



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DEL MOLISE

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, AMBIENTE E ALIMENTI
CONSIGLIO AGGREGATO IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

COMITATO DI INDIRIZZO 06 luglio 2022

VERBALE

L'anno 2022, il giorno 06 del mese di luglio alle ore 11:00, si è riunito in modalità mista, in presenza nell'aula Pbis (terzo piano plesso di Agraria) del Dipartimento Agricoltura, Ambiente e Alimenti dell'Università degli Studi del Molise e on line sulla piattaforma Google Meet (765meet.google.com/uto-tbha-arn) il comitato di indirizzo del Corso di Studio aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari, convocato dal prof. Pasquale Catalano in qualità di Presidente del CCS con una propria mail del 03 giugno 2022, per discutere in merito alla coerenza dei contenuti e degli obiettivi formativi dei corsi di laurea L26 e LM70 rispetto alle aspettative dei portatori di interesse del mercato del lavoro

Risultano presenti:

Docenti CCS

	Componenti CCS	Presenti	Assenti giustificati	Assenti
1	Catalano Pasquale	X		
2	Ievoli Corrado	X		
3	Tremonte Patrizio	X		

Componenti Stakeholder mercato

4	Cardarelli Gino (Arsarp)		X	
5	Di Paolo Pietro (Azienda Fruttagei srl)	X		
6	Emilio Germano (Presidente OTA)	X		
7	Ferro Rossella (Ia molisana)		X	
7	Gagliardi Roberto (Mediterranea)		X	



	Biotecnologie)			
8	Papa Claudio (Dolceamaro)	X		
9	Toticchi Sara (adecogroup)	X		
10	Luigi Perrella (Caseificio molisano Barone)	X		

Presiede e modera la riunione il prof. Pasquale Catalano Assume le funzioni di segretario verbalizzante il prof. Patrizio Tremonte.

Verificata la presenza del numero legale, il Presidente dichiara aperta la seduta e passa, pertanto, alla discussione dell'ordine del giorno.

1. Ruolo strategico del comitato di indirizzo e

Il Presidente evidenzia l'importanza strategica e le finalità del comitato di indirizzo del corso di studio aggregato in Scienze e Tecnologie Alimentari. Il Comitato di Indirizzo è un organo consultivo, che attraverso il confronto tra la rappresentanza dei docenti dei corsi di studio e gli esponenti del mondo del produttivo, dei servizi e della ricerca e sviluppo del comparto alimentare, si prefigge lo scopo di valutare, ed eventualmente adeguare, l'offerta formativa proposta agli studenti rispetto alle esigenze del mercato del lavoro. Sulla base di tale finalità, il comitato di indirizzo prevede al suo interno la presenza di amministratori e dirigenti di aziende operanti nella trasformazione alimentare, nei servizi all'impiego, nella ricerca e sviluppo nonché il presidente dell'ordine regionale (Molise) dei Tecnologi Alimentari.

Il Presidente introduce gli obiettivi formativi che caratterizzano il corso di laurea triennale L26 Scienze e Tecnologie Alimentari e il corso magistrale LM70 Scienze e Tecnologie Alimentari.

Il corso di laurea L26 in Scienze e Tecnologie Alimentari prevede insegnamenti di tipo teorico, con prevalenza di lezioni frontali, ed insegnamenti con finalità sia teoriche sia pratiche, quest'ultime, soddisfatte tramite esercitazioni in laboratorio, visite tecniche presso specifiche realtà produttive o professionali. Il percorso formativo nei tre anni si articola su una sequenza di insegnamenti di base e caratterizzanti tale da garantire allo studente un graduale ampliamento delle conoscenze e delle competenze utili a determinare lo sviluppo delle capacità di elaborazione e di soluzione dei problemi anche mediante tirocini a scelta dello studente e la preparazione della prova finale.



Il corso di Laurea Magistrale LM70 in Scienze e Tecnologie Alimentari ha una durata di due anni e corrisponde al conseguimento di 120 crediti formativi universitari (CFU).

