comparti trainanti dell'intera economia regionale. L'agroalimentare, infatti, è risultato l'unico comparto produttivo regionale che in questi anni non ha subito contrazioni ma anzi si è mostrato in continua ascesa ed ha presentato e presenta ancora elevata potenzialità di sviluppo. Tale sviluppo risulta però possibile solo migliorando la qualità e la sicurezza dei prodotti. E' pertanto fondamentale che il territorio disponga delle competenze specifiche nel settore delle Tecnologie Alimentari. In tal senso, il Corso di Laurea STAL-L26 riveste un ruolo strategico per l'intera regione.

L'ordine dei Tecnologi Alimentari della Basilicata e della Calabria da parte sua, sta operando nel senso di fare acquisire una maggiore sensibilità e consapevolezza alla collettività e in particolare alle amministrazioni locali al fine di prevedere anche al loro interno delle loro professionalità la figura del Tecnologo Alimentare ricomprendendolo tra le figure sanitarie obbligatorie e in tal senso auspica una

sempre maggiore collaborazione con il Dipartimento di Agraria e con I Corsi di Studio della Tecnologia Alimentare (triennale e magistrale).

Tutti i partecipanti all'incontro esprimono un sostanziale soddisfacimento sull'operato del CdS soprattutto con riferimento al difficile contesto sociale, lavorativo ed economico in cui opera ma che comunque non ha impedito la formazione di laureati con elevate competenze negli ambiti delle Tecnologie Alimentari, auspicano inoltre che il forte raccordo con il territorio che ha saputo finora instaurare sia sempre maggiormente rafforzato anche attraverso nuove sinergie con le istituzioni pubbliche.

A conclusione degli interventi, il Direttore ha invitato i presenti a compilare seduta stante, o ad inviarlo successivamente, il Questionario precedentemente distribuito che sarà attentamente analizzato e utilizzato dal Corso di Studio e dalla CPDS del Dipartimento per implementare l'offerta formativa del CdS STAL L26 dell'Università Mediterranea di Reggio Calabria. Le stesse opinioni espresse attraverso il Questionario costituiranno oggetto di uno specifico "Documento di sintesi".

L'incontro si chiude alle ore 12.30.

Allegato 1 al presente verbale: Questionario di consultazione

Il Segretario verbalizzante

  
Dott. Filippo Ambroggio

Il Coordinatore

  
Prof. Francesco Barreca

(alleg. A)

## **SINTESI DELLE CONSULTAZIONI CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE DI BENI E SERVIZI E DELLE PROFESSIONI E DELL'ANALISI DOCUMENTALE**

**Anno accademico: 2018-2019**

**Classe - Corso di Studio Scienze e Tecnologie Alimentari STAL-L26**

**Dipartimento Agraria – Università Mediterranea di Reggio Calabria**

La consultazione sul progetto formativo per l'a.a. 2018-2019 del Corso di Studio di cui sopra è avvenuta nel modo seguente:

- N. 1 incontri con le organizzazioni rappresentative nella seguente data: 15 novembre 2018 (vedi verbale allegato)

- Invio preliminare via e-mail di questionari di consultazione ai seguenti soggetti:

- Cia Calabria Nord, Cia Calabria Centro, Cia Reggio Calabria, Cia Vibo Valentia, Cia Calabria, Inacc Calabria;
- Coldiretti Calabria, Coldiretti di Catanzaro, Cosenza, Crotona, Vibo Valentia, Reggio Calabria, Impresa Verde Calabria;
- Confagricoltura Calabria, Confagricoltura di Cosenza, Catanzaro, Vibo Valentia, Crotona, Reggio Calabria;
- Ordine dei Tecnologi alimentare di Basilicata e Calabria;
- Confindustria di Cosenza, Catanzaro, Vibo Valentia, Crotona, Reggio Calabria;
- Ce. Di. Bi S.a. S di Reggio Calabria, Poli.com Srl, Radis Srl;
- Condotta Slowfood Versante dello Stretto e Costa Viola,
- Caffè Mauro – Reggio Calabria;
- Amici della Terra Calabria, Legambiente Reggio Calabria;
- Ordine Provinciale degli Agronomi e Forestali di Cosenza, Catanzaro, Vibo Valentia, Crotona, Reggio Calabria;
- Unioncamere di Cosenza, Catanzaro, Vibo Valentia, Crotona, Reggio Calabria.

