

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

Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria
Dipartimento di Agraria

Incontro del 15 gennaio 2025

Il giorno 15 gennaio 2025 alle ore 15.00, a seguito di invito spedito per e-mail alle Parti Sociali ed ai Portatori d'Interesse ritenuti potenzialmente interessati, si è tenuta presso l'Aula Seminari del Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi "Mediterranea" di Reggio Calabria, l'incontro di consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni.

L'incontro ha previsto la partecipazione delle parti interessate in modalità mista (in presenza e da remoto) attraverso la piattaforma informatica di Ateneo mediante invio del link di collegamento nella e-mail di invito.

Risultano presenti all'incontro, per il Dipartimento di Agraria (in presenza):

- Il Direttore del Dipartimento di Agraria, Prof. Marco Poiana;
- Il Coordinatore del CdS L-25 in Scienze e Tecnologie Agrarie, prof. Antonio Gelsomino;
- Il Coordinatore del CdS L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari, prof. Antonio Mincione;
- Il Coordinatore del CdS L-25 in Scienze Forestali ed Ambientali, prof. Andrea Rosario Proto;
- Il Coordinatore del CdS LM-69 in Scienze e Tecnologie Agrarie, prof. Gregorio A.M. Gullo;
- Il Coordinatore del CdS LM-70 in Scienze e Tecnologie Alimentari, prof.ssa Amalia R.M. Piscopo;
- Il Coordinatore del CdS LM-73 in Scienze Forestali ed Ambientali, prof. Pasquale Marziliano;
- Il Presidente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti del Dipartimento di Agraria, prof. Bruno Bernardi.

Risultano presenti all'incontro, per le Organizzazioni rappresentative (in presenza):

- Il dott. Salvatore Borruto (Presidente CIA Calabria Sud);
- Il dott. Francesco Cosentini (Direttore Coldiretti Calabria);
- Il dott. Domenico Mileto (Responsabile AAGG Azienda Calabria Verde);
- Il dott. Antonino Modaffari (tecnico AIAB Calabria);
- Il dott. Francesco Pizzi (tecnico Confagricoltura Reggio Calabria);
- Il dott. Antonino Sgrò (Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Calabria);
- Il dott. Diego Suraci (Direttore Confagricoltura Reggio Calabria);
- Il dott. Gino Vulcano (Direttore Coldiretti Reggio Calabria).

Risultano presenti all'incontro, per le Organizzazioni rappresentative (in modalità remota):

- Il dott. Valerio Chinè (Chief operating officer - Caffè Mauro);
- La dott.ssa Marina Crea (Camera di Commercio I.A.A. di Reggio Calabria);
- Il dott. Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Basilicata e Calabria);
- Il dott. Antonio Leuzzi (ARSAC);
- Il dott. Francesco Maccarrone (Cooperativa Calabria Avocado);
- Il dott. Michele Messina (Ordine Dottori Agronomi e Forestali Crotone);
- La dott.ssa Maria Grazia Milone (Vivai Milone – Lamezia T. CZ);
- Il dott. Nello Navarra (Cooperativa Calabria Avocado).

Il Direttore del Dipartimento di Agraria, prof. Marco Poiana, introduce i lavori dell'incontro ringraziando i partecipanti ed esponendo le motivazioni e gli obiettivi dell'incontro odierno, ovvero la necessità di procedere ad una modifica ordinamentale dei sei Corsi di Studio attivi presso il Dipartimento di Agraria, a seguito dell'emanazione dei decreti del Ministero dell'Università e della Ricerca n.ri 1648/2023 e 1649/2023. Dà quindi la parola al prof. Mincione, nella sua qualità di Coordinatore dell'Area Strategica Didattica del Dipartimento di Agraria oltre che Coordinatore del CdS L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari. Prende la parola il prof. Mincione per ricordare che, a seguito della riforma degli ordinamenti didattici varata nel 2023, si è resa necessaria una revisione dell'offerta formativa del Dipartimento. Tale revisione ha l'obiettivo di garantire un costante aggiornamento dei percorsi di studio e una maggiore aderenza alle richieste del mondo professionale, sottolineando che questa consultazione, oltre a costituire un passaggio fondamentale per una migliore efficacia dei Corsi di studio, rappresenta anche un'importante occasione per raccogliere proposte e suggerimenti finalizzati al miglioramento dell'offerta formativa. Attualmente, il Dipartimento offre sei percorsi formativi, articolati in tre corsi di laurea triennale e tre corsi di laurea magistrale, che si sviluppano secondo tre principali filiere, agraria, forestale e ambientale ed alimentare.

Il prof. Mincione passa quindi ad illustrare le principali modifiche ordinamentali apportate ai corsi di studio, specificando che, per alcuni di essi, è stata prevista una variazione della denominazione. Per i Corsi di laurea triennale, il Corso di laurea in classe L-26 modifica la propria denominazione da "Scienze e tecnologie alimentari" a "Scienze e tecnologie alimentari e gastronomiche": tale variazione è motivata dalla fusione dei due curriculum precedenti (Tecnologie alimentari e Gastronomia e ristorazione) in un unico percorso formativo, che integra i contenuti maggiormente apprezzati da entrambi. Per quanto riguarda invece i Corsi di laurea magistrale, tutti e tre i corsi subiscono una modifica della denominazione, al fine di migliorarne la percezione e l'attrattività: il Corso in Scienze e tecnologie agrarie (classe LM-69) modifica la propria denominazione in "Scienze delle produzioni agrarie mediterranee", il Corso in Scienze e tecnologie alimentari (classe LM-70) modifica la propria denominazione in "Scienze della qualità e sicurezza dei prodotti alimentari" ed il Corso in Scienze forestali e ambientali (classe LM-73) modifica la propria denominazione in "Gestione sostenibile del territorio forestale e montano".

Le nuove denominazioni sono il risultato di un confronto tra i Consigli di Corso di studio e i Gruppi di gestione della qualità, con l'obiettivo di migliorare la percezione dei percorsi formativi da parte degli studenti e dei potenziali iscritti, oltre che di aumentarne l'aderenza alle richieste del mercato del lavoro, ed a rispondere alle attuali esigenze del contesto accademico e professionale.

A questo punto prendono la parola i Coordinatori dei Corsi di Studio, esponendo gli obiettivi formativi oggetto delle modifiche ordinamentali per i singoli Corsi ed i profili professionali in uscita dei futuri laureati. Al termine delle presentazioni, il Direttore comunica che sarà reso disponibile ai partecipanti un questionario da compilare con eventuali osservazioni e suggerimenti sui corsi di studio; apre quindi il dibattito.

Prende la parola il dott. Chinè (Caffè Mauro) il quale, dopo aver espresso un giudizio positivo sulle modifiche e revisioni apportate ai corsi di laurea, condivide un'esperienza diretta in merito all'inserimento dei laureati nel contesto lavorativo. Evidenzia inoltre come l'azienda, anziché ricorrere a canali di selezione esterni, abbia scelto di assumere direttamente laureati provenienti dai corsi di Scienze e Tecnologie Alimentari, sia triennali che magistrali. Sottolinea il livello di preparazione elevato dei laureati integrati nell'organico aziendale, elogiando il Dipartimento per l'attenzione posta non solo sulla formazione accademica, ma anche sullo sviluppo di competenze utili in contesti internazionali.

A seguito di questa esperienza, suggerisce alcuni ambiti di miglioramento per rendere i percorsi di studio ancora più aderenti alle esigenze del mondo del lavoro, come una maggiore attenzione a tematiche di sicurezza sul lavoro; considerando il crescente impatto delle normative in materia, si è evidenziata l'importanza di formare professionisti con una solida preparazione in questi ambiti. Inoltre, esprime interesse in relazione ad un approfondimento delle normative comunitarie nel settore alimentare, suggerendo una focalizzazione più mirata sulle normative europee, con particolare riferimento agli aspetti regolatori e alla

conformità dei prodotti per l'esportazione. Infine, chiede di potenziare maggiormente la formazione linguistica dei laureati, ribadendo la necessità di rafforzare l'insegnamento delle lingue straniere, per migliorare la capacità di interpretazione delle normative e la gestione delle etichettature a livello internazionale.

Interviene la dott.ssa Maria Grazia Milone (Vivai Milone), che condivide alcune considerazioni sulla formazione dei laureati in ambito agrario, basandosi sull'esperienza diretta nell'ospitare tirocinanti universitari e nel confronto con colleghi agronomi operanti su tutto il territorio nazionale. In particolare, evidenzia l'importanza di una preparazione più mirata per coloro che intendono intraprendere la libera professione o lavorare all'interno di aziende agricole, sottolineando la necessità di un collegamento più stretto tra il percorso universitario e le reali esigenze del mondo del lavoro. Nello specifico, focalizzandosi sul settore vivaistico, ricorda che il territorio di Lamezia ospita un polo vivaistico di rilievo a livello nazionale e che sarebbe opportuno sviluppare percorsi di formazione più specifici su questo ambito. Inoltre, ribadisce l'importanza della conoscenza della certificazione vivaistica, un elemento essenziale per chi opera nel settore, ma spesso poco approfondito nella formazione accademica. Infine, conferma la piena disponibilità dell'azienda a collaborare con il Dipartimento, ospitando studenti per attività formative o partecipando a seminari, con l'obiettivo di contribuire all'arricchimento della preparazione degli studenti in ambito agrario e vivaistico.

Interviene la dott.ssa Marina Crea (Camera di Commercio I.A.A. Reggio Calabria), la quale condivide un'osservazione basata sull'interazione con le imprese e sulle esigenze riscontrate nel processo di assunzione dei laureati. Fa riferimento al Professional Day, evento annuale durante il quale le aziende incontrano i candidati per colloqui di lavoro. La dott.ssa Crea, inoltre, sottolinea l'importanza dell'acquisizione di competenze operative, facendo l'esempio della necessità, per un laureato in Scienze Forestali, di conoscere le pratiche di gestione del patrimonio arboreo. A tal proposito, suggerisce di incrementare il numero di attività laboratoriali e pratiche, affinché gli studenti possano sperimentare concretamente le attività professionali per cui si stanno formando. Conclude l'intervento con l'auspicio che i piani di studio prevedano un'adeguata componente pratica e con la riflessione che, spesso, nelle aziende si rileva una mancanza di competenze specifiche che impedisce l'immediata assunzione dei laureati. Precisa che tale osservazione è stata espressa con spirito costruttivo, quale spunto di riflessione per il miglioramento della formazione accademica.

Interviene il dott. Antonino Sgrò (Presidente Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Calabria), il quale suggerisce alcuni miglioramenti e integrazioni per i corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie e Scienze Forestali Ambientali, in relazione alle attuali esigenze del mercato del lavoro. Sottolinea l'importanza di ristrutturare la figura dell'agronomo di campo, in particolare per quanto concerne settori emergenti come la coltivazione di piante subtropicali, i piccoli frutti e l'orticoltura. In questi ambiti, infatti, si riscontra una carenza di professionisti con adeguate competenze specifiche. Inoltre, evidenzia l'importanza di introdurre corsi specifici nei programmi di laurea, come la climatologia, la geologia e la pianificazione delle aree protette, considerando l'influenza crescente del cambiamento climatico e la necessità di competenze specifiche per la gestione delle risorse naturali; sottolinea che la gestione del verde urbano, sebbene precedentemente inclusa nei corsi, è stata recentemente trascurata, con il rischio di perdere competenze cruciali, soprattutto a livello professionale. In merito alla pianificazione forestale, suggerisce di dare maggiore enfasi alla gestione forestale sostenibile, affermando che la Calabria ha un potenziale non sfruttato per il prelievo di legname, che potrebbe generare significativi benefici economici per il territorio e per i professionisti del settore.

Un altro tema da considerare è dissesto idrogeologico e la difesa del suolo, per cui evidenzia l'importanza della pianificazione territoriale, considerando l'assenza di adeguati piani di gestione in Calabria. Suggerisce ancora di potenziare la materia dell'estimo, cruciale per la professione dell'agronomo, proponendo di integrare nei corsi le competenze legate agli usi civici e alla stima dei beni immobili, ambiti nei quali gli agronomi sono i principali esperti. Infine, propone l'introduzione di laboratori di progettazione aziendale e

la creazione di corsi specifici per rafforzare le competenze pratiche, con un'attenzione particolare alla progettazione PSR; è anche necessario aggiornare le conoscenze di deontologia professionale all'interno dei corsi di laurea.

In merito alle competenze trasversali e agli aspetti legati alle nuove tecnologie, il dott. Sgrò esprime un'ulteriore considerazione, una richiesta che emerge con forza sia da parte delle aziende sia da parte degli studi professionali, ovvero le competenze riguardo l'agricoltura di precisione e il telerilevamento, settori che sono ormai in evoluzione verso il BIM (Building Information Modeling). Il BIM, infatti, prevede l'implementazione di competenze legate all'uso di CAD, GIS e di tutti i sistemi che permettono la creazione di SIT (Sistemi Informativi Territoriali) e la progettazione per le pubbliche amministrazioni. Ricorda inoltre che dal prossimo anno tutte le progettazioni di importo superiore a un milione di euro dovranno essere realizzate utilizzando il BIM; di conseguenza, è necessario potenziare tutte le materie legate alle tecnologie che consentono l'accesso a questi sistemi.

A conclusione del suo intervento, il dott. Sgrò suggerisce di considerare l'aggiunta del termine "Mediterraneo" alla denominazione del corso di Scienze e Tecnologie Agrarie, per riflettere meglio l'importanza di questa area geografica e la sua rilevanza nelle tematiche ambientali e sostenibili, in contrasto con l'omissione del termine "Ambientali" nelle modifiche proposte ai corsi di laurea.

Interviene il dott. Gianluca D'Andrea (Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Basilicata e Calabria), esprimendo apprezzamento per l'interpretazione puntuale e precisa riguardo la reimpostazione dei corsi di laurea, con particolare riferimento al settore delle tecnologie alimentari. Evidenzia che l'introduzione del termine "gastronomia" nel nome del corso di laurea in Tecnologie Alimentari ha il merito di rendere il corso più attraente, rispecchiando al contempo le peculiarità del territorio in cui si opera; sottolinea che la qualità e la sicurezza dei prodotti alimentari sono i pilastri fondamentali della professione e devono essere mantenuti come obiettivi centrali del corso. In relazione alle figure professionali nell'ambito delle tecnologie alimentari, condivide una difficoltà a livello nazionale riguardo l'organizzazione delle stesse, in particolare per quanto concerne la laurea triennale, in assenza di un albo junior. Riferisce in merito che, nel corso di un recente incontro a livello nazionale, si è discusso dell'introduzione di tale albo, senza escludere la possibilità di proseguire il percorso formativo degli studenti dopo il conseguimento della laurea triennale. Il dott. D'Andrea ribadisce inoltre l'importanza di creare e rafforzare un legame tra l'università e i professionisti del settore, in quanto il successo di un percorso di studi va misurato in parte dalla capacità di inserire i laureati nel mondo del lavoro; osserva inoltre che il contesto geografico gioca un ruolo significativo in tale inserimento, poiché i laureati nelle diverse regioni possono affrontare sfide differenti a seconda delle specificità locali. In ogni caso, identifica il coinvolgimento degli ordini professionali come un elemento chiave per creare sinergie efficaci.

