



Consultazione con le organizzazioni rappresentative della Produzione, Servizi e Professioni per le modifiche di ordinamento e regolamento del corso di Laurea in Tecnologie Alimentari e del corso di Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (Dipartimento di Agraria – Università degli Studi di Napoli Federico II).

Elenco dei partecipanti per l'Università degli Studi di Napoli Federico II:

Ente	Ruolo	Nome e cognome
Dipartimento di Agraria	Coordinatore CdS	Pasquale Ferranti
Dipartimento di Agraria	Segretario Verbalizzante	Adriana Forlani
Dipartimento di Agraria	Ufficio Dipartimentale per la didattica e relazioni pubbliche	Sonia Sanzullo

Elenco dei partecipanti per le organizzazioni consultate:

Ente	Ruolo	Nome e cognome
Ordine Tecnologi Alimentari Campania e Lazio salvatorevelotto@otacl.it	Presidente	Salvatore Velotto
Arterra Bioscience gcolucci@arterabbio.it	Amministratore Delegato	Gabriella M. Colucci
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno antolim@izsmportici.it	Direttore Generale	Antonio Limone
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno Pasquale.gallo@cert.izsmportici.it		Pasquale Gallo
Agrobios fcellini@agrobios.it	Responsabile Area Ricerca e Servizi	Francesco Cellini
Fratelli De Cecco vincenzovillani@dececco.it	Direttore Controllo Qualità	Vincenzo Villani
Pasta Ferrara		Adele
ISA-CNR mamone@isa.cnr.it		Gianfranco Mamone
Nestlè Benevento	Ricerca e Sviluppo	Giuseppe Esposito



giuseppesposito@it.nestle.com		
Indaco S.p.A. simona.fabbrocini@indacocandy.com	Ricerca e Sviluppo	Simona Fabbrocini
Unilever cristina.trulli@unilever.com		Cristina Trulli
Birra Peroni Iserino@peroni.it	Plant Manager	Luigi Serino
Heinz Italia S.p.A. amalia.damore@kraftheinz.com	Manager Quality Control	Amalia D'Amore
Consorzio di Tutela della mozzarella di bufala campana DOP direzione@mozzarelladop.it		
Agriges Teresa.crovella@agriges.com		Teresa Crovella
Biogem Giuseppe.raucci@biogem.it		Giuseppe Raucci
Università degli Studi di Milano stefaniaiametti@unimi.it	Professoressa	Stefania Iametti
Parmalat ivana_gandolfi@parmalat.net	Responsabile della Ricerca Scientifica	Ivana Gandolfi
Biopharm Tiziana.granato@r-biopharm.it		Tiziana Granato
Pasta Baronia fluggamb@pastabaronia.it		
Gruppo Loconte valletta@loconte.org		
mls.sorrentino@gmail.com		
Fresystem S.p.A Tiziana.derosa@fresystem.com	Responsabile Assicurazione Qualità	Tiziana De Rosa
soniatri@damico.it		
silviapasquariello@libero.it		
Genus Group e.germano@genusgroup.it		Emilio Germano
Mangia, Inc. rosacinzia@mangiainc.com	Director, Production and Quality Assurance Services	



La consultazione è avvenuta il giorno 17 luglio 2019 alle ore 11.30 presso la Sala Giunta del Dipartimento di Agraria.

I dati, i documenti e gli studi di settore considerati per la consultazione:

- Ordinamento didattico dei CdS
- Regolamenti didattici dei CdS
- Dati sul livello occupazionale dei Laureati (AlmaLaurea)

La consultazione si è svolta considerando i seguenti punti:

- obiettivi formativi specifici dei corsi di Laurea e Laurea Magistrale
- attività formative e CFU assegnati alle singole attività
- organizzazione didattica e ruolo del tirocinio.

Apri la consultazione il Prof. Ferranti che ringrazia i presenti per essere intervenuti e li invita ad evidenziare le criticità che ravvisano nei CdS.

Intervengono:

la Dott.ssa Tiziana De Rosa che evidenzia il divario esistente tra la teoria e la pratica. A suo avviso, oltre agli aspetti tecnici di laboratorio che possono essere acquisiti, il problema è legato proprio alla non comprensione del sistema azienda. Ha notato che i laureati hanno proprio difficoltà a comprendere, una volta arrivati in azienda, con chi rapportarsi e confrontarsi. Altro problema riscontrato è la scarsa conoscenza della lingua inglese il cui studio andrebbe implementato.

Lamenta, inoltre, la difficoltà ad ottenere elenchi aggiornati dei laureati del Dipartimento.

Le viene spiegato che tale servizio può ottenerlo attraverso la registrazione al portale AlmaLaurea che non solo rende disponibili on line i curricula dei laureati, ponendosi come punto di incontro fra Laureati, Università e Aziende, ma permette anche all'azienda di pubblicare annunci di lavoro/stage.