Dall'elaborazione e dall'analisi dei questionari pervenuti sono emersi i seguenti dati.

Per quanto attiene alla denominazione del corso e se questo comunica efficacemente le finalità del corso di studio, alla domanda *“Ritiene che la denominazione del corso comunichi in modo chiaro le finalità del corso di studio?”* il 100% degli intervistati ha espresso un giudizio positivo come da seguente grafico.

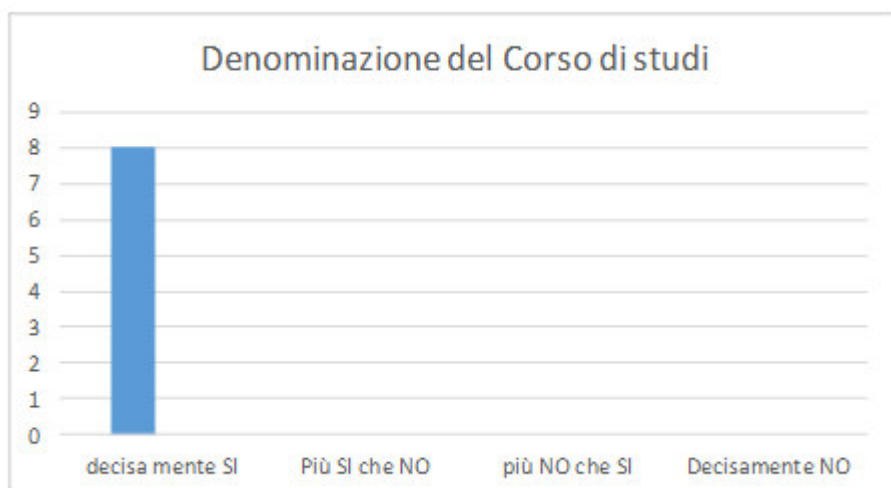


Grafico 1

Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale del Tecnico dei prodotti alimentari che il corso si propone di formare alla domanda *“Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo?”* per quanto riguarda la figura del “Tecnico dei prodotti alimentari” l’87,5% ha risposto “Decisamente SI” e il 12,5% ha risposto “più SI che No”. Per quanto riguarda la figura del “Tecnico di laboratorio Biochimico” l’62,5% ha risposto “Decisamente SI” e il 37,5% ha risposto “più SI che No”. Per quanto riguarda la figura del “Tecnico della debiotizzazione industriale ed urbana” il 62,5% ha risposto “Decisamente SI”, il 25% ha risposto “più SI che No” e il 12,5% ha risposto “Più NO che SI”, come da seguente grafico.