Viene inoltre evidenziata la questione della difficoltà che le aziende incontrano nell'ospitare tirocinanti, a causa di problematiche legate agli aspetti assicurativi e burocratici; a tale scopo, suggerisce di studiare modalità che incentivino le aziende a rendersi più disponibili ad accogliere i tirocinanti, in modo da garantire loro una formazione pratica adeguata. Inoltre, viene sottolineata l'importanza di rafforzare la formazione sulla legislazione alimentare, un aspetto che sta diventando sempre più fondamentale per la professionalità dei tecnologi alimentari, oltre al valore dei principi di sostenibilità (ambientale, sociale ed economica) da integrare nel percorso formativo. Viene poi suggerito l'ampliamento degli insegnamenti relativi all'analisi dei dati, in particolare per quanto riguarda l'uso di software avanzati per l'analisi statistica, essendo emersa in ambito professionale la necessità di sviluppare competenze nell'analisi predittiva, per rispondere alle richieste in un settore sempre più orientato verso l'innovazione tecnologica; non meno preoccupante è l'abisso tra la formazione teorica e la capacità di applicare concretamente quanto appreso, specialmente in contesti complessi come quelli dell'industria alimentare, osservando che l'esperienza pratica è fondamentale per permettere agli studenti di essere veramente operativi, anche se, in alcuni casi, le aspettative delle aziende potrebbero non corrispondere alle reali competenze dei laureati appena usciti dal percorso di studi.

Il dott. D'Andrea conclude evidenziando che la sinergia tra università, aziende e ordini professionali è fondamentale per il successo del percorso formativo; pur riconoscendo che non è realistico aspettarsi che i neolaureati siano immediatamente pronti ad affrontare tutte le sfide pratiche del settore alimentare, sottolinea che solo l'esperienza diretta e l'interazione con le realtà aziendali possono contribuire in modo significativo a colmare queste lacune.

Interviene il dott. Gino Vulcano (Direttore Coldiretti Reggio Calabria), esponendo l'importanza della figura dell'agronomo e della sua centralità nel panorama professionale, evidenziando il ruolo cruciale che svolge nella gestione dei progetti agricoli e nella formazione di figure tecniche altamente specializzate. In particolare, sottolinea come spesso gli agronomi vengano sopravanzati da altre figure professionali, nonostante le competenze tecniche che possiedono. Fa inoltre riferimento anche alla necessità di un aggiornamento delle metodologie di gestione agricola, soprattutto per quanto riguarda le colture tradizionali e l'allevamento, al fine di preservare l'identità territoriale e adattare le tecnologie moderne senza stravolgere le pratiche agricole storiche. Il dott. Vulcano riporta inoltre le difficoltà riscontrate dalle aziende agricole nella gestione delle autorizzazioni e dei processi burocratici legati alla filiera corta e all'industria alimentare. Propone infine una maggiore collaborazione tra le diverse figure professionali coinvolte nella gestione agricola, con un focus particolare sulla preparazione delle nuove generazioni di agronomi, tramite tirocini e formazione mirata, per rispondere ai bisogni concreti delle aziende agricole e migliorare la gestione del territorio.

Interviene il dott. Diego Suraci (Direttore Confagricoltura Reggio Calabria) per riferire che nel nuovo contratto di lavoro recentemente sottoscritto con le organizzazioni datoriali e sindacali, sono state introdotte nuove figure professionali, come il meccatronico esperto, che sviluppa soluzioni integrate tra meccanica, informatica ed elettronica nel settore agricolo; questo è solo un esempio delle nuove professionalità richieste dalle aziende agricole moderne. Sottolinea inoltre che negli ultimi anni la figura dell'agronomo ha visto una prevalenza di attività burocratiche rispetto al lavoro in campo, aspetto che necessita di un cambiamento. Le imprese agricole moderne richiedono agronomi capaci di intervenire concretamente, ad esempio, nella gestione della concimazione, nell'adattamento ai cambiamenti climatici, nell'adozione di nuove sementi, sistemi di irrigazione e tecniche di potatura. Conclude evidenziando che la sinergia tra organizzazioni professionali e università diventa essenziale, come dimostrato anche dall'attuale collaborazione per il settore del bergamotto.

Interviene il dott. Antonino Modaffari (AIAB Calabria), evidenziando l'importanza della sinergia sviluppata nel corso degli ultimi dieci anni tra l'Associazione Italiana Agricoltura Biologica e il Dipartimento di Agraria. Questa collaborazione, che ha portato a risultati significativi, ha riguardato principalmente la pianificazione territoriale e la ricerca in ambito energetico e ambientale. Sottolinea inoltre come la cooperazione con il Dipartimento e altre università a livello nazionale sia fondamentale per il progresso di progetti comuni, sia a livello nazionale che comunitario. Enfatizza inoltre l'importanza di una maggiore rappresentanza dell'agricoltura biologica nei piani di studio universitari, considerandola essenziale per una pianificazione territoriale efficace, che comprenda non solo il settore agricolo, ma anche quello economico, gestionale e politico. Conclude auspicando che questa sinergia possa continuare a essere un elemento centrale nei piani di studio, formando così futuri pianificatori capaci di affrontare le sfide territoriali in modo completo e integrato, anche attraverso i biodistretti e il coinvolgimento di tutti gli attori locali.

Interviene il dott. Salvatore Borruto (Presidente Cia Calabria Sud), esprimendo apprezzamento per l'offerta formativa, ritenuta adeguata e ben calibrata rispetto alle esigenze del territorio della città metropolitana di Reggio Calabria e della Regione Calabria. Sottolinea l'importanza di una formazione tecnica integrata, che includa competenze trasversali, al fine di favorire una collaborazione proficua tra diverse figure professionali, come ingegneri e architetti, per una visione più completa e avanzata. Conferma la soddisfazione per la collaborazione in corso con il Dipartimento, evidenziando l'esistenza di una Convenzione che consente di ospitare tirocini destinati agli studenti ed ai laureati del Dipartimento.

Al termine degli interventi, prende la parola il prof. Gullo per una replica, ringraziando le parti sociali in collegamento per i preziosi suggerimenti pervenuti durante questo incontro. Desidera, inoltre, aggiungere alcuni chiarimenti in merito a quanto già esposto dalla dott.ssa Milone, in particolare per quanto riguarda le attività relative all'agrumicoltura, all'olivicoltura e alla viticoltura. È stato inserito, e sarà reso ancora più visibile, un percorso dedicato ai laureati. Sottolinea inoltre l'importanza che la parte relativa alla propagazione delle specie di interesse ha per la nostra Regione, e che è ampiamente sviluppata, con particolare attenzione alla certificazione del materiale propagato. Conferma inoltre che la parte relativa alle specie tropicali e subtropicali è già presente e viene confermata nella nuova offerta formativa; sono stati infatti avviati percorsi formativi che consentono agli studenti di partecipare a attività pratiche, incluse attività di stage. In particolare, è stato realizzato uno stage con 25 studenti a Malaga per esplorare realtà e specie che stanno guadagnando diffusione nella nostra regione, in considerazione del fatto che produzioni, come l'avocado, in pochi anni hanno raggiunto una superficie di 55 ettari nella nostra Regione. Conclude affermando che sono in atto collaborazioni con le aziende locali per verificare la vocazionalità di queste colture nella nostra area.

Non essendoci altri interventi da parte dei presenti, il Direttore prof. Poiana rinnova l'invito a completare i questionari forniti, i quali rivestono un'importanza fondamentale non solo come memoria storica di quanto discusso nel corso della presente sessione, ma anche come strumento utile a migliorare l'offerta formativa. Ricorda inoltre che nell'incontro odierno è stata presentata esclusivamente la parte relativa alle figure professionali che si intende formare; anche grazie agli spunti emersi durante il dibattito e che emergeranno ulteriormente attraverso i questionari, sarà possibile definire in modo più preciso le caratteristiche di tali figure professionali, all'interno del quadro normativo fornito dal Ministero per ciascuna classe di laurea e per gli insegnamenti che verranno impartiti.

Si precisa che, sebbene l'intento sia quello di formare neolaureati pronti per il mercato del lavoro, il percorso non prevede la preparazione "chiavi in mano" per i neolaureati. Questo obiettivo, infatti, è difficilmente raggiungibile, tanto più che raramente accade. Tuttavia, l'obiettivo primario resta quello di formare giovani laureati con solide competenze nei tre ambiti di formazione, capaci di orientarsi nel mondo del lavoro e di conoscere gli strumenti di base, mentre quelli più avanzati e specifici saranno acquisiti direttamente sul posto di lavoro o mediante corsi di formazione post-laurea. Sottolinea infine che, come già discusso in altro contesto, il Dipartimento può assumere un ruolo attivo, sebbene non esclusivo, nella trasmissione di conoscenze e nell'aggiornamento delle competenze professionali dei laureati.

A conclusione dell'incontro, il Direttore ringrazia tutti i presenti ed i collegati da remoto, compresi i colleghi intervenuti, per la loro partecipazione a questo momento particolarmente significativo di confronto con gli stakeholder e le parti sociali, con l'auspicio che possa contribuire a definire la qualità e l'orientamento dell'offerta formativa del Dipartimento di Agraria. Infine, preannuncia una nuova convocazione delle parti sociali in un periodo di tempo adeguato, quando l'offerta formativa verrà ulteriormente dettagliata.

L'incontro si chiude alle ore 17.45; il presente verbale viene quindi redatto, letto e sottoscritto.

Si allega al verbale il questionario di consultazione.

Il Direttore del Dipartimento
Prof. Marco Poiana

Il Segretario verbalizzante
Prof. Antonio Mincione

Firmato digitalmente da: Marco Poiana
Organizzazione: UNIVERSITAMEDITERRANEA/00163260805
Limitazioni d'uso: Explicit Text: I titolari fanno uso del certificato solo per le finalità di lavoro per le quali esso è rilasciato. The certificate holder must use the certificate only for the purposes for which it is issued.
Data: 03/02/2025 12:10:37

Firmato digitalmente da: Antonio Mincione
Organizzazione: UNIVERSITAMEDITERRANEA/00163260805
Limitazioni d'uso: Explicit Text: I titolari fanno uso del certificato solo per le finalità di lavoro per le quali esso è rilasciato. The certificate holder must use the certificate only for the purposes for which it is issued.
Data: 03/02/2025 22:46:42

Questionario per la consultazione degli enti, aziende ed organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni, in merito alla proposta formativa dei Corsi di Studio del Dipartimento di Agraria

Denominazione dell'organizzazione/ente/azienda

rappresentata 7 risposte

Ordine Tecnologi Alimentari

Confagricoltura Calabria

Caffè Mauro SpA

Cia Calabria Sud

Camera di commercio di Reggio Calabria (CdS Agraria)

Camera di commercio di Reggio Calabria (CdS Alimentari)

AIAB Calabria

Nominativo del compilatore

7 risposte

Gianluca D'Andrea

Angelo Politi

Valerio Chinè

Borruto Salvatore

Marina Crea

Marina Crea

Antonino Modaffari

Ruolo dell'intervistato all'interno dell'organizzazione

7 risposte

Presidente Ordine

Direttore

COO - Board Member

Presidente

Responsabile Area Scuola, Impresa e Lavoro

Responsabile scuola, impresa e lavoro

Tecnico

E-Mail di contatto

7 risposte

Presidente@otabasical.it

dir.calabria@confagricoltura.it

vchine@caffemauro.com

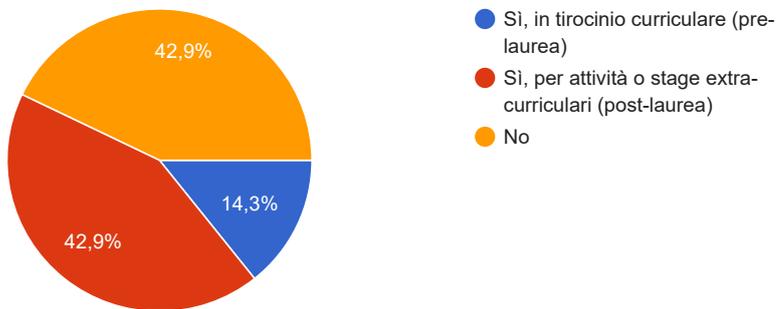
s.borruto@cia.it

informa.crea@rc.camcom.it

Informa.crea@rc.camcom.it

aiab.calabria@aiab.it

1.1. Presso la sua organizzazione/ente/azienda svolgono oppure hanno svolto attività di stage o tirocinio nostri studenti o laureati ? 7 risposte



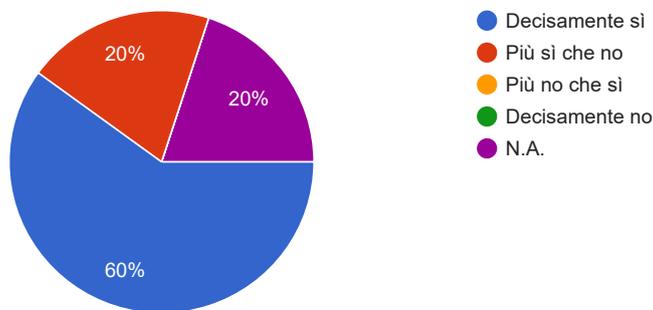
Sì, in tirocinio curriculare (pre-laurea)	1
Sì, per attività o stage extra-curricolari (post-laurea)	3
No	3

1.2. Nella sua organizzazione/ente/azienda sono assunti nostri laureati?7 risposte



Sì, a tempo determinato	0
Sì, a tempo indeterminato	2
No	4
sia a tempo indeterminato che determinato	1

1.3. In caso di risposta affermativa alle domande precedenti, è soddisfatto del profilo di preparazione dei nostri laureati?5 risposte



Decisamente sì	3
Più sì che no	1
Più no che sì	0
Decisamente no	0
N.A.	1

1.4. In caso di risposta affermativa alle domande precedenti, quali pensa siano i **punti di forza** dei nostri laureati?4 risposte

Buona formazione teorica e conoscenza del settore

preparazione generale

Capacità di analisi e capacità di lavoro in team. Ottima attitudine al lavoro

Buona preparazione di base

1.5. In caso di risposta affermativa alle domande precedenti, quali pensa siano i **punti di debolezza** dei nostri laureati?3 risposte