Il piano degli studi di entrambi i corsi, pur senza modificare l'ordinamento vigente, è stato rivisto negli ultimi anni, anche sulla base di pregressi confronti con portatori di interesse, per meglio rispondere agli indirizzi dei mercati e delle industrie nonché ai cambiamenti socio-economici e culturali in atto.

2. Obiettivi e contenuti dell'offerta formativa dei corsi di laurea

Il prof. Patrizio Tremonte, su invito del Presidente, presenta in maniera dettagliata l'offerta formativa, la missione alla base dei due corsi di laurea nonché le competenze e il potenziale posizionamento lavorativo del laureato triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentare. Nello specifico, il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari svolge funzioni di direzione e gestione in aziende private e strutture pubbliche con posizioni lavorative specialistiche nelle "Scienze della Vita" con particolare riferimento alle "Biotecnologie Alimentari".

Nello specifico, il laureato triennale ha la possibilità di esprimere la propria professionalità in strutture sia pubbliche, deputate al controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti, sia private, operanti nel comparto alimentare, nonché in aziende collegate alla produzione di alimenti che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

Il conseguimento del titolo triennale oltre a consentire una collocazione professionale, permette l'accesso ai più elevati livelli di formazione, quali master di primo livello e corsi di laurea magistrale.

Il possesso del titolo consente la iscrizione al Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (classe LM 70).

Il laureato magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari è un professionista in possesso di elevate competenze scientifiche tali da consentire lo svolgimento di funzioni di direzione, amministrazione e gestione in aziende private e strutture pubbliche che operano nel comparto alimentare.

3 Discussione e intervento dei portatori di interesse

La discussione è stata aperta dal Prof. Corrado Ievoli che ha evidenziato le competenze manageriali e dirigenziali che il laureato magistrale in scienze e tecnologie alimentari può acquisire in virtù di insegnamenti che ricadono nei settori scientifico disciplinari sia economici sia giuridici.



Seguono gli interventi dei portatori di interesse:

Il dott. Claudio Papa, amministratore dell'azienda di trasformazione "Dolce Amaro", evidenzia l'importanza della rispondenza delle competenze dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, provenienti dall'Ateneo Molisano, rispetto alle esigenze dei differenti comparti delle aziende alimentari.

L'ing. dott. Di Paolo Pietro, dirigente della Fruttagegel srl, ha sottolineato le spiccate competenze tecniche dei laureati Unimol in Scienze e Tecnologie Alimentari che consentono di conseguire standard qualitativi elevati nella gestione dei processi e nella qualità dei prodotti. Competenze che, generalmente, risultano anche superiori rispetto a laureati provenienti da altri Atenei. Tuttavia, lo stesso ingegnere evidenzia, tuttavia, lo scarso possesso di alcune soft skills con particolare riferimento alle capacità comunicative. Competenze che hanno un peso fondamentale nell'assunzione di ruoli dirigenziali e di responsabilità.

Il dott. Luigi Perrella (Caseificio molisano Barone) nel riportare l'importanza del tecnologo alimentare nelle aziende del comparto alimentare, ha segnalato l'importanza dei tirocini formativi che il laureando in Scienze e Tecnologie Alimentari dovrebbe espletare nei differenti comparti, sia produttivi sia gestionali e manageriali.

In relazione a tale aspetto, il Presidente del CCS evidenzia gli studenti su base facoltativa svolgono tirocini curriculari presso aziende del comparto agro-alimentare che hanno stipulato opportuno rapporto regolamentato da convenzione con l'Ateneo. Tuttavia, al fine di rendere maggiormente fruibile la proposta di espletamento di tirocinio formativo presso le aziende, si impegna, anche facendo riferimento alle risorse umane e competenze deputate all'orientamento, di censire, stimolare la nuova sottoscrizione e meglio promuovere le convenzioni per lo svolgimento di attività di tirocinio-formativo.