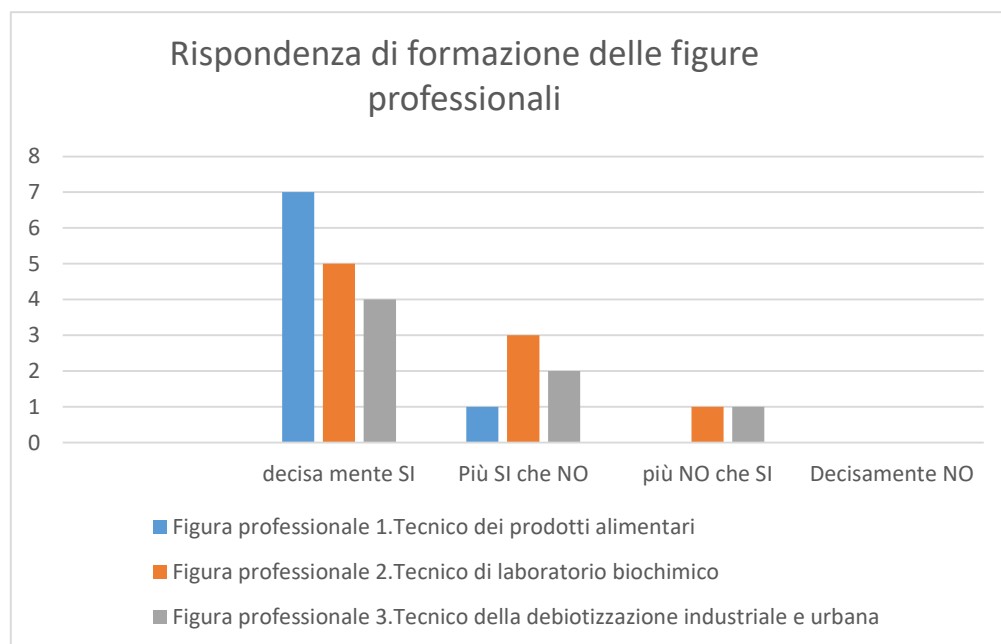


Grafico 2

Per quanto riguarda la rispondenza delle figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni, alla domanda *“Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo anche fra 10 anni?”* per quanto riguarda la figura del *“Tecnico dei prodotti alimentari”* l’87,5% ha risposto *“Decisamente SI”* e il 12,5% ha risposto *“più SI che No”*. Per quanto riguarda la figura del *“Tecnico di laboratorio Biochimico”* l’62,5% ha risposto *“Decisamente SI”* e il 25% ha risposto *“più SI che No”* e il 12,5% ha risposto *“Più NO che SI”*. Per quanto riguarda la figura del *“Tecnico della debiotizzazione industriale ed urbana”* l’62,5% ha risposto *“Decisamente SI”* e il 25% ha risposto *“più SI che No”* e il 12,5% ha risposto *“Più NO che SI”*, come da seguente grafico.

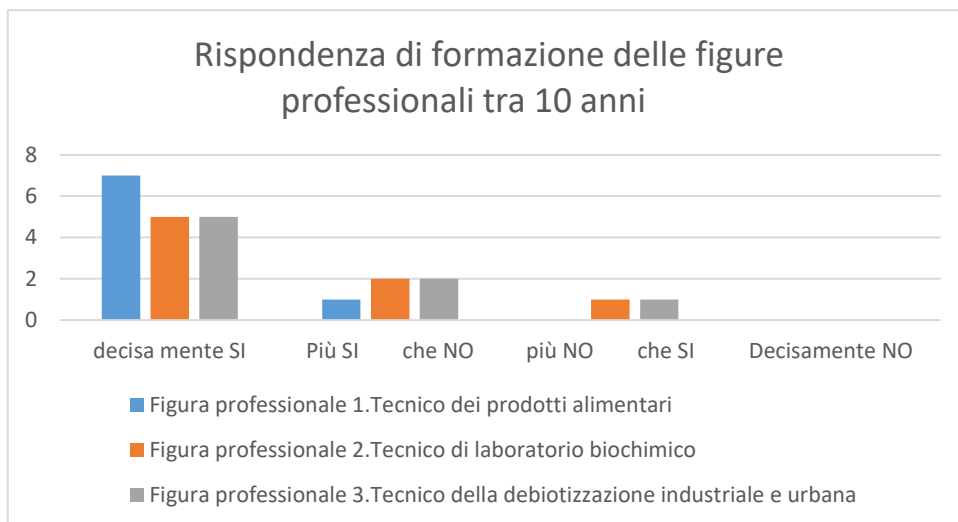


Grafico 3

Per quanto riguarda la rispondenza delle figure professionali che il corso si propone di formare in base all’esigenza dell’organizzazione rappresentata, alla domanda *“Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo anche fra 10 anni?”* per quanto riguarda la figura del *“Tecnico dei prodotti alimentari”* il 75% ha risposto *“Decisamente SI”* e il 12,5% ha risposto *“più SI che No”* e il 12,5% ha risposto *“Più NO che SI”*. Per quanto riguarda la figura del *“Tecnico di laboratorio Biochimico”* il 50% ha risposto *“Decisamente SI”* e il 50% ha risposto *“più SI che No”*. Per quanto riguarda la figura del *“Tecnico della debiotizzazione industriale ed urbana”* il 25% ha risposto *“Decisamente SI”*, 50% ha risposto *“più SI che No”* e il 25% ha risposto *“Decisamente NO”*, come da seguente grafico.