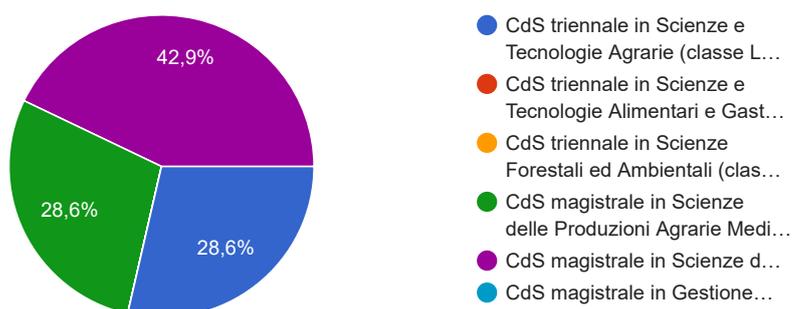
Applicazione pratica

utilizzo strumenti di ultima generazione, conoscenza lingue straniere

Mancanza di formazioni nel metodo di coltivazione e gestione di agricoltura biologica

OSSERVAZIONI SPECIFICHE SUI CORSI DI STUDIO

La preghiamo di indicare per quale Corso di Studio (CdS) intende fornire le sue osservazioni/proposte; qualora le osservazioni dovessero riguardare più di un CdS, al termine della relativa sezione sarà possibile scegliere ulteriori CdS. 7 risposte



CdS triennale in Scienze e Tecnologie Agrarie (classe L-25)	2
CdS triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche (classe L-26)	0
CdS triennale in Scienze Forestali ed Ambientali (classe L-25)	0
CdS magistrale in Scienze delle Produzioni Agrarie Mediterranee (classe LM-69)	2
CdS magistrale in Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari (classe LM-70)	3
CdS magistrale in Gestione Sostenibile del Territorio Forestale e Montano (classe LM-73)	0

CORSO DI STUDIO TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie prepara lo studente alla gestione sostenibile dei sistemi agrari, fornendo una visione ampia e completa delle caratteristiche delle filiere agro-zootecniche preparandolo alla

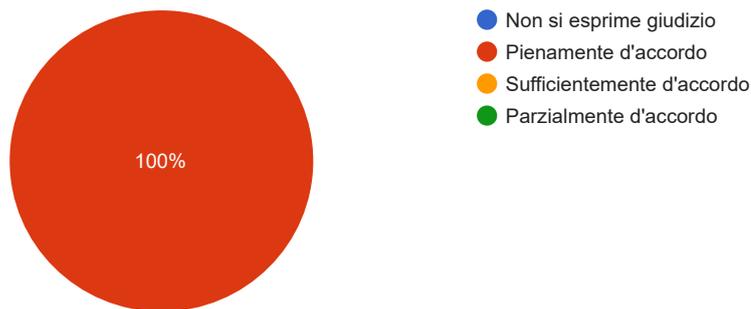
professione di Dottore Agronomo Junior in grado di esprimere le proprie competenze gestionali coniugando finalità produttive e protezione delle risorse ambientali.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie può esprimere le sue molteplici e diversificate competenze nei settori collegati alle produzioni agricole e zootecniche, all'interno di organizzazioni di categoria, di consorzi di produttori, di organizzazioni cooperative, di società di commercializzazione di prodotti vegetali e animali, nei servizi di assistenza tecnica e di consulenza.

Le competenze professionali del laureato si realizzano anche nella stima e nella valutazione di beni fondiari, di impianti e di mezzi tecnici, in attività catastali, cartografiche e topografiche e nei settori della pubblica amministrazione collegati ai sistemi agricoli.

Infine, la laurea in Scienze e tecnologie agrarie consente l'accesso allo svolgimento di attività di ricerca presso istituzioni pubbliche o private, a percorsi avanzati di formazione e di specializzazione, al ruolo di insegnanti tecnico-pratici (ITP) negli istituti tecnici e professionali.

2 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	2
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente"

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

1.2. CONOSCENZA E COMPRESIONE

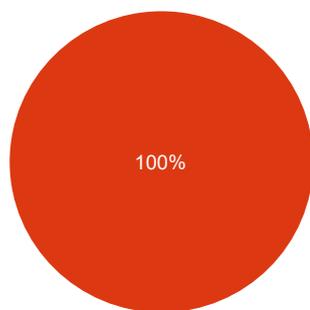
La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie acquisisce durante il percorso formativo triennale:

- l'impostazione metodologica scientifica e le basi conoscitive propedeutiche di chimica, di matematica, di fisica e di biologia;
- le competenze necessarie nei settori dell'economia agraria, della chimica agraria, dell'agronomia, della difesa delle colture, della microbiologia e delle industrie agrarie;
- la preparazione tecnica nei settori delle coltivazioni erbacee ed arboree, della produzione zootecnica, dell'ingegneria agraria e dell'estimo;
- consapevolezza dei temi della gestione dei sistemi produttivi agro-zootecnici nel rispetto della salvaguardia ambientale
- conoscenza dei contesti aziendali e di mercato e i relativi aspetti economico-gestionali.

Completano il percorso formativo: laboratori di informatica, di statistica e di disegno tecnico con assistenza computerizzata; un tirocinio formativo e stage aziendale; soggiorni curriculari all'estero nell'ambito del programma Erasmus+.

2 risposte



- Non si esprime giudizio
- Pienamente d'accordo
- Sufficientemente d'accordo
- Parzialmente d'accordo

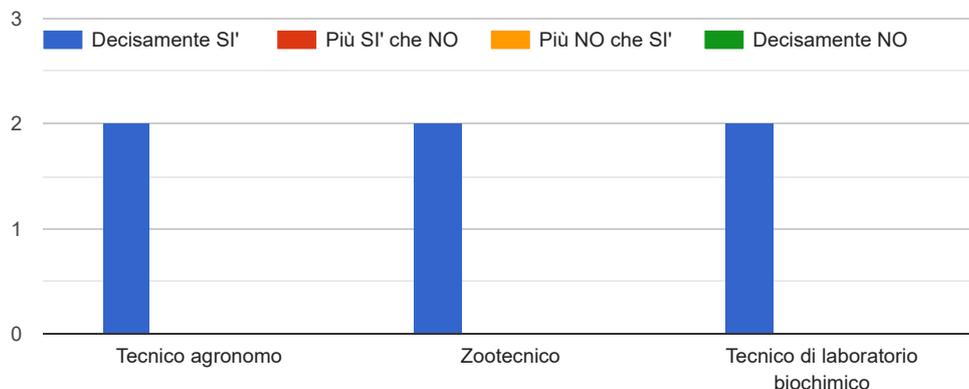
Non si esprime giudizio 0
 Pienamente d'accordo 2
 Sufficientemente d'accordo 0
 Parzialmente d'accordo 0

1.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

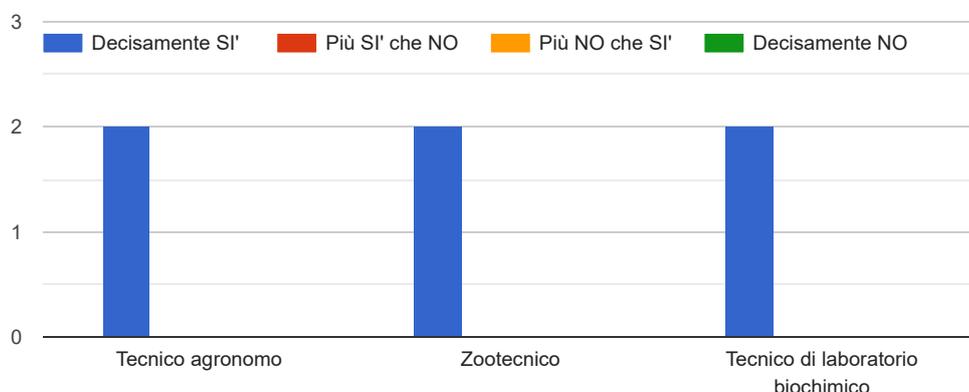
2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

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



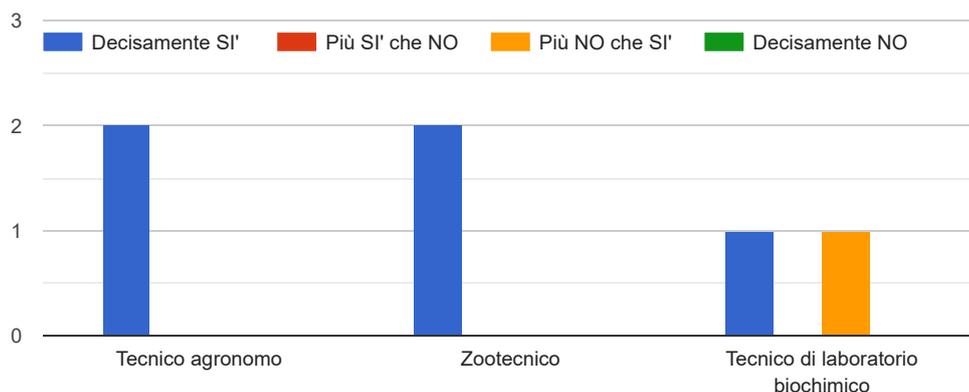
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico agronomo	2	0	0	0
Zootecnico	2	0	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	2	0	0	0

2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico agronomo	2	0	0	0
Zootecnico	2	0	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	2	0	0	0

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



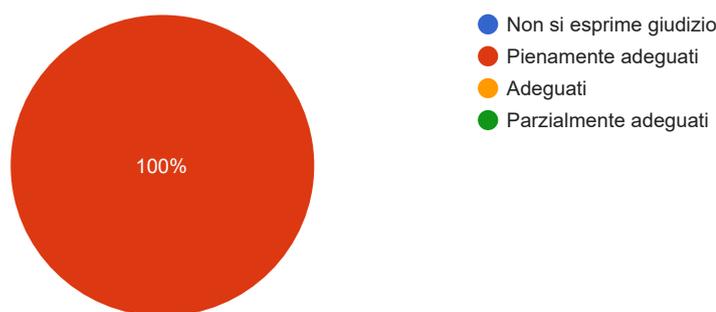
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico agronomo	2	0	0	0
Zootecnico	2	0	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	1	0	1	0

3. FUNZIONI E SBOCCHI PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO AGRONOMO"

- Attività imprenditoriale autonoma di gestione dell'azienda agricola
- Impiego presso aziende agro-zootecniche, organizzazioni di categoria, consorzi di produttori, società cooperative
- Impiego presso enti pubblici
- Attività di marketing di prodotti di prodotti vegetali e animali, e per l'azienda agricola
- Collaborazione nella gestione e progettazione dei sistemi produttivi agricoli, agro-alimentari, zootecnici
- Servizi di assistenza tecnica e di consulenza
- Stima e valutazione di beni fondiari, di mezzi tecnici, di impianti e prodotti agrari
- Attività catastali, cartografiche e topografiche
- Libera professione, previo superamento dell'esame di abilitazione
- Attività di ricerca presso istituzioni pubbliche o private
- Accesso al ruolo di insegnanti tecnico-pratici (ITP) per gli istituti tecnici e professionali

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 2
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

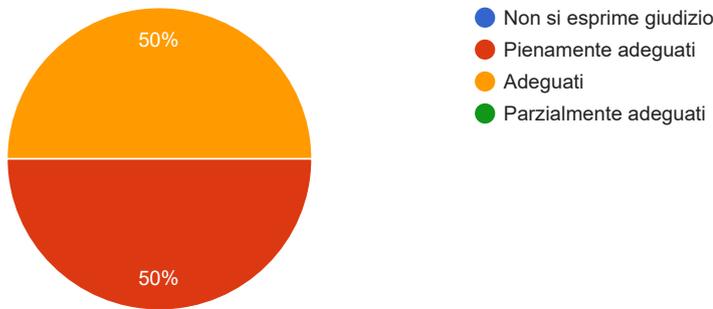
3.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DELLO "ZOOTECNICO"

- Impiego presso aziende ad indirizzo zootecnico
- Attività di marketing di prodotti di origine animale
- Servizi di assistenza tecnica e di consulenza nell'azienda ad indirizzo zootecnico

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

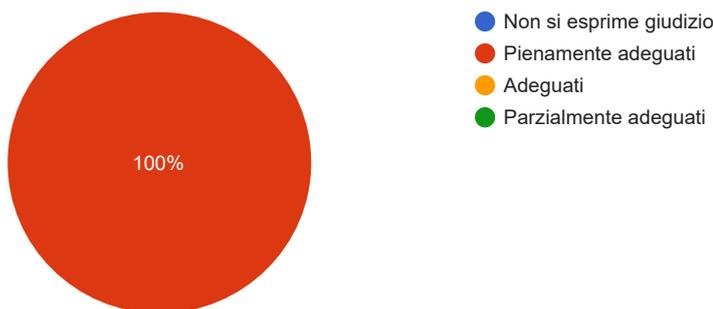
3.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO DI LABORATORIO BIOCHIMICO"

- Impiego presso laboratori di analisi di prodotti agro-alimentari e zootecnici
- Impiego presso aziende viti-vinicole e distillerie
- Impiego presso aziende di certificazione di qualità e analisi delle produzioni vegetali, animali, agroambientali

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 2
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

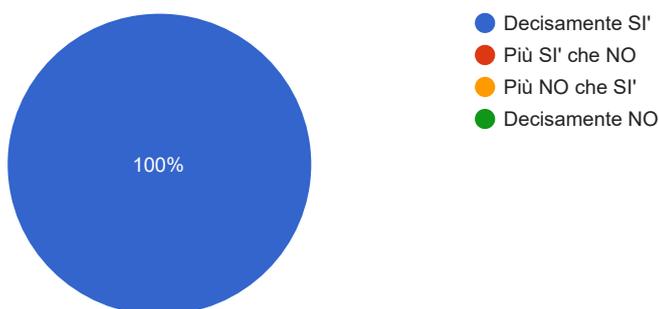
3.3a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguata" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "**Scienze e Tecnologie Agrarie**".
 Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

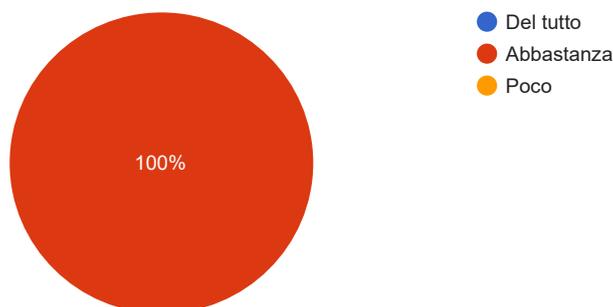
2 risposte



Decisamente SI' 2

Più SI' che NO 0
Più NO che SI' 0
Decisamente NO 0

4.2. Ritiene che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro?2 risposte

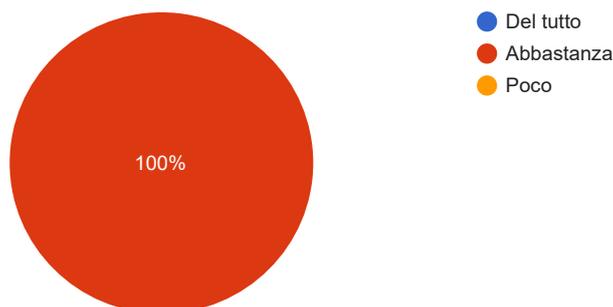


Del tutto 0
Abbastanza 2
Poco 0

4.2a. Motivazioni della scelta "Poco"0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate?2 risposte



Del tutto 0
Abbastanza 2
Poco 0

4.3a. Motivazioni della scelta "Poco"0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti) 1 risposta

Il corso deve dedicare una maggiore attenzione all'insegnamento delle tecniche di produzione biologica

CORSO DI STUDIO TRIENNALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI E GASTRONOMICHE

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

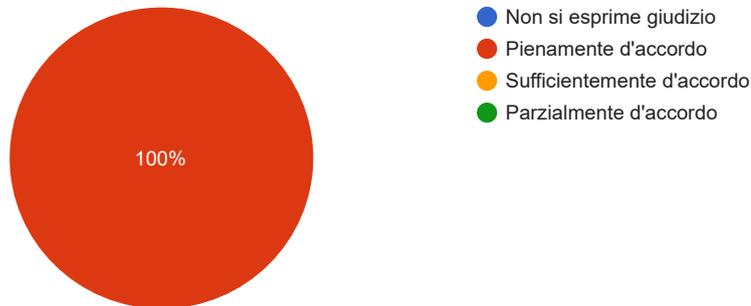
Il proponendo corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche, si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali che garantiscano una visione completa, delle attività produttive di alimenti e bevande e delle loro generali problematiche, dalla produzione al consumo alla preparazione e somministrazione di pasti.