Il dott. Emilio Ivano Germano (Presidente OTA Molise) sottolinea l'importanza del percorso formativo triennale e di quello magistrale. Nello specifico mette in evidenza come l'offerta formativa proposta dai corsi L26 e LM70 dell'Ateneo molisano, sia costantemente aggiornata e all'avanguardia. Carattere garantito non solo dal livello scientifico dei docenti incardinati ma anche dal piano di studi che, attraverso i 3 crediti delle altre attività, rende il percorso flessibile e modellabile intorno alle tematiche più emergenti per lo specifico momento storico.

Il presidente OTA Regione Molise evidenzia, al contempo, le criticità relative alla denominazione dei corsi di laurea nonché alla collocazione lavorative in posizioni non sempre rispondenti a quelle



che spettano al laureato in tecnologie alimentari, professionista in possesso di qualificate ed elevate competenze scientifiche.

La denominazione del corso (“Scienze e Tecnologie Alimentari”), essendo la medesima sia per il corso triennale sia per quello magistrale, potrebbe generare confusione nei processi di reclutamento di personale e nell’individuazione dei più opportuni livelli di professionalità.

La percezione di disordine, generato dalla medesima denominazione, nei portatori di interesse è ulteriormente aggravato dalla presenza nell’offerta formativa del Dipartimento di Agricoltura Ambiente e Alimenti di un corso della classe LGASTR proposto con la denominazione Scienze e Culture del Cibo. Il mero differire per il termine Culture/Tecnologie, ancora una volta, non consente ai portatori di interesse una corretta e immediata distinzione di profili professionali pur se tanto differenti tra loro.

Il Presidente OTA Molise, aggiunge che le competenze biotecnologiche, ingegneristiche e manageriali sono quelle che meglio descrivono la figura professionale del laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e che dovrebbero essere immediatamente trasmesse attraverso le denominazioni dei corsi di laurea distinguendo, al contempo, i livelli di formazione triennale e magistrale.

Inoltre, il presidente sottolinea che il percorso formativo complessivo (triennale e magistrale) è chiamato all’edificazione di competenze per quella che è la figura del Tecnologo Alimentare, figura professionale chiave per garantire la sicurezza, la qualità e la sostenibilità nei processi produttivi degli alimenti ed è l’unica figura professionale formata adeguatamente e specificamente nell’ambito dei processi alimentari, che portano ogni giorno sulle tavole dei cittadini alimenti sicuri e sani.

L’argomento relativo alla denominazione dei corsi genera un ampio dibattito e un’attenta analisi dei tre termini che ad oggi costituiscono la denominazione: “Scienze”, “Tecnologie” e “Alimenti”. Il dibattito tra le parti conduce alla condivisione di riflessioni di seguito riportate:

- Il termine “scienze” sia nel percorso triennale sia in quello magistrale ha un ruolo fondamentale in quanto necessaria per una distinzione rispetto a percorsi di lauree professionalizzanti e/o tecnici superiori che insistono sul segmento formativo relativo agli alimenti. Il termine dovrebbe essere presente in maniera esplicita nel percorso magistrale e potrebbe diventare implicita, purché prontamente percepibile nella denominazione del percorso triennale.



- Il termine “tecnologie”, anche alla luce di quanto atteso sia da parte del mondo del lavoro (come evidenziato dalla componente impresa) sia da parte del segmento della filiera scolastica a monte rispetto ai percorsi accademici (come evidenziato dal delegato del dipartimento all’orientamento), potrebbe evolvere in terminologie altrettanto chiare ma che evidenziassero l’elevata competenza scientifica che il laureato Lm70 attraverso lo specifico piano di studi, consolidato e se opportuno implementato, acquisisce in ambito biotecnologico e gestionale dei processi.
- Il termine Alimenti deve necessariamente permanere nella medesima forma “Alimenti” o nella versione Alimentare”

Preso atto dei differenti riscontri positivi e acquisiti i differenti spunti (dalla necessità di migliorare le soft skills in termini di capacità comunicativa a quella di revisionare le denominazione dei corsi di laurea) per un proficuo e successivo lavoro di coordinamento del Corso di Studi il Presidente, alle 13.30 non essendovi altri argomenti da trattare, dichiara chiusa la seduta.

Il Segretario

Prof. Patrizio Tremonte

Il Presidente

Prof. Pasquale Catalano