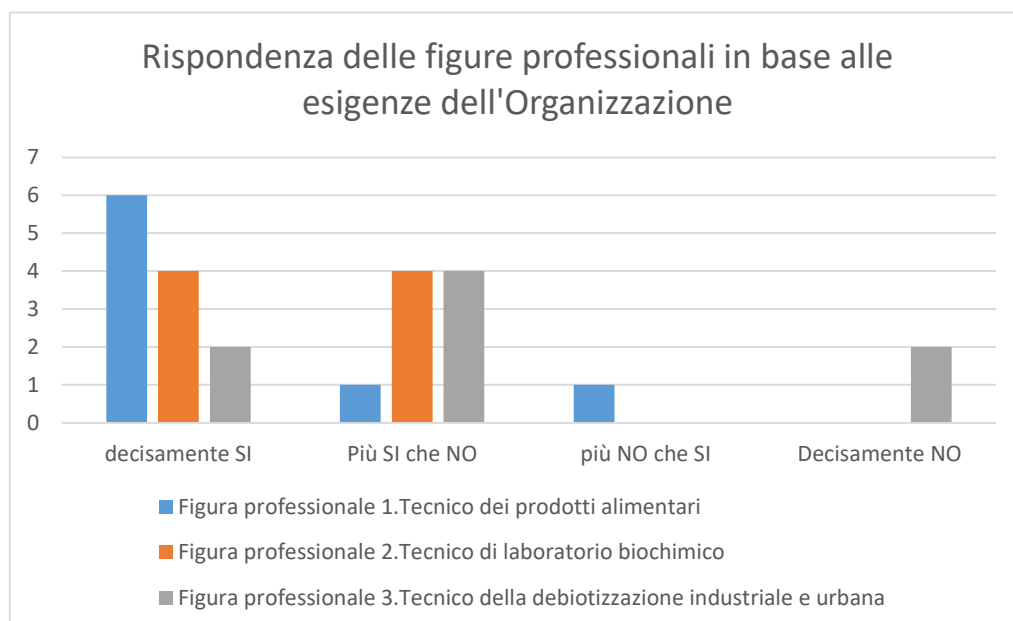


Grafico 4

Per quanto riguarda la chiarezza della definizione degli aspetti culturali, scientifici e professionalizzanti, alla domanda *“A suo avviso il carattere del CdS nei suoi aspetti culturali, scientifici e professionali come sotto definiti sono definiti in maniera chiara?”* per quanto riguarda gli *“OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO”* l’87,5% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*. Per quanto riguarda *“CONOSCENZA E COMPRENSIONE”* l’87,5% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*. Per quanto riguarda *“CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE”* l’87,5% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“parzialmente”* motivando la risposta con *“possibilità di mettere in pratica quanto studiato in laboratori dotati di attrezzature idonee”* come da seguente grafico

