

Verbale della consultazione del Comitato di Indirizzo dei CdS in Scienze Tecnologie Agro-alimentari (STAGAL- Triennale) e in Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti (TBA – Magistrale) -4/12/2023 e 16/05/2024

Il 4 dicembre 2023, nell'ambito delle iniziative intraprese dagli Organi responsabili dei Corsi di Laurea dell'Università degli Studi di Perugia è stato avviato un processo di consultazione del Comitato di Indirizzo, con il fine di verificare il perdurare dell'efficacia dell'intero impianto del corso (figure professionali di riferimento, obiettivi formativi, risultati di apprendimento e attività formative) e, soprattutto, se la preparazione offerta dal corso ai suoi laureati risulti del tutto aderente agli standard formativi che le professionalità richieste dal mercato del lavoro devono possedere.

La consultazione è stata attuata attraverso la distribuzione di un questionario ai rappresentanti delle parti interessate del CI, attraverso il quale raccogliere le opinioni riguardo all'efficacia formativa dei Corsi di Laurea in STAGAL e TBA.

Congiuntamente è stata fornita una breve nota informativa sui percorsi di formazione dei Corsi di Studio in esame.

Il questionario era composto da 8 domande, riportate di seguito.

1. Studenti/Laureati che sono stati presso la sua azienda / ente per attività di stage/tirocinio (Si, in tirocinio curriculare (*pre-laurea*); Si, in tirocinio extra curriculare (*post-laurea*); No)
2. Studenti/Laureati che sono stati assunti dalla sua azienda / ente (Si, a tempo determinato; Si, a tempo indeterminato; No)
3. Da una scala (0-5) come valuta la sua azienda / ente il livello di formazione dei nostri studenti/laureati? (Molto insoddisfatti; Insoddisfatti; Appena soddisfatti; Soddisfatti; Molto soddisfatti)
4. La sua azienda/ente quali conoscenze si aspetta che debba possedere un laureato di STAGAL/TBA? E che grado di capacità, abilità ed esperienza deve dimostrare?
5. La sua azienda/ente quali pensa siano i punti di forza dei nostri laureati STAGAL/TBA?
6. La sua azienda/ente quali pensa siano i punti di debolezza dei nostri laureati STAGAL/TBA?
7. Potrebbe indicarci quali compiti affiderebbe ad un nostro laureato?
8. Suggestimenti per il miglioramento del percorso formativo

I risultati dell'elaborazione delle risposte ricevute sono riportati nel resoconto di seguito, e inviati per e-mail ai docenti componenti del CI. Dalla analisi delle informazioni raccolte dai 14 questionari restituiti emerge quanto segue:

1. Delle Società e/o Enti rappresentati, 10 su 14 hanno accolto studenti tirocinanti provenienti dai CdS di Perugia in esame, principalmente in attività di tirocinio curriculare (*pre-laurea*) (43%) rispetto al tirocinio extra curriculare (*post-laurea*). Alcune aziende / enti hanno dichiarato di aver ospitato numerosi tirocinanti, fino anche a 10 tirocinanti all'anno e un'altra 20 negli ultimi 5 anni.
2. Delle Società e/o Enti rappresentati, 10 su 14 hanno assunto Laureati dei CdS in esame a tempo indeterminato (46%) o a tempo determinato (31%).
3. Più che positiva è l'opinione espressa dagli intervistati sul livello di formazione dei laureati dei CdS, con il 50% che indica di essere molto soddisfatto e l'altro soddisfatto. Non si registrano, invece, valutazioni di insoddisfazione.
4. Dalle diverse opinioni raccolte su quali conoscenze ci si aspetta che debba possedere un laureato di STAGAL/TBA e che grado di capacità, abilità ed esperienza lo stesso debba dimostrare, emerge che la conoscenza della composizione chimico-fisica degli alimenti si conferma la principale (espressa da 6 rappresentanti), così come quella dei processi di trasformazione, conservazione e packaging e loro effetti sulla qualità (5 segnalazioni) ed inoltre, la capacità di applicazione di un metodo scientifico di indagine e di sperimentazione (3 segnalazioni). Mentre, l'analisi dei dati e conoscenza di modelli statistici e informatici, le strategie di valorizzazione di risorse biologiche (inclusi gli scarti), la padronanza della lingua inglese, capacità

di lavorare in gruppo, aspetti sulla sicurezza alimentare e sulla bioeconomia vengono indicati ognuno da 2 rappresentanti. Il problem solving, l'analisi di mercato del settore, lo spirito di iniziativa e le strategie di comunicazione sono emerse dal parere di singoli rappresentanti.