Il Laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche svolge compiti tecnici di gestione e controllo nelle attività di produzione, conservazione, distribuzione di prodotti alimentari, oltre che sugli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti per collettività, e sulla gestione delle aziende di ristorazione e di servizio alla stessa.

Obiettivo generale delle funzioni professionali del laureato, anche a supporto ed integrazione di altre, è il miglioramento costante dei prodotti alimentari in senso qualitativo, garantendo la sostenibilità e la eco-compatibilità delle attività industriali e recependo le innovazioni nelle attività specifiche.

L'attività professionale si svolge principalmente nelle industrie alimentari e della ristorazione, in tutte le aziende che operano per la produzione, trasformazione, conservazione distribuzione dei prodotti alimentari e dei cibi e negli Enti pubblici e privati che conducono attività di analisi, controllo, certificazione ed indagini per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, coadiuvanti ed ingredienti.

3 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	3
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

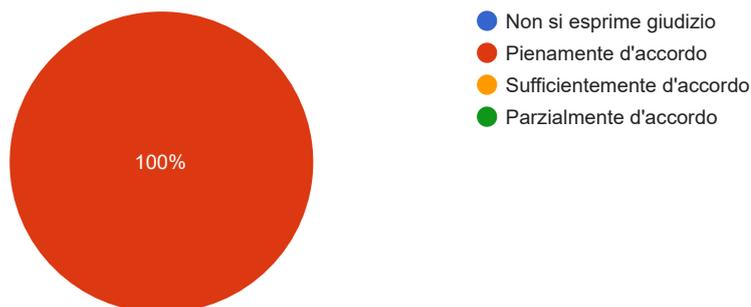
1.2. CONOSCENZA E COMPRESIONE

La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

Il laureato in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche acquisisce:

- le conoscenze di base delle discipline chimiche e biologiche orientate alla comprensione delle caratteristiche e dei processi di trasformazione degli alimenti e possiede la preparazione necessaria ad affrontare gli insegnamenti caratterizzanti successivi;
- informazioni sulla composizione quali-quantitativa degli alimenti e sul loro impiego;
- i principi di biologia dei microrganismi e le loro interazione sulla preparazione e conservazione degli alimenti;
- conoscenza sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e sul loro impiego;
- i principi base delle operazioni unitarie e dei processi tecnologici coinvolti nelle filiere alimentari;
- i principi di chimica analitica e di analisi chimico-fisica e sensoriale degli alimenti;
- nozioni di base di economia agroalimentare e sull'organizzazione delle imprese agroalimentari e della ristorazione e della distribuzione agroalimentare;
- informazioni sui sistemi di garanzia della qualità e sicurezza degli alimenti.

3 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	3
Sufficientemente d'accordo	0

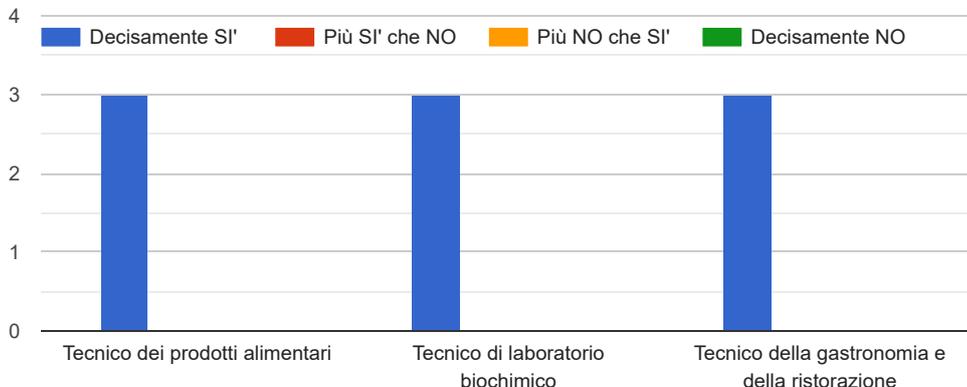
Parzialmente d'accordo 0

Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

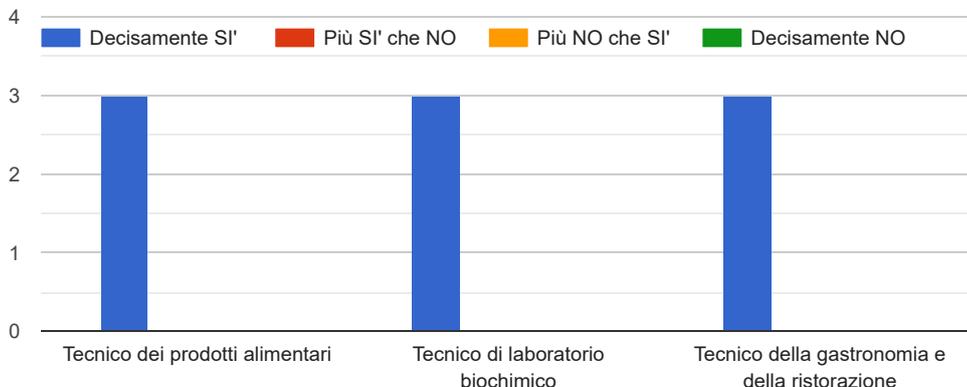
2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

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



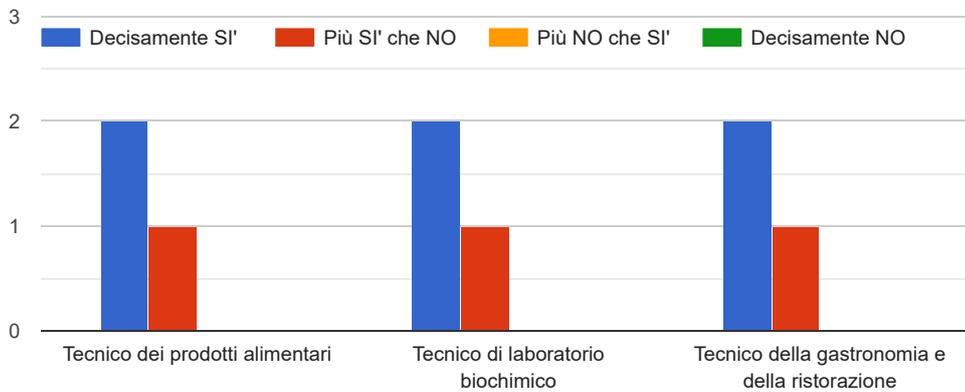
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico dei prodotti alimentari	3	0	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	3	0	0	0
Tecnico della gastronomia e della ristorazione	3	0	0	0

2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico dei prodotti alimentari	3	0	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	3	0	0	0
Tecnico della gastronomia e della ristorazione	3	0	0	0

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



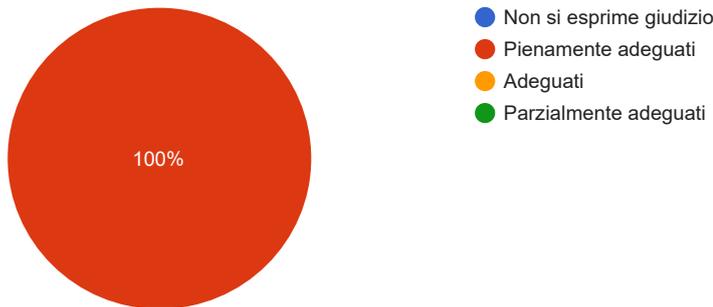
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico dei prodotti alimentari	2	1	0	0
Tecnico di laboratorio biochimico	2	1	0	0
Tecnico della gastronomia e della ristorazione	2	1	0	0

3. FUNZIONI E SBOCCHI PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO DEI PRODOTTI ALIMENTARI"

- Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;
- Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva;
- Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

3 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 3
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

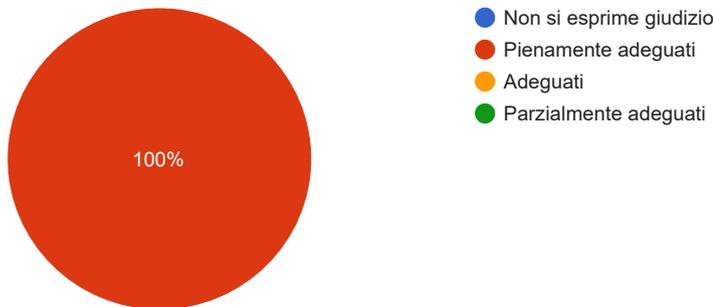
Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO DI LABORATORIO BIOCHIMICO"

- Impiego presso aziende di prima, seconda e terza trasformazione di prodotti dell'agricoltura e della pesca in alimenti;
- Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;
- Impiego presso aziende vinicole e distillerie;
- Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;
- Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);
- Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva;
- Impiego presso laboratori di analisi di prodotti alimentari.

3 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 3
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

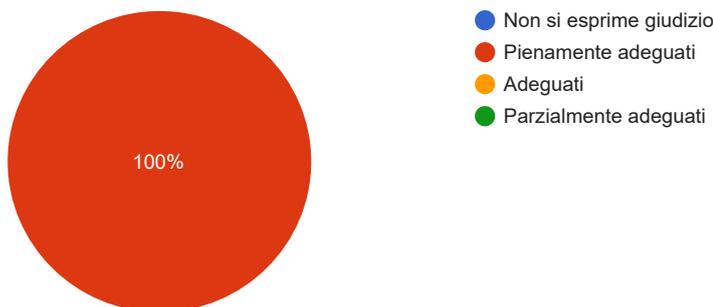
Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO DELLA GASTRONOMIA E DELLA RISTORAZIONE"

- Impiego presso aziende di ristorazione e di servizio alla ristorazione;
- Impiego presso aziende e uffici pubblici di vigilanza, istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive;
- Impiego in laboratori di analisi;
- Impiego nelle aziende agro-alimentari, nella piccola e grande distribuzione, nell'agriturismo e nel settore della comunicazione.

3 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 3
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

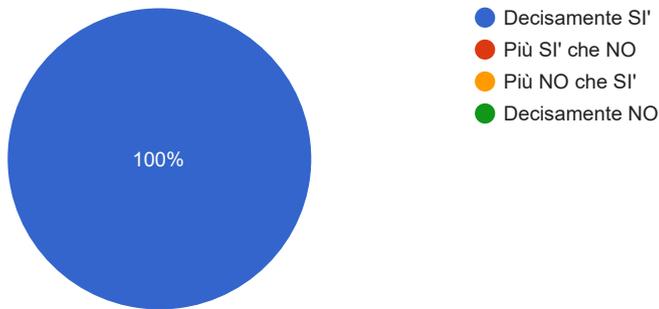
Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "**Scienze e Tecnologie Alimentari e Gastronomiche**".

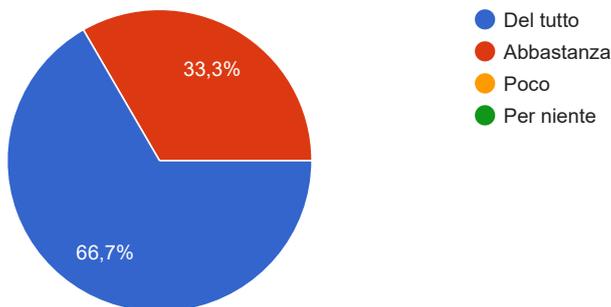
Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

3 risposte



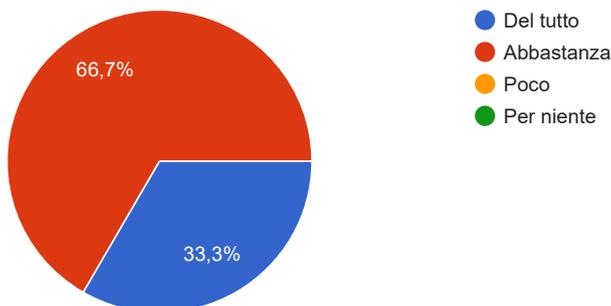
Decisamente SI' 3
 Più SI' che NO 0
 Più NO che SI' 0
 Decisamente NO 0

4.2. Ritieni che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro?3 risposte



Del tutto 2
 Abbastanza 1
 Poco 0
 Per niente 0

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate?3 risposte



Del tutto 1
 Abbastanza 2
 Poco 0
 Per niente 0

Commenti e proposte sui quesiti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti)0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti
 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

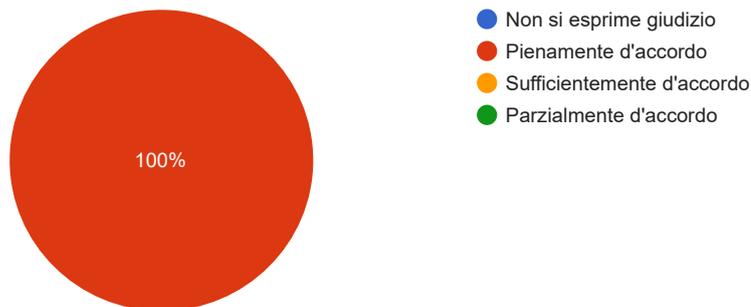
Il proponendo corso di laurea Triennale in "Scienze Forestali ed Ambientali" si propone di fornire conoscenze e formare capacità professionali in grado di monitorare e analizzare l'ambiente e gli ecosistemi forestali. Il laureato sarà in grado di progettare elementi e saper collaborare alla progettazione dei sistemi complessi in ambito forestale e la gestione di lavori per la protezione del suolo con interventi di ingegneria agroambientale e forestale. Inoltre, sarà in grado di valutare e stimare beni fondiari, impianti, mezzi tecnici e prodotti del settore forestale e delle loro trasformazioni. Il corso di laurea consente allo studente di sviluppare un approccio multidisciplinare e sinergico sulle problematiche di gestione, tutela e valorizzazione di tali risorse ambientali, in particolare nei territori collinari e montane e con crescente attenzione alle aree verdi urbane. Il corso di laurea fornisce inoltre le conoscenze sull'utilizzo delle nuove metodologie e tecnologie di analisi e monitoraggio dei sistemi forestali e ambientali e delle formazioni arboree in generale.