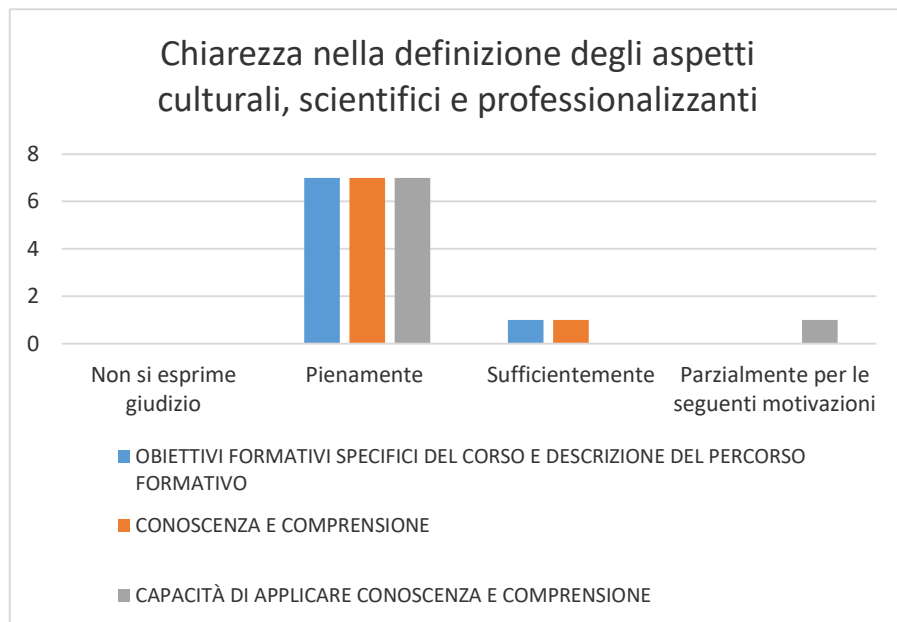


Grafico 5

Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale del Tecnico dei prodotti alimentari che il corso si propone di formare riguardo la domanda *“FUNZIONE IN UN CONTESTO DI LAVORO”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 75% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“COMPETENZE ASSOCIATE ALLA FUNZIONE”* il 62,5% ha risposto *“pienamente”* e il 37,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“SBOCCHI OCCUPAZIONALI”* il 62,5% ha risposto *“pienamente”* e il 37,5% ha risposto *“sufficientemente”* come da seguente grafico.

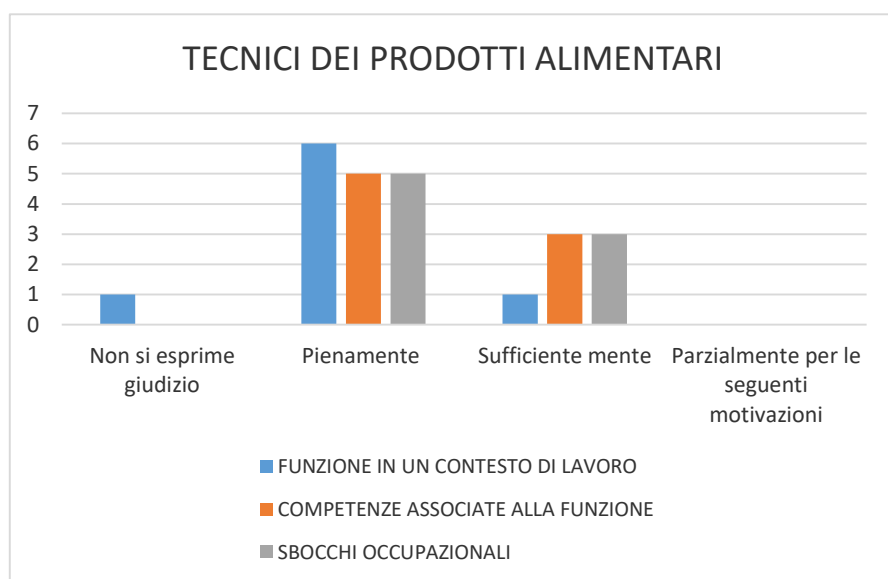


Grafico 6



Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale del Tecnico di laboratorio Biochimico che il corso si propone di formare riguardo la domanda *“FUNZIONE IN UN CONTESTO DI LAVORO”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 75% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“COMPETENZE ASSOCIATE ALLA FUNZIONE”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 75% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“SBOCCHI OCCUPAZIONALI”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 62,5% ha risposto *“pienamente”* e il 25% ha risposto *“sufficientemente”* come da seguente grafico.