5. Tra i punti di forza del CdS vengono particolarmente messi in risalto aspetti legato alla solida formazione tecnico-scientifica dei laureati, segnalati in 20 osservazioni, in particolare la conoscenza ampia e trasversale delle filiere data dai CdS, includendo produzione, trasformazione e conservazione, sicurezza alimentare, e biotecnologie. Altri aspetti che sostanziano i CdS sono i rapporti di collaborazione già in essere con aziende del settore agro-alimentare ed enti pubblici presenti sul territorio nazionale, l'ottimo rapporto docenti/studenti e la formazione di laureati motivati dotati di fondamentali soft skills (problem solving e spirito di iniziativa).

6. Secondo l'opinione dei componenti del CI intervistati tra i punti di debolezza del CdS riguardano principalmente alcune carenze da potenziare, sottolineando però che si tratta di quasi tutte segnalazioni singole, eccetto una limitata autonomia nelle attività analitiche per il controllo qualità e nelle valutazioni statistica dei risultati (2 segnalazioni). Le singole segnalazioni sono relative alla conoscenza della lingua inglese, alla chimica, alla certificazione dei prodotti, alla economia e al marketing, ed inoltre la conoscenza pratica e familiarità con i macchinari di trasformazione. Un'altra osservazione riguarda la scarsa consapevolezza dei ruoli che il laureato può ricoprire in azienda. Un componente, basandosi sulla propria esperienza di studio nei CdS segnala una ripetizione di alcune materie tra la triennale e la magistrale e uno sbilanciamento delle materie di area agronomica rispetto a quelle di area tecnologica.

7. Tra i compiti che verrebbero affidati a un laureato del CdS viene maggiormente indicata l'opportunità di impiego nei settori di ricerca e sviluppo, controllo qualità e in quello commerciale. Altri ambiti adeguati, sebbene segnalati con minore frequenza, sono il production management, data collection, approvvigionamento delle materie prime, gestione della contabilità e degli impianti, l'assistenza nelle procedure di certificazioni e accreditamento e anche nell'accesso ai bandi e finanziamenti pubblici. I rappresentanti del mondo enologico individuano soprattutto nella figura dell'enologo la collocazione del laureato con specializzazione in Viticoltura ed Enologia.

8. Spunti particolarmente interessanti emergono dai suggerimenti per il miglioramento del percorso formativo proposti dai componenti del CI intervistati. Viene auspicata l'acquisizione di una maggiore esperienza in campo e le iniziative per stimolare l'intraprendenza. Vengono considerate preziose le attività che promuovono l'acquisizione di una maggior capacità di un utilizzo professionale della lingua inglese. Si evidenzia la necessità di fornire alcune capacità quali quella di applicare il metodo scientifico per attività sperimentali, ricerche bibliografiche e aggiornamento continuo; di mantenere i contatti con l'ordine dei TA, di approfondire durante il CdS aspetti legati alla bioeconomia e economia circolare, di chimica e legislazione alimentare, nonché ipotizzare lo studio con maggiori approfondimenti di aspetti relativi alle tecnologie alimentari (impianti, processi, ...).

Successivamente il giorno 16/05/2024 a partire dalle ore 14:30, come da convocazione del Presidente del Consiglio di Intercorso, i rappresentanti docenti del CI si sono riuniti in modalità telematica tramite piattaforma Teams.

Oltre al Presidente dei CdS STAGAL e TBA erano presenti all'incontro:

- Franco Famiani- Responsabile Qualità del CdS in STAGAL
- Lorenzo Covarelli- Responsabile Qualità del CdS in TBA
- Sonia Esposto- Docente del Corso
- Alberto Palliotti- Docente del Corso
- Giuseppe Italo Francesco Perretti- Docente del Corso
- Maurizio Servili- Docente del Corso
- Bernardo Valenti- Docente del Corso