Obiettivo generale delle funzioni professionali del laureato, anche a supporto ed integrazione di altre, è supportare con le proprie competenze acquisite i settori delle produzioni silvicolture e della commercializzazione dei relativi prodotti, dell'agriturismo e del turismo rurale, della difesa dell'ambiente forestale, della pianificazione del territorio e del paesaggio forestale. Inoltre, a supporto della nuova Politica Europea, basata sulla sostenibilità ambientale, il dottore forestale Junior potrà fornire una valida e completa consulenza alla pianificazione e gestione delle infrastrutture verdi, del verde urbano e periurbano anche con riferimento alla forestazione urbana.

Il percorso didattico si completa con le attività di tirocinio presso enti/aziende/società e studi professionali convenzionati e la preparazione della tesi finale.

Il piano di studi prevede un percorso finalizzato a sviluppare capacità di integrazione delle informazioni, arricchito da attività di approfondimento a scelta per favorire lo sviluppo di un approccio sistemico e multidisciplinare.

2 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	2
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente"

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

1.2. CONOSCENZA E COMPRESIONE

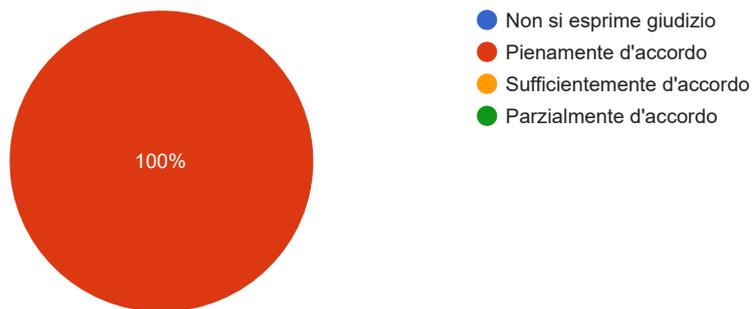
La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

Il laureato in Scienze Forestali ed Ambientali acquisisce le conoscenze di base per la:

- gestione del territorio rurale e forestale, compresi gli aspetti pedologici, catastali, topografici e cartografici;
- protezione e gestione sostenibile delle risorse naturali (acqua, suolo, biodiversità), degli ecosistemi, dell'ambiente e delle foreste in aree rurali e montane;
- progettazione e gestione di lavori di carattere forestale, di difesa, restauro e recupero del territorio rurale e forestale;
- progettazione e gestione di interventi di sistemazione idraulico-forestale anche ai fini della mitigazione del rischio idrogeologico;
- gestione della produzione, dei sistemi di raccolta, della lavorazione, degli impieghi e della commercializzazione di prodotti legnosi e non legnosi di origine forestale;
- valutazione e la valorizzazione delle risorse e dei servizi ecosistemici forestali;
- gestione di aziende agro-silvo-pastorali;
- progettazione e gestione di interventi sulle infrastrutture verdi, il verde urbano e periurbano;

- protezione delle foreste dalle avversità biotiche ed abiotiche e tutela della biodiversità.

2 risposte



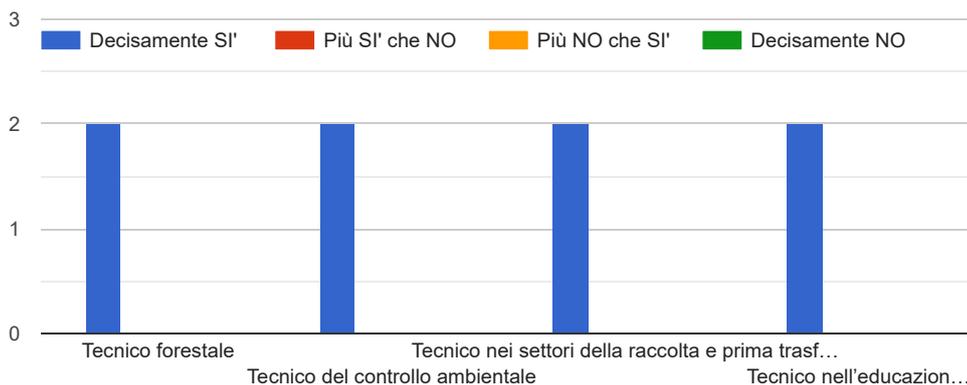
Non si esprime giudizio 0
 Pienamente d'accordo 2
 Sufficientemente d'accordo 0
 Parzialmente d'accordo 0

1.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

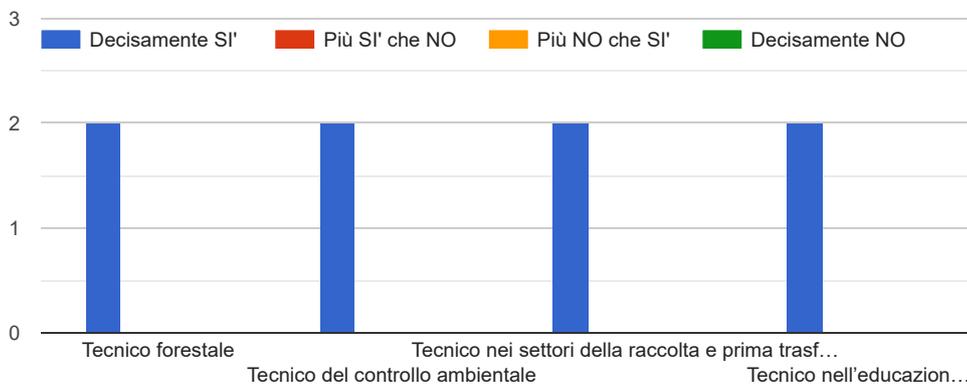
2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

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



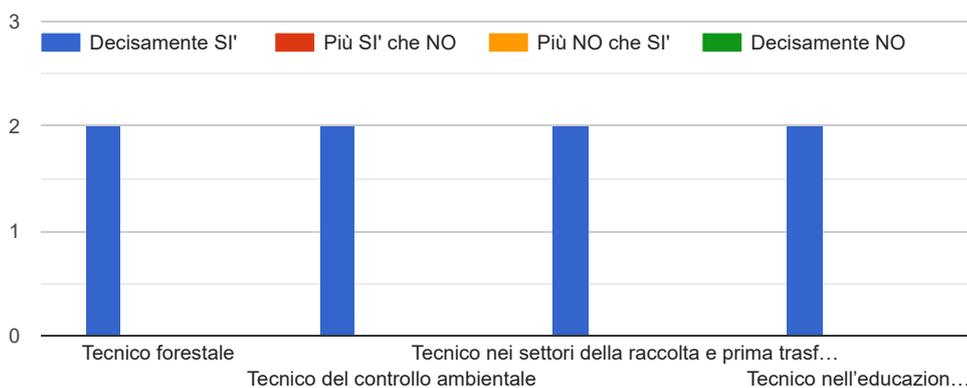
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico del controllo ambientale	2	0	0	0
Tecnico nei settori della raccolta e prima trasformazione delle produzioni forestali e agro-silvo-pastorali	2	0	0	0
Tecnico nell'educazione e formazione nel settore ambientale e tecnico-professionale	2	0	0	0

2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico del controllo ambientale	2	0	0	0
Tecnico nei settori della raccolta e prima trasformazione delle produzioni forestali e agro-silvo-pastorali	2	0	0	0
Tecnico nell'educazione e formazione nel settore ambientale e tecnico-professionale	2	0	0	0

2.3. Ritieni che le figure professionali formate dal corso siano rispondenti alle esigenze dell'Organizzazione che Lei rappresenta?



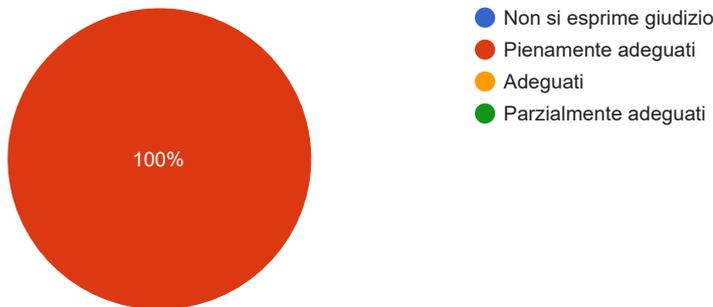
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico del controllo ambientale	2	0	0	0
Tecnico nei settori della raccolta e prima trasformazione delle produzioni forestali e agro-silvo-pastorali	2	0	0	0
Tecnico nell'educazione e formazione nel settore ambientale e tecnico-professionale	2	0	0	0

3. FUNZIONI E SBOCCHI PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO FORESTALE"

- Impiego presso Aziende Private e Pubbliche Amministrazioni per la Gestione, Monitoraggio e Valorizzazione delle risorse forestali

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 2
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

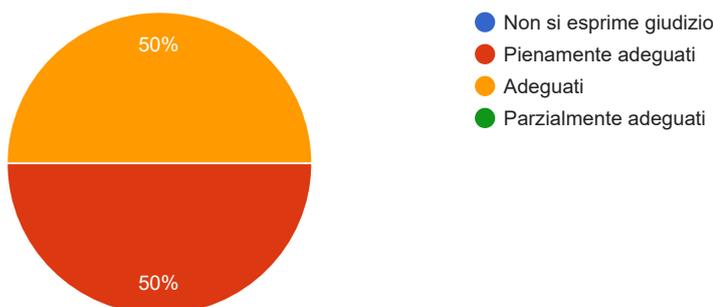
3.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO DEL CONTROLLO AMBIENTALE"

- Impiego presso Aziende Private e Pubbliche Amministrazioni per consulenze, sia tecniche che giuridiche, a imprese, aziende ed enti, per la verifica e il rispetto di tutte le normative.

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

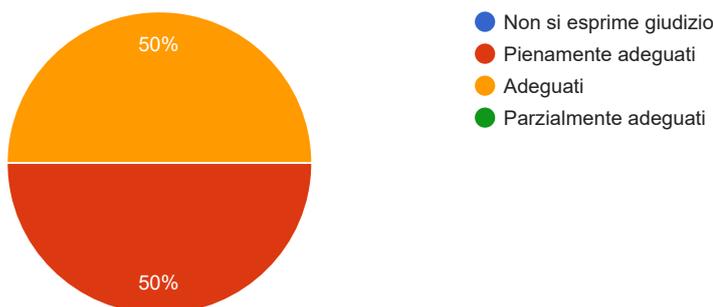
3.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO NEI SETTORI DELLA RACCOLTA E PRIMA TRASFORMAZIONE DELLE PRODUZIONI FORESTALI E AGRO-SILVO-PASTORALI"

- Impiego presso Aziende Private nell'ambito dei processi produttivi

2 risposte



Non si esprime giudizio 0

Pienamente adeguati 1
Adeguati 1
Parzialmente adeguati 0

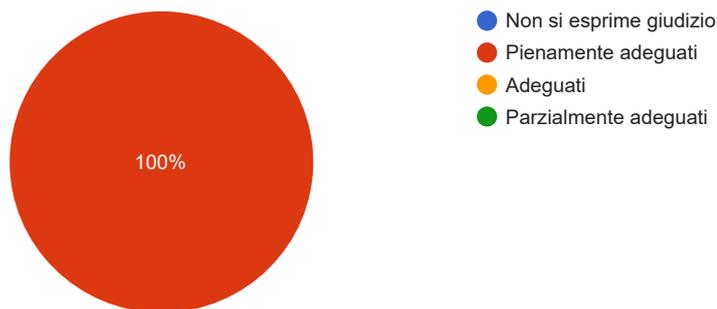
3.3a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.4. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO NELL'EDUCAZIONE E FORMAZIONE NEL SETTORE AMBIENTALE E TECNICO-PROFESSIONALE"

- Impiego presso Aziende Private e Pubbliche Amministrazioni nell'ambito della formazione, promozione ed educazione in merito a temi di interesse ambientale, forestale, ecc.