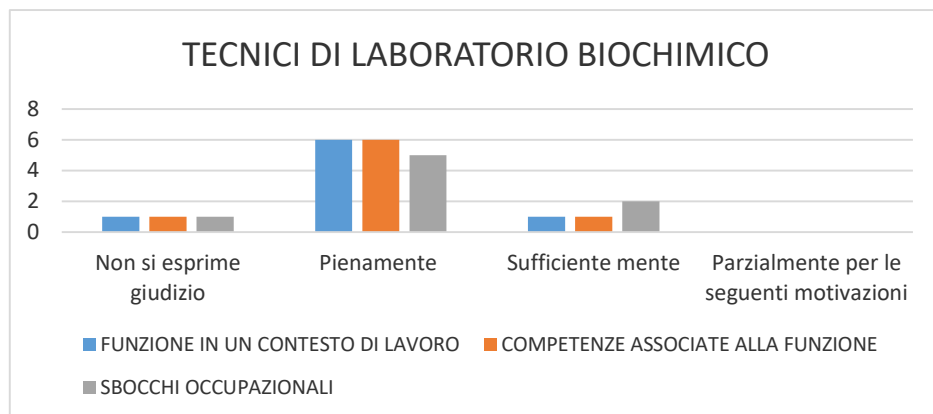


Grafico 7

Per quanto riguarda la rispondenza alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo della figura professionale del Tecnico della debiotizzazione industriale ed urbana che il corso si propone di formare riguardo la domanda *“FUNZIONE IN UN CONTESTO DI LAVORO”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 75% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“COMPETENZE ASSOCIATE ALLA FUNZIONE”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 75% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”*; riguardo la domanda *“SBOCCHI OCCUPAZIONALI”* il 12,5% non ha espresso giudizio, il 62,5% ha risposto *“pienamente”* e il 12,5% ha risposto *“sufficientemente”* e il 12,5% *“Parzialmente”* con la seguente motivazione: *“Scarsità di realtà nel territorio nazionale”* come da seguente grafico.

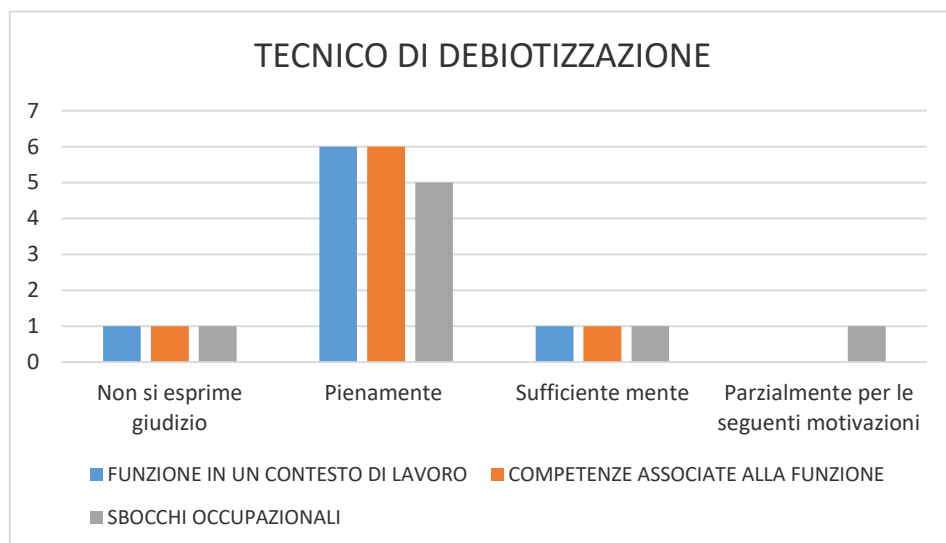


Grafico 8

Per quanto riguarda la coerenza dell'offerta formativa, alla domanda "L'OFFERTA ED I PERCORSI FORMATIVI PROPOSTI SONO COERENTI CON GLI OBIETTIVI FORMATIVI DEFINITI, SIA NEI CONTENUTI DISCIPLINARI CHE NEGLI ASPETTI METODOLOGICI E RELATIVI ALL'ELABORAZIONE LOGICO-LINGUISTICA?" il campione esaminato la ritiene "pienamente adeguata" nel 75% dei casi e "adeguata" nel 25% dei casi come da seguente grafico.