Dopo aver ringraziato i presenti e fatta una breve premessa sul ruolo, sulle funzioni del CI e sulle modalità di consultazione (incontri in presenza o attraverso distribuzione di questionari a risposta libera, indicati dalle linee guida di Ateneo), il Presidente ricorda le motivazioni dell'incontro, quale importante momento di confronto per raccogliere indicazioni sull'efficacia del CdS e sulle possibilità di aggiornamento per una

proposta formativa coerente con le esigenze del mondo professionale con cui i laureati di STAGAL e TBA andranno a confrontarsi. Inoltre, spiega ai presenti le modalità individuate come prima consultazione del neocostituito CI. In base a ciò, informa che il 04/12/2023 sono state avviate le procedure per la consultazione del CI per raccogliere l'espressione delle opinioni delle rappresentanze del mondo professionale tramite la distribuzione di un questionario ed avere così strumenti utili per un'analisi critica e discussione sempre nell'ottica di un miglioramento continuo dei CdS, individuando eventuali azioni di miglioramento da mettere in atto nei diversi percorsi formativi.

Sinteticamente vengono esposti i risultati e le osservazioni elaborate sulla base dei 14 su 16 questionari ricevuti, sottolineando il buon livello di partecipazione a questo tipo di consultazione.

Di seguito viene riportata una breve sintesi del senso di quanto emerso nel corso del confronto in relazione all'oggetto della consultazione, i punti di forza e/o di debolezza riscontrati nell'impianto dei CdS già in essere e i suggerimenti formulati dai Proff. del CI intervenuti.

È parere unanime che il metodo scelto per la consultazione delle parti di interesse rappresenti, seppure con dei limiti, uno strumento di lavoro utile che permette di raccogliere dati, opinioni e informazioni tramite una procedura organizzata e strutturata. Per tale motivo, viene proposto un potenziamento del questionario che potrebbe essere integrato con altre domande. Si ritiene anche utile intraprendere due consultazioni distinte, una rivolta a aziende/enti che ospitano i tirocinanti dei CdS ed un'altra rivolta a quelle che negli scorsi anni hanno assunto laureati dei CdS, estendendo la raccolta di opinioni sulla formazione e le competenze fornite dai CdS ben oltre i componenti del CI.

Le debolezze che sono state evidenziate con maggiore frequenza riguardano le competenze trasversali o soft skills (problem solving, spirito di iniziativa, lavorare in gruppo, etc...) degli studenti/laureati dei CdS. Dalla discussione, con l'obiettivo di supportare nell'inserimento lavorativo gli studenti/laureati dei CdS viene proposta la possibilità di organizzare percorsi specifici (nella forma di seminari/workshop, in particolare) utili alla maturazione di tali competenze trasversali, coinvolgendo professionisti qualificati provenienti sia dal mondo dell'impresa sia esperti di counseling per lo sviluppo delle competenze individuali e comportamentali. Riguardo alle iniziative per rafforzare le competenze linguistiche, oltre le già introdotte attività volte all'acquisizione di maggior competenza nell'utilizzo della lingua inglese (conseguimento del livello B2 ed introduzione di alcuni insegnamenti erogati in lingua inglese nel CdLM), si sottolinea l'importanza di incentivare gli scambi culturali e le esperienze formative all'estero.

Con particolare riferimento agli sbocchi professionali, ulteriori considerazioni evidenziano alcune carenze riguardanti la preparazione di studenti/laureati dei CdS in ambito di legislazione alimentare e scarsa conoscenza delle problematiche tecnico-gestionali delle imprese del settore di riferimento. Per quest'ultimo aspetto, il presidente ricorda dall'AA 2024/2025, gli studenti del terzo anno del curr TA del CdL in STAGAL svolgeranno il tirocinio pratico applicativo con la nuova modalità, secondo quanto riportato nel regolamento, che prevede 6 CFU dello stesso consistenti in visite didattiche in società operanti nei differenti settori del sistema agroalimentare presenti sul territorio nazionale, al fine di acquisire una visione diretta delle diverse organizzazioni e realtà produttive. Si ritiene, inoltre, che sia utile potenziare lo strumento dell'organizzazione di attività seminariali dedicate a temi specifici riguardanti l'attività professionale del consulente in Tecnologie Alimentari ed Enologia integrandole anche con le iniziative di Orientamento all'esercizio della professione di TA, già intraprese in collaborazione con l'OTA.

Il Presidente ringrazia tutti i partecipanti per il fattivo contributo ed i preziosi consigli offerti in merito ai temi discussi.

La riunione si conclude alle 16:30.