La Dott.ssa Borrelli riconosce l'esistenza di un vuoto tra le discipline insegnate ed il mondo del lavoro, ma è fermamente convinta che i laureati abbiano un'ottima preparazione e che sia dovere dell'azienda colmare tale vuoto con corsi di formazione. A tal proposito sarebbe molto utile lo strumento del tirocinio.

Il Prof. Ferranti spiega che i tirocini sono previsti ma che spesso si incontrano difficoltà da parte delle aziende che non sono disposte ad accogliere i tirocinanti.



Il Prof. Ferranti presenta la nuova offerta formativa, richiamando gli aspetti culturali e normativi che sono stati alla base delle modifiche di ordinamento e regolamento proposte per TAL e STAL. Evidenzia che, oltre a piccole variazioni rese necessarie per adeguare l'Ordinamento alle nuove esigenze regolamentari, in entrambi i Corsi di laurea le modifiche riguardano l'introduzione di nuovi insegnamenti, in particolare alcuni che potenziano le attività pratiche di laboratorio, e nella magistrale la creazione di profili finalizzati all'acquisizione di conoscenze specifiche.

Illustra i dati estratti da Alma Laurea dai quali si evince che i laureati triennali sono poco ricercati dal mondo del lavoro. Questo è dovuto ad una serie di fattori:

- Poca esperienza;
- Mancata conoscenza della legislazione alimentare;
- Poche conoscenze pratiche;
- Mancanza di certificazioni.

La dott.ssa De Rosa sostiene che tra i motivi dovrebbe esserci anche la poca conoscenza di materie prime.

Il Prof. Ferranti passa ad illustrare il Corso di Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari (TAL) ed il Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL)

Per quanto riguarda TAL sono stati previsti 18 esami, di cui quattro sono corsi integrati con due moduli, due esami a scelta e la prova finale che consiste in un elaborato.

Indica le principali novità introdotte specificando che si è cercato di implementare soprattutto la parte del Controllo Qualità:

- Inserimento al I anno di elementi di statistica nell'insegnamento di Matematica
- Inserimento al II anno dell'insegnamento di Legislazione Alimentare;
- Inserimento al III anno degli insegnamenti di Ingegneria degli Alimenti, Microbiologia degli Alimenti, Chimica Analitica e Analisi sensoriale degli alimenti. Gli ultimi tre insegnamenti sono divisi in moduli per offrire allo studente la possibilità di alternare teoria e pratica e di acquisire quelle competenze tecniche necessarie ad introdurlo nel mondo del lavoro.

Per quanto riguarda STAL sono previsti 10 esami, l'acquisizione di conoscenze linguistiche, due esami a scelta, il tirocinio formativo e di orientamento e la prova finale.

Indica le principali novità introdotte:



- Introduzione al II anno di due profili: 1) Innovazione di prodotto e di processo 2) Profilo Gestionale.

Presentata l'offerta formativa, il Prof. Ferranti chiede ai presenti di evidenziare eventuali criticità e punti di forza e di dare suggerimenti.

La Dott.ssa Russo considera estremamente interessante la soluzione adottata per gli insegnamenti di Chimica analitica ed Analisi sensoriale soprattutto per l'aspetto pratico. Tale aspetto vorrebbe riscontrarlo anche nell'insegnamento di Ingegneria degli Alimenti presente al III anno del Corso di Laurea per il quale propone di inserire argomenti sulla conoscenza delle materie prime. Il Prof. Ferranti fa osservare che questa parte è sviluppata nel Corso di Laurea Magistrale ma che potrebbe essere inserita nell'insegnamento di Processi dell'Industria alimentare.

La Dott.ssa Borrelli sostiene che le materie in questione vanno valorizzate perché l'approfondita conoscenza delle stesse, qualifica il tecnologo alimentare distinguendolo da altri professionisti.

La Dott.ssa Russo ritiene che c'è un'altra criticità legata alla progettazione dell'impiantistica, che, a suo parere, sarebbe opportuno inserire al primo anno.

Il Prof. Ferranti ritiene che tale argomento potrebbe essere inserito nell'insegnamento di Macchine ed impianti.

Tutti i presenti ritengono opportuno ritagliare uno spazio anche per le tematiche inerenti la sostenibilità.

Non essendoci altri interventi, il Prof. Ferranti ringrazia i presenti ribadendo che possono continuare ad inviare suggerimenti per arricchire il contenuto dei programmi dei corsi.

L'incontro si chiude alle ore 12,30



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
DIPARTIMENTO DI AGRARIA
UFFICIO DIPARTIMENTALE PER LA DIDATTICA E RELAZIONI PUBBLICHE
Via Università, 100 –PORTICI (NA) Italia

