

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

**maggio – giugno 2018**

Anno accademico: 2017-2018

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.2017-2018 del corso di studio di cui sopra è avvenuta nel modo seguente :

- N. 1 incontri plenario con le organizzazioni rappresentative (Confindustria VV) nelle seguenti date: 28.05.2018. Incontro pubblico presso Complesso Valentianum (vedi verbali allegati)
- consegna questionari di consultazione a: Confindustria Vibo Valentia, Confindustria Vibo Valentia sez. Agroalimentare , Azienda Medialat srl, Colacchio Food srl, delegato Distillerie Caffo, Delegato x Wild Orange srl, Naturemed srl, L'artigiano della 'nduja, Romanella drinks srl, Frigel sas, Serfunghi di Calabretta Bruno, Gelateria Enrico Srl, Attinà & Forti s.r.l., Poli.com (azienda dolciaria), Azienda vinicola Tramontana. I questionari sono stati restituiti nei giorni successivi raccolti ed elaborati.

I questionari hanno dato i seguenti risultati:

- Per quanto attiene alla denominazione del corso e se questo comunica efficacemente le finalità del corso di studio, la totalità degli intervistati ha espresso un giudizio positivo.
- 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 la totalità ha espresso un giudizio positivo (non si sono registrate risposte per le figure professionali del: Tecnico di laboratorio biochimico e del Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana)
- Per quanto riguarda la domanda se le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni, oltre il 90% ha espresso un giudizio positivo per le figure del Tecnico dei prodotti alimentari e del Tecnico di laboratorio biochimico, il 10 % un giudizio negativo per entrambe le figure, mentre non ci sono state risposte per la figura professionale del Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana.
- Alla domanda se le figure professionali formate dal CdS siano rispondenti alle esigenze dell'Organizzazione che si rappresenta, oltre l' 80% ha espresso un giudizio positivo per le figure del Tecnico dei prodotti alimentari e del Tecnico di laboratorio biochimico, quasi il 20 % un giudizio negativo per entrambe le figure, mentre non ci sono state risposte per la figura professionale del Tecnico della debiotizzazione industriale e urbana.
- Per quanto riguarda il giudizio sulla adeguatezza alle esigenze del mercato del lavoro delle competenze che il corso di studio si propone di fornire nelle diverse aree di apprendimento la risposta è stata più che positiva per quasi il 90% sia per quanto riguarda le conoscenze acquisite e la comprensione che per la capacità di applicare.

In definitiva dalle consultazioni con le parti sociali avvenute sia mediante confronti diretti che mediante interviste con questionari, è emerso quanto segue:

**- Punti di forza dell'offerta formativa proposta:**

Un dei punti di forza più importanti emerso dalle consultazioni delle parti sociali è la multidisciplinarietà che caratterizza il percorso formativo dei Laureati in STAL L-26, inoltre un ulteriore punto di forza è da correlare alla elevata richiesta dal territorio di competenze specifiche nel settore delle tecnologie alimentari anche alla luce del trend positivo che caratterizza il comparto agroalimentare regionale.

**- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta:**

Le criticità rilevate sono essenzialmente ascrivibili alla mancanza di una piena integrazione e interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, in tal senso ad esempio è stato suggerito di arricchire l'offerta formativa dei laureati in CdS STAL-L26 fornendo delle nozioni specifiche sulla programmazione comunitaria per formare esperti anche nella ricerca e attivazione di nuovi canali di finanziamento diretti all'innovazione e lo sviluppo delle produzioni agroalimentari regionali.

Il Gruppo di Assicurazione della Qualità concorda di tenere conto delle seguenti indicazioni:

rafforzare i collegamenti con il mondo del lavoro, in tal senso risultano infatti già indirizzate alcune azioni correttive, introdurre nei programmi delle discipline di riferimento nozioni specifiche in linea con i suggerimenti pervenuti.

Alla luce di quanto emerso si ritiene che il progetto di corso sia coerente con le esigenze del sistema socio-economico e adeguatamente strutturato al proprio interno.