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
Pienamente adeguati 2
Adeguati 0
Parzialmente adeguati 0

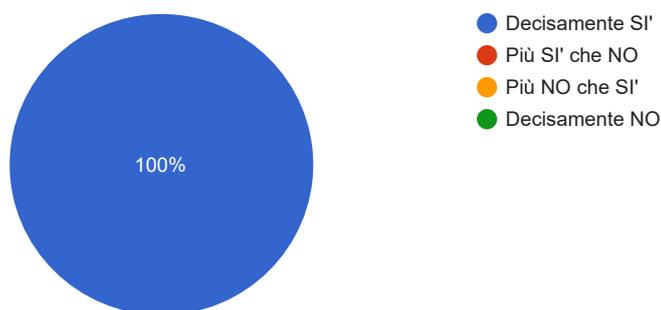
3.4a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguata" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

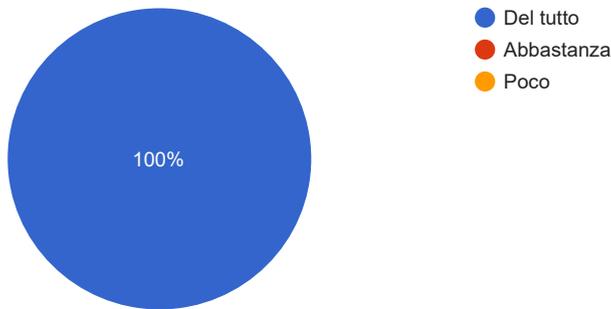
4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "Scienze Forestali ed Ambientali". Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

2 risposte



Decisamente SI' 2
Più SI' che NO 0
Più NO che SI' 0
Decisamente NO 0

4.2. Ritiene che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro? 2 risposte

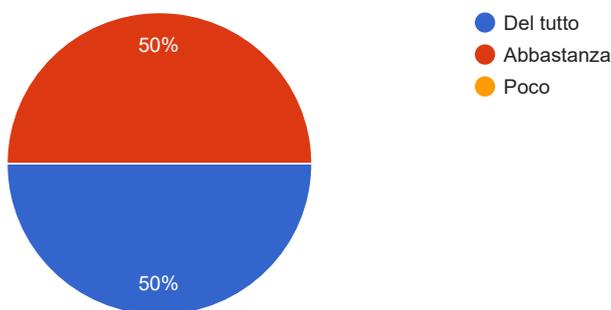


Del tutto 2
 Abbastanza 0
 Poco 0

4.2a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate? 2 risposte



Del tutto 1
 Abbastanza 1
 Poco 0

4.3a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti) 1 risposta

Incrementare lo studio dell'assestamento e pianificazione forestale

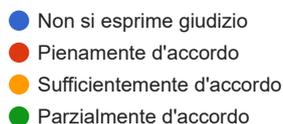
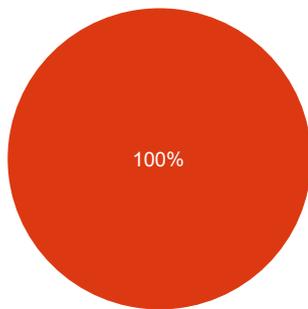
CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN SCIENZE DELLE PRODUZIONI AGRARIE MEDITERRANEE

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il proponendo Corso di Laurea Magistrale in Scienze delle Produzioni Agrarie Mediterranee ha la finalità di trasferire conoscenze finalizzate alla formazione di figure professionali altamente qualificate capaci di affrontare le sfide dell'innovazione e della sostenibilità in ambito agrario e rurale in un'area centrale del Mediterraneo. Il percorso mira a rispondere alle esigenze del mercato e dei consumatori, garantendo qualità e salubrità dei prodotti nel pieno rispetto degli ecosistemi agrari.

Obiettivo del laureato in Scienze delle produzioni agrarie mediterranee è quello di svolgere attività di programmazione, gestione, ricerca, formazione, controllo e coordinamento nella produzione delle filiere agrarie, formando laureate e laureati specialisti con conoscenze tecniche e scientifiche avanzate in grado di operare nei sistemi delle scienze e tecnologie agrarie.

4 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	4
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente"

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

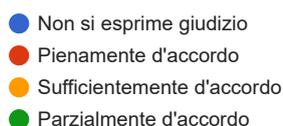
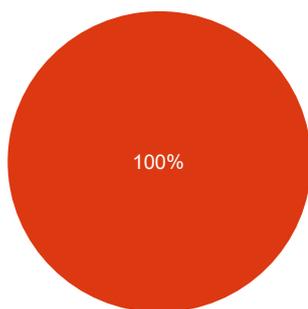
1.2. CONOSCENZA E COMPRESIONE

La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

Il laureato in Scienze delle Produzioni Agrarie Mediterranee si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale nella classe L-25, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi agrari in area mediterranea. All'interno del corso di laurea magistrale lo studente acquisisce:

- un'elevata preparazione nella biologia, nella fisiologia applicata e nella genetica per il miglioramento qualitativo e quantitativo delle produzioni agrarie, la loro difesa e la salvaguardia delle risorse del suolo e della biodiversità, utilizzando tecnologie tradizionali e innovative
- la capacità di programmare e gestire attività di ricerca nell'ambito agrario, con competenze anche sulle produzioni di nuova introduzione (tropicali e subtropicali)
- la capacità di mettere a punto, gestire e valutare progetti di sviluppo rurale
- un'elevata preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agraria, nei suoi aspetti qualitativi e quantitativi, con particolare riferimento alla fertilità del suolo, alla salvaguardia della biodiversità, al miglioramento genetico, alla produzione e difesa delle piante coltivate, alla sostenibilità di strutture e infrastrutture, ai sistemi organizzativi della produzione e ai progetti di filiera ad essa correlati
- la capacità di gestire la conservazione e gestione post-raccolta dei prodotti agricoli e del loro marketing
- il possesso di una completa visione dei problemi del territorio rurale, la capacità di progettare sistemi e opere complessi relativi agli ambiti agrari e rurali
- competenze avanzate nella gestione delle imprese agroindustriali e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse, dei mercati agro-industriali, secondo le norme e le politiche di settore
- la capacità di pianificare il territorio rurale e le attività in esso comprese; di progettare, gestire e mantenere spazi a verde in ambito urbano ed extraurbano
- la capacità di gestire i cantieri e di collaudare le opere del sistema agro-ambientale

4 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	4

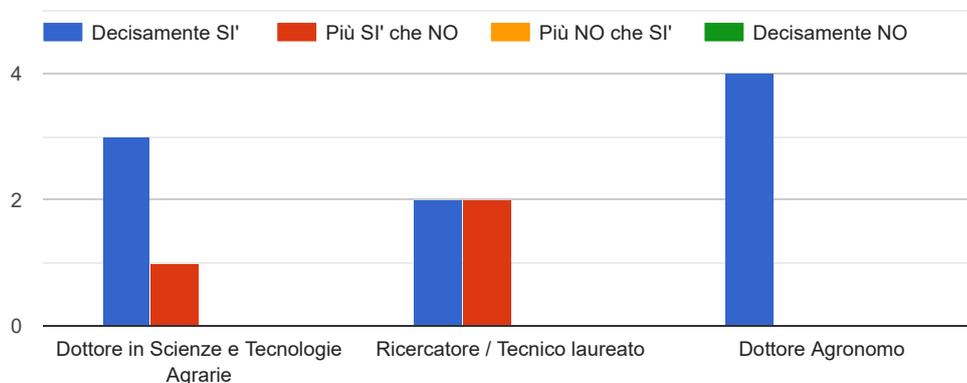
Sufficientemente d'accordo 0
 Parzialmente d'accordo 0

1.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

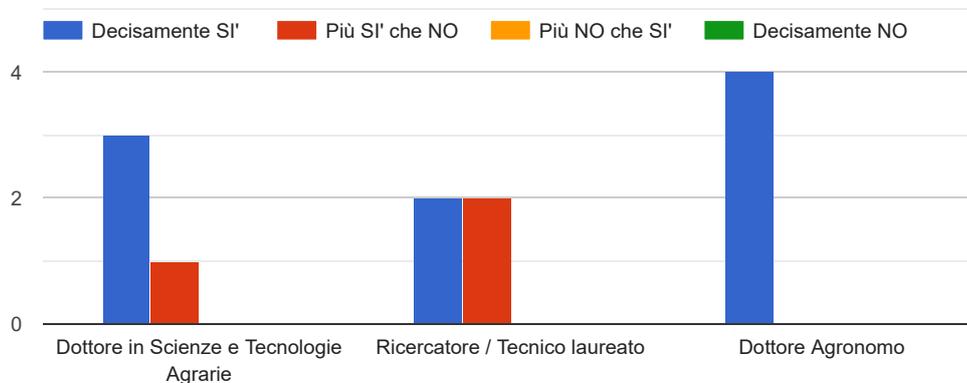
2.1. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo?



Decisamente SI' Più SI' che NO Più NO che SI' Decisamente NO

Dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie	3	1	0	0
Ricercatore / Tecnico laureato	2	2	0	0
Dottore Agronomo	4	0	0	0

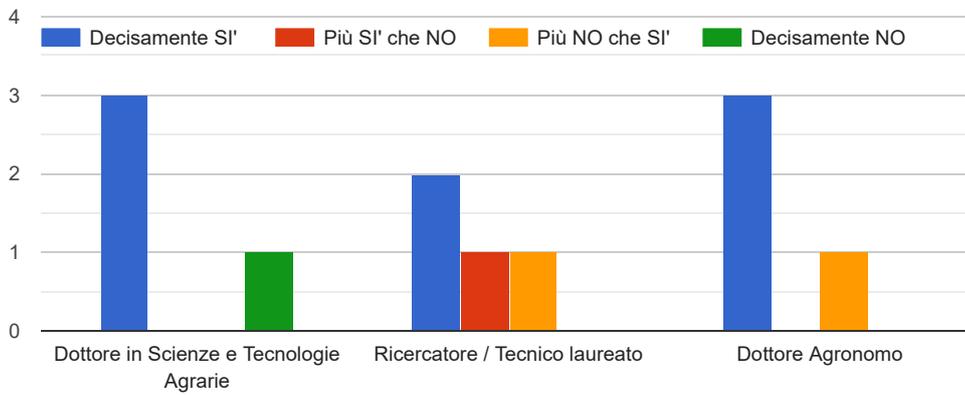
2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



Decisamente SI' Più SI' che NO Più NO che SI' Decisamente NO

Dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie	3	1	0	0
Ricercatore / Tecnico laureato	2	2	0	0
Dottore Agronomo	4	0	0	0

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



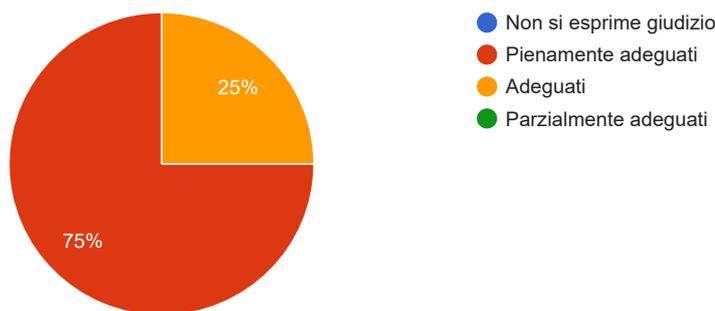
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Dottore in Scienze e Tecnologie Agrarie	3	0	0	1
Ricercatore / Tecnico laureato	2	1	1	0
Dottore Agronomo	3	0	1	0

3. FUNZIONI E SBOCCHI PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "DOTTORE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE"

- Ruoli in aziende agrarie (piccole, medie e grandi dimensioni), Cooperative o consorzi di produttori (OP) con indirizzo produttivo tradizionale, integrato, biologico, o innovativo per le specie vegetali (erbacee, vivaistiche, frutticole, viticole, olivicole, agrumicole) o zootecniche
- Ruoli in Enti Pubblici o privati
- Ruoli in Associazioni di Categoria
- Ruoli in Organismi finalizzati alla gestione del patrimonio naturale e del verde pubblico (Parchi e riserve naturali)
- Ruoli in Organismi di controllo degli aspetti qualitativi dei prodotti agricoli
- Ruoli in Imprese produttrici di materiali, di impianti e macchine per l'agricoltura, per la trasformazione e/o distribuzione di prodotti agricoli
- Ruoli in attività bancarie e assicurative nel settore agrario presso istituti di credito e/o assicurazioni
- Società (pubbliche o private) di fornitura di servizi operanti nel settore
- Organizzazioni Non Governative in attività di pianificazione, indirizzo e controllo di progetti di sviluppo del territorio rurale
- Insegnamento nelle scuole pubbliche o private

4 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente adeguati	3
Adeguati	1
Parzialmente adeguati	0

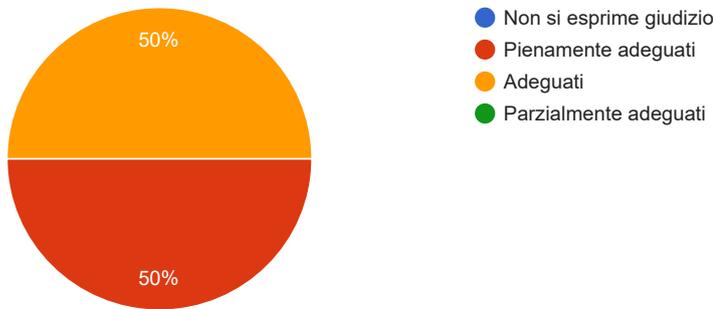
3.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "RICERCATORE / TECNICO LAUREATO"

- Attività di ricerca sperimentale presso enti pubblici o privati

4 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 2
 Adeguati 2
 Parzialmente adeguati 0

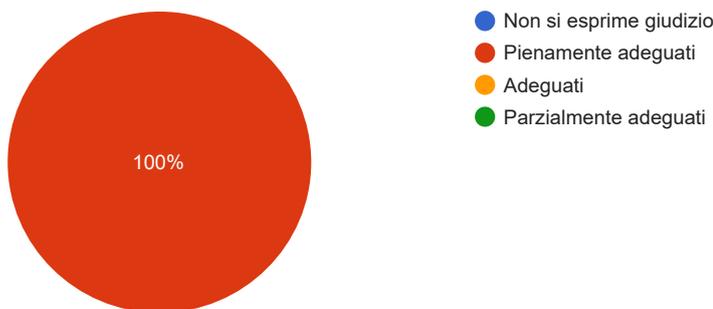
3.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "DOTTORE AGRONOMO"

- Esercizio della libera professione

4 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 4
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

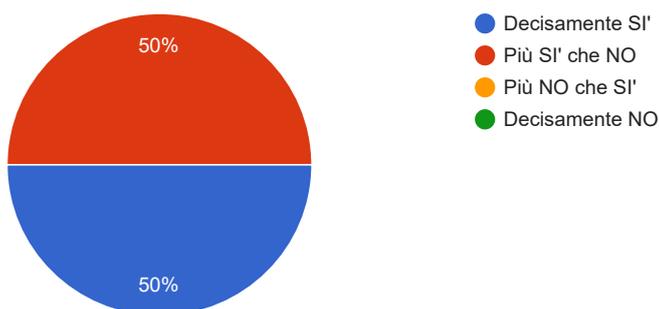
3.3a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "**Scienze delle Produzioni Agrarie Mediterranee**". Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

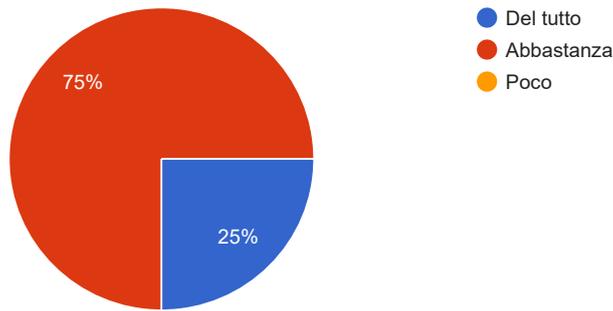
4 risposte



Decisamente SI' 2
 Più SI' che NO 2

Più NO che SI 0
Decisamente NO 0

4.2. Ritieni che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro?4 risposte

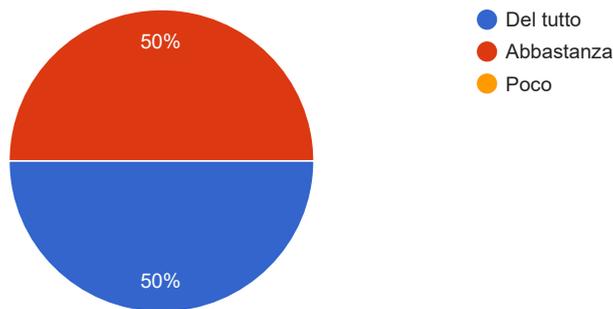


Del tutto 1
Abbastanza 3
Poco 0

4.2a. Motivazioni della scelta "Poco"0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate?4 risposte



Del tutto 2
Abbastanza 2
Poco 0

4.3a. Motivazioni della scelta "Poco"0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti) 1 risposta

Maggiore attenzione alle tecniche di coltivazione e gestione biologica e di pianificazione gestionale dei territori. Attività extra curriculari attinenti a dei modelli di pianificazione innovativi dei territori e alla gestione agroecologica. Molto importante per i futuri professionisti saper conoscere i territori in cui si opera.

CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN SCIENZE DELLA QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

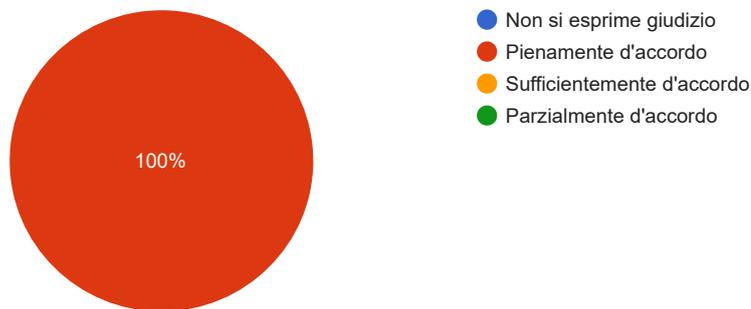
Il corso di laurea Magistrale in Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si propone di fornire, sulla base di una solida preparazione sugli aspetti teorico-scientifici acquisita nella laurea triennale in classe L-26, conoscenze avanzate nell'ambito della gestione tecnica dei sistemi e delle filiere agroalimentari. Il corso, inoltre, forma professionalità di alto profilo in grado di utilizzare un ampio spettro di conoscenze per interpretare, descrivere e risolvere, in modo innovativo, problemi connessi alle qualità e sicurezza dei prodotti derivanti le filiere agro-alimentari. All'interno del corso di laurea Magistrale, lo studente ha la possibilità di acquisire conoscenze specifiche

nell'ambito delle scienze e delle tecnologie alimentari.

Il percorso formativo del corso di laurea magistrale in Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari si articola attraverso una serie di attività formative finalizzate a fornire:

- preparazione scientifica e tecnologica per progettare e gestire l'innovazione della produzione agroalimentare;
- conoscenze per l'approfondimento delle tematiche sulla valutazione della qualità chimica, fisica, nutrizionale, microbiologica e sensoriale e della sicurezza dei prodotti alimentari e delle materie prime necessarie;
- competenze per effettuare una scelta razionale dei processi e delle fasi di trasformazione più idonee per una moderna e sostenibile produzione alimentare e/o somministrazione degli alimenti;
- competenze per valutare l'influenza dei processi metabolici dei prodotti di origine vegetale e animale sui processi di conservazione e trasformazione in vista della loro utilizzazione commerciale;
- competenze per utilizzare le tecnologie tradizionali e/o emergenti di conservazione, trasformazione e condizionamento degli alimenti e valutarne la ricaduta in termini di shelf-life e sicurezza igienico-sanitaria e di impatto sull'ambiente;
- competenze per gestire processi di formulazione alimentare, progettare, implementare e controllare attività di somministrazione degli alimenti;
- competenze per valorizzare le produzioni tipiche tramite l'applicazione di tecnologie innovative di trasformazione e conservazione e con ricerche e strategie di mercato.

6 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	6
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente"

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

1.2. CONOSCENZA E COMPrensIONE

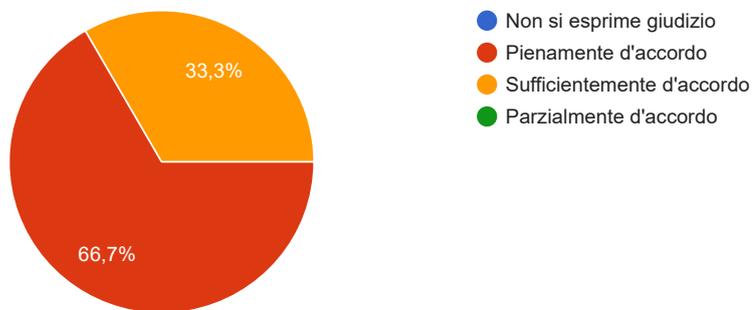
Il laureato Magistrale in Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze più approfondite rispetto al primo ciclo nei settori disciplinari che caratterizzano la propria professionalità.

Dovrà acquisire una ottima conoscenza e comprensione degli strumenti concettuali, tecnici, normativi, etici, ambientali ed economici implicati nella produzione di beni e servizi nel settore. Dovrà inoltre essere in grado, in funzione del proprio aggiornamento e delle informazioni ottenute di elaborare idee originali relative a contesti occupazionali specifici del settore:

- le tecniche di produzione di materie prime di origine animale e vegetale di qualità;
- le problematiche relative alla trasformazione, alla sicurezza e alla durata della vita commerciale degli alimenti e le soluzioni tecniche per il controllo e/o la risoluzione dei problemi.

Tali obiettivi verranno raggiunti, prevalentemente, attraverso cicli di lezioni teoriche e relativo studio individuale, nonché seminari tenuti da docenti interni e/o esterni. L'acquisizione di tali conoscenze verrà valutata sia in itinere (test durante lo svolgimento dei corsi), sia durante la prova di accertamento finale (prova scritta o pratica, prova orale).

6 risposte



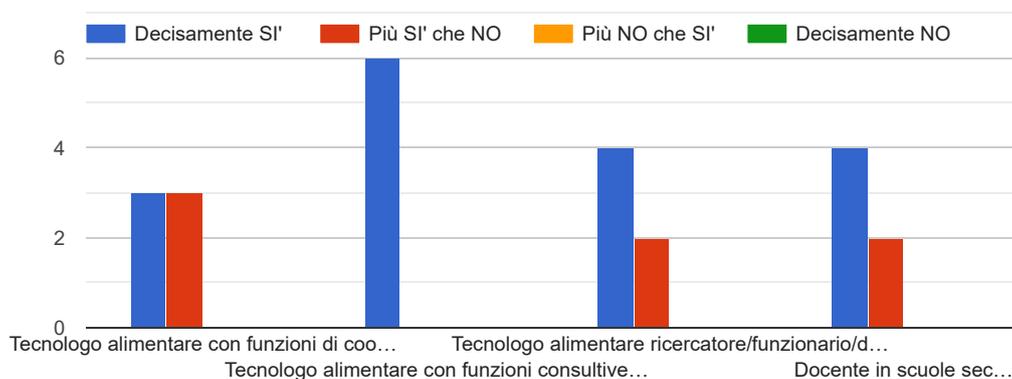
Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	4
Sufficientemente d'accordo	2
Parzialmente d'accordo	0

1.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

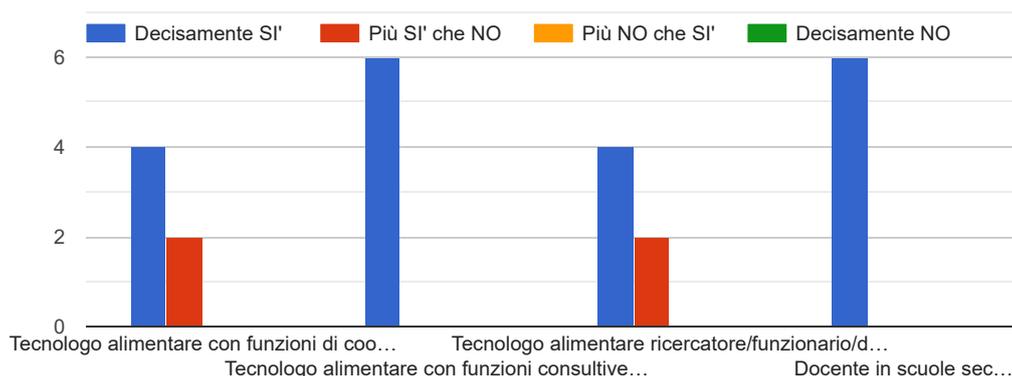
2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

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



	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione dell'impresa alimentare	3	3	0	0
Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare	6	0	0	0
Tecnologo alimentare ricercatore/funzionario/direttore presso enti pubblici e privati	4	2	0	0
Docente in scuole secondarie di primo e secondo grado	4	2	0	0

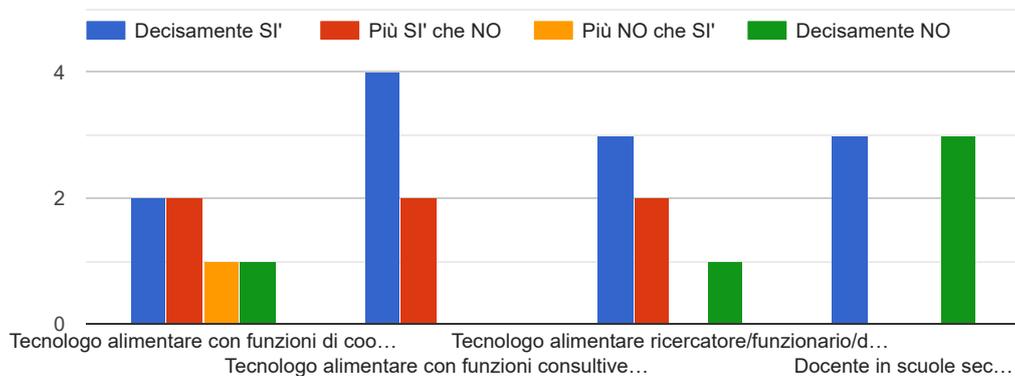
2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



Decisamente Più SI' Più NO Decisamente

	SI'	che NO	che SI'	NO
Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione dell'impresa alimentare	4	2	0	0
Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare	6	0	0	0
Tecnologo alimentare ricercatore/funziionario/dirigente presso enti pubblici e privati	4	2	0	0
Docente in scuole secondarie di primo e secondo grado	6	0	0	0

2.3. Ritieni che le figure professionali formate dal corso siano rispondenti alle esigenze dell'Organizzazione che Lei rappresenta?



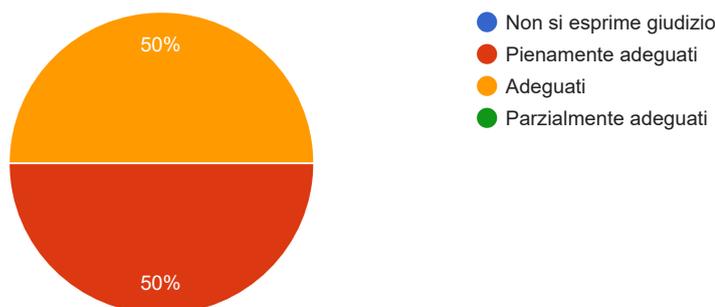
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione dell'impresa alimentare	2	2	1	1
Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare	4	2	0	0
Tecnologo alimentare ricercatore/funziionario/dirigente presso enti pubblici e privati	3	2	0	1
Docente in scuole secondarie di primo e secondo grado	3	0	0	3

3. FUNZIONI E SBocchi PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBocchi OCCUPAZIONALI DEL "Tecnologo alimentare con funzioni di coordinamento e gestione dell'impresa alimentare"

- Impiego presso aziende di trasformazione di prodotti di origine vegetale e animale in alimenti e nell'agriturismo;
- Impiego presso aziende di produzione di confetterie, pasti e piatti pronti, alimenti confezionati deperibili, prodotti alimentari specializzati e dietetici;
- Impiego presso aziende vinicole e distillerie;
- Impiego presso aziende di produzione di bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia;
- Impiego presso aziende di commercio al dettaglio di prodotti alimentari e bevande (ipermercati e supermercati);
- Impiego presso aziende con attività nei servizi di ristorazione, catering e ristorazione collettiva.

6 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente adeguati	3
Adeguati	3
Parzialmente adeguati	0

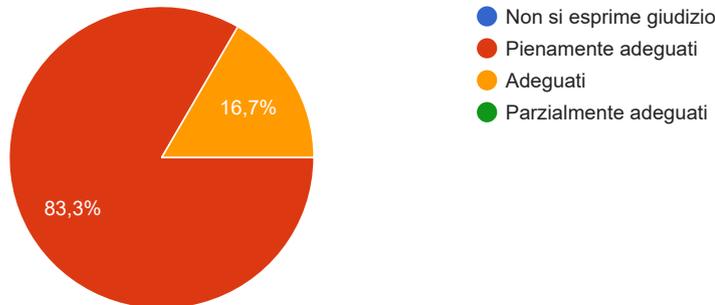
3.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "Tecnologo alimentare con funzioni consultive a supporto dell'impresa alimentare "

- Attività libero professionale nel settore delle tecnologie alimentari;
- Attività associata ad altre figure professionali nell'ambito della progettazione e conduzione di industrie alimentari;
- Impiego presso società di consulting.

6 risposte



Non si esprime giudizio 0
Pienamente adeguati 5
Adeguati 1
Parzialmente adeguati 0

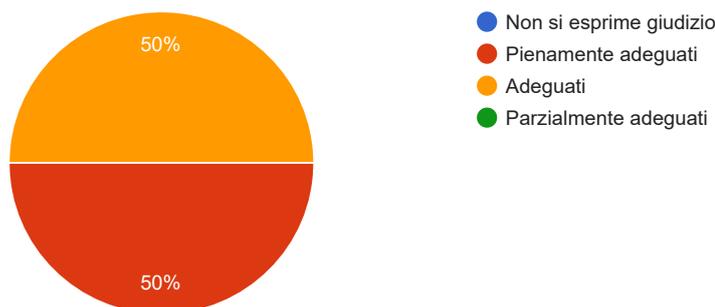
3.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "Tecnologo alimentare ricercatore/funziionario/dirigente presso enti pubblici e privati"

- Attività di ricerca e funzioni operative/dirigenziali presso Università ed altri enti di ricerca pubblici e privati.
- Impiego presso aziende e uffici pubblici di vigilanza, istituzioni pubbliche di programmazione e controllo delle attività produttive;
- Impiego in laboratori di analisi.