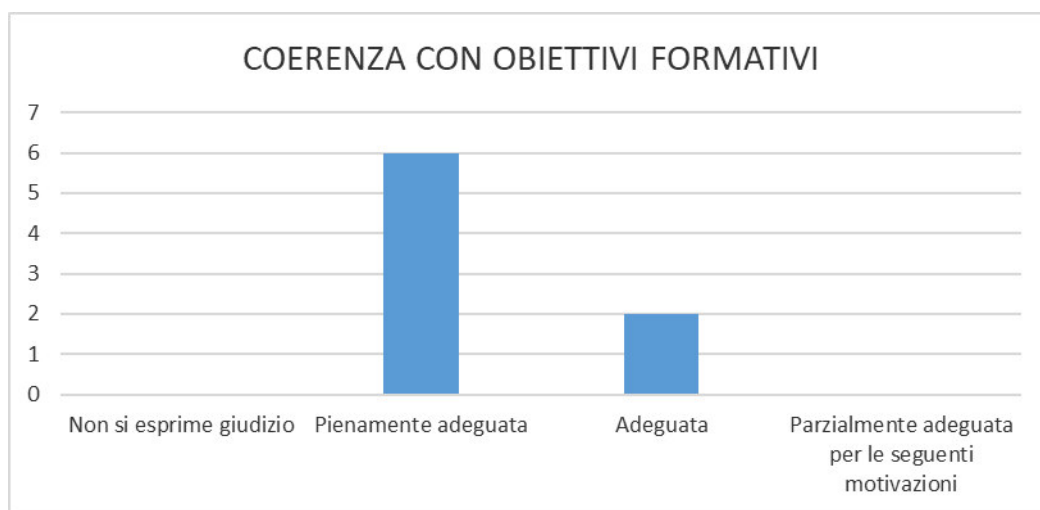


Grafico 9

Per quanto riguarda se gli "obiettivi formativi specifici e i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) sono chiaramente declinati per aree di apprendimento e sono coerenti con i profili culturali, scientifici e professionali individuati dal CDS"

#### Area 1- Matematica, Fisica e informatica

Sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di conoscenza e comprensione nell'75% dei casi e sufficientemente adeguata nel 25% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di capacità di applicare quanto appreso nel 87,5% dei casi e sufficientemente adeguati nel 12,5% dei casi.

#### Area 2 - Discipline Chimiche

Sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di conoscenza e comprensione nell'87,5% dei casi e sufficientemente adeguata nel 12,5% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di capacità di applicare quanto appreso nel 75% dei casi e sufficientemente adeguati nel 25% dei casi.

#### Area 3- Discipline biologiche

Sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di conoscenza e comprensione nel 100% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di capacità di applicare quanto appreso nel 87,5% dei casi e sufficientemente adeguati nel 12,5% dei casi

#### Area 4- Discipline della tecnologia alimentare

Per quanto riguarda i livelli di conoscenza e comprensione il 12,5% non esprime giudizio, sono state ritenuti pienamente adeguati nel 75% dei casi e sono stati ritenuti sufficientemente adeguati nel 12,5% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, il 12,5% non esprime giudizio, sono state ritenute pienamente adeguate nel 75% dei casi e sono stati ritenute sufficientemente adeguate nel 12,5% dei casi.

#### Area 5- Discipline dell'ingegneria agraria e agroalimentare

Sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di conoscenza e comprensione nell'75% dei casi e sufficientemente adeguati nel 25% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di capacità di applicare quanto appreso nel 75% dei casi e sufficientemente adeguati nel 25% dei casi

#### Area 6- Discipline economiche e giuridiche

Sono state ritenute pienamente adeguati i livelli di conoscenza e comprensione nell'75% dei casi e sufficientemente adeguati nel 25% dei casi. Per la capacità di applicare quanto appreso, sono state ritenute pienamente adeguate nel 62,5% dei casi e sufficientemente adeguate nel 37,5% dei casi