6 risposte



Non si esprime giudizio 0
Pienamente adeguati 3
Adeguati 3
Parzialmente adeguati 0

3.3a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

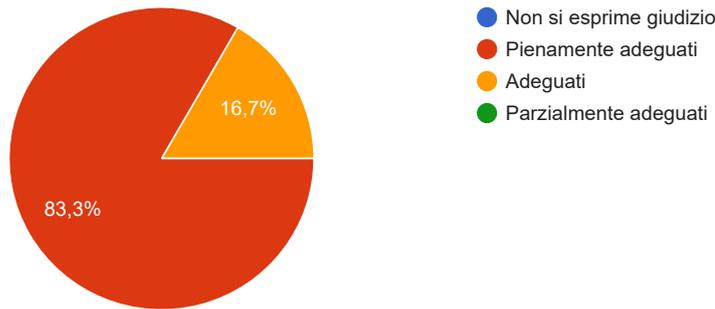
3.4. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "Docente in scuole secondarie di primo e secondo grado"

- Docenti di discipline tecniche e scientifiche nella scuola secondaria inferiore (codice ISTAT 2.6.3.3.2)
- Docenti di discipline tecnico-ingegneristiche nella scuola secondaria superiore

(codice ISTAT 2.6.3.2.3)

- Docenti di scienze della vita e della salute nella scuola secondaria superiore (codice ISTAT 2.6.3.2.2)

6 risposte



Non si esprime giudizio 0

Pienamente adeguati 5

Adeguati 1

Parzialmente adeguati 0

3.4a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

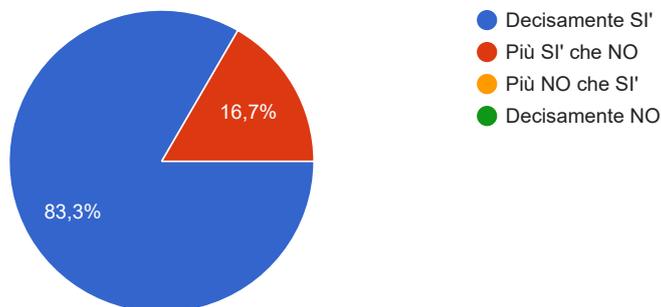
Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "**Scienze della Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari**".

Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

6 risposte



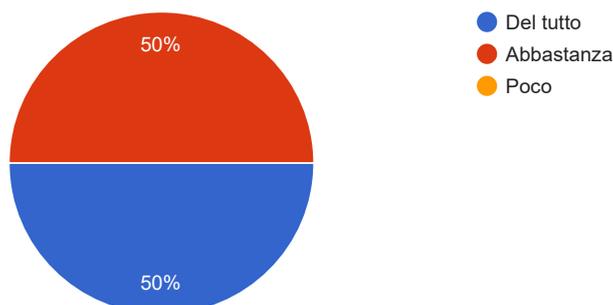
Decisamente SI' 5

Più SI' che NO 1

Più NO che SI' 0

Decisamente NO 0

4.2. Ritiene che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro? 6 risposte



Del tutto 3

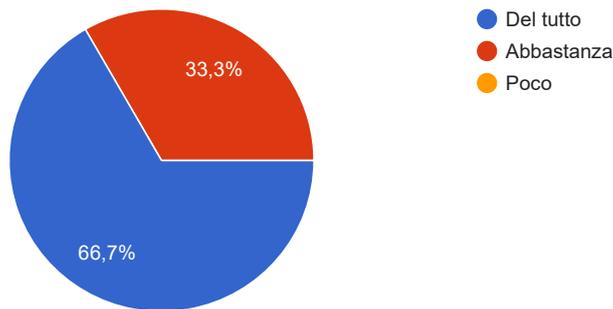
Abbastanza 3

Poco 0

4.2a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate? 6 risposte



Del tutto 4
Abbastanza 2
Poco 0

4.3a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti) 2 risposte

Enfatizzare la conoscenza della Legislazione Alimentare e aumentare esperienze in campo

Maggiore formazione relativa ai procedimenti riguardanti i capitolati di appalto. Si ritiene importante nel team di redazione dei bandi la presenza di un tecnologo alimentare con competenza nella ristorazione collettiva sia pubblica che privata.

CORSO DI STUDIO MAGISTRALE IN GESTIONE SOSTENIBILE DEL TERRITORIO FORESTALE E MONTANO

1.1. OBIETTIVI FORMATIVI SPECIFICI DEL CORSO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di Laurea Magistrale in Gestione Sostenibile del Territorio Forestale e Montano rappresenta il naturale proseguimento del Corso di Laurea di I livello in classe L 25 (Scienze Forestali e Ambientali).

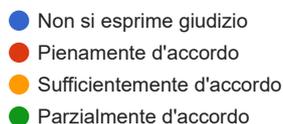
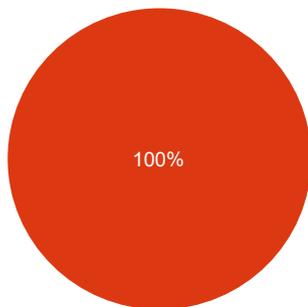
Il corso dovrà fornire agli studenti solide basi nel campo delle discipline sulla interpretazione e comprensione delle interazioni tra i diversi sistemi territoriali agro-forestali e tra le varie componenti che li caratterizzano, al fine di formare professionisti in grado di affrontare le attuali tematiche della gestione forestale.

In questo scenario il Corso di Laurea Magistrale in Gestione Sostenibile del Territorio Forestale e Montano mira a formare figure professionali in grado di affrontare e gestire problemi complessi nell'ambito della pianificazione, gestione e conservazione degli ecosistemi forestali e più in generale della gestione dell'ambiente, con particolare riguardo al ruolo fondamentale che le foreste svolgono per la conservazione della biodiversità, la tutela ambientale, la valorizzazione paesaggistica e lo sviluppo sostenibile del territorio rurale e forestale.

Il percorso formativo mira a sviluppare negli studenti le conoscenze necessarie al monitoraggio, gestione e inventariazione degli ecosistemi forestali, alla pianificazione economica del territorio agro-forestale, alla pianificazione ecologica e paesaggistica del territorio, alla tutela dell'ambiente, alla gestione e progettazione di aree verdi in ambito urbano e extraurbano.

Lo studente potrà ulteriormente specializzare la propria formazione attraverso le materie a scelta, il lavoro per lo svolgimento della tesi finale e, in chiave professionale, con l'acquisizione dei crediti previsti per tirocini e stages. Si prevede inoltre l'approfondimento della conoscenza della lingua inglese anche con contenuti e riferimenti lessicali specialistici rispetto alle discipline e ai temi trattati.

2 risposte



Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	2
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente"

0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

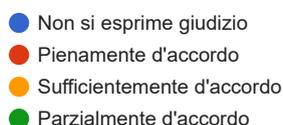
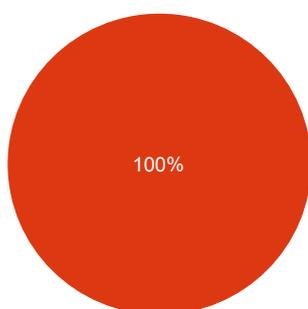
1.2. CONOSCENZA E COMPRESIONE

La conoscenza e la capacità di comprensione sono sviluppate essenzialmente con lezioni frontali ed esercitazioni di laboratorio, frequenza ad altre attività utili per l'inserimento nel mondo del lavoro, studio personale su testi avanzati e pubblicazioni scientifiche.

Il laureato magistrale in Gestione Sostenibile del Territorio Forestale e Montano acquisisce conoscenze approfondite per:

- la valutazione di beni e servizi ambientali e forestali
- la pianificazione dei bacini idrografici
- l'uso di strumenti e metodi utili a comprendere le trasformazioni del paesaggio
- l'utilizzo di strumenti tecnici per l'analisi del paesaggio, attraverso telerilevamento e Sistemi Informativi geografici (GIS)
- la gestione in sicurezza dei cantieri forestali e conoscenza delle principali proprietà del legno
- il trattamento delle principali alterazioni del legno
- la gestione e il funzionamento dell'ecosistema suolo
- l'analisi e il rilievo della vegetazione forestale, evidenziandone struttura ed ecologia
- la gestione del verde urbano ed extraurbano, nonché dei metodi diagnostici per la valutazione della stabilità degli alberi
- la progettazione e realizzazione di Piani di gestione forestali, interventi di rimboschimento
- la pianificazione antincendio delle aree forestali e conoscenza di interventi per il recupero della vegetazione in aree boschive percorse dal fuoco

2 risposte



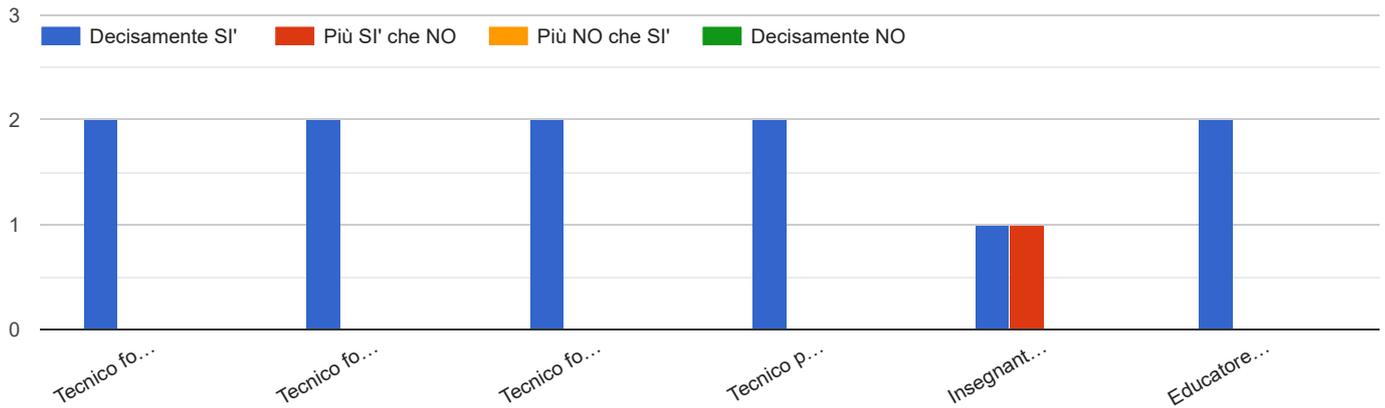
Non si esprime giudizio	0
Pienamente d'accordo	2
Sufficientemente d'accordo	0
Parzialmente d'accordo	0

1.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

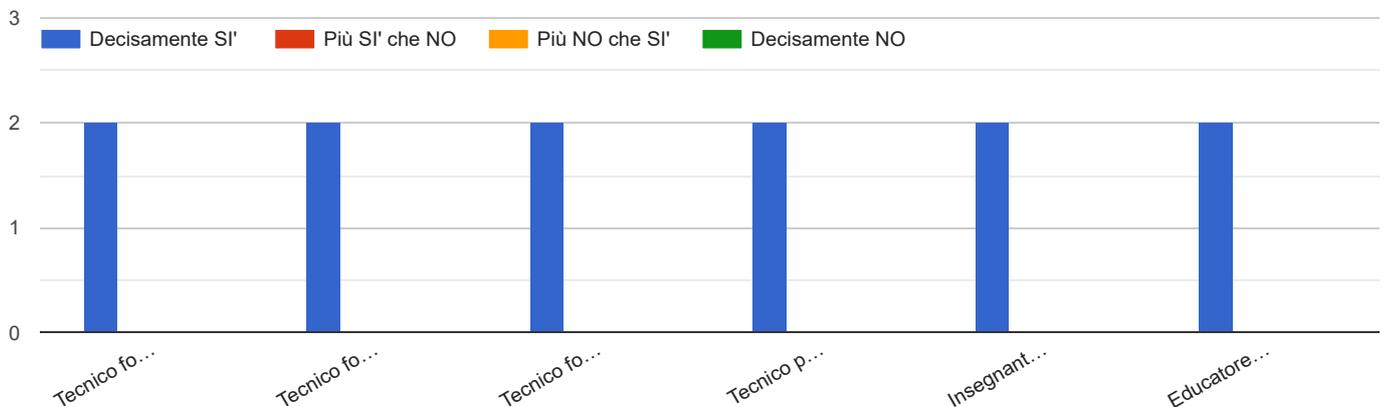
2. PROFILO PROFESSIONALE E SBOCCHI OCCUPAZIONALI PREVISTI PER I LAUREATI

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



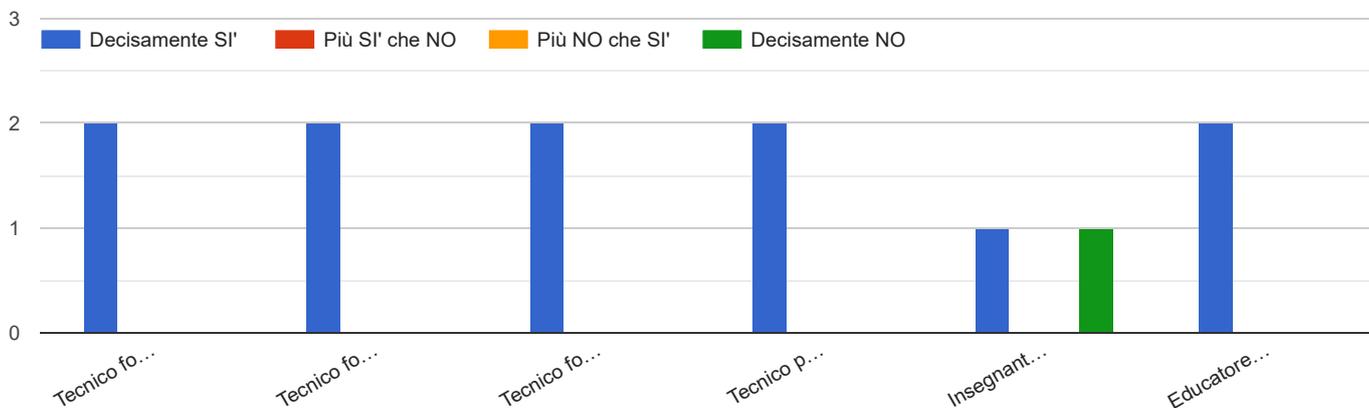
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico forestale presso enti pubblici nazionali ed internazionali, parchi e riserve naturali	2	0	0	0
Tecnico forestale presso industrie per la produzione e trasformazione dei prodotti legnosi e derivati	2	0	0	0
Tecnico per la valutazione della qualità ambientale	2	0	0	0
Insegnante in scuole secondarie di primo e secondo grado	1	1	0	0
Educatore ambientale	2	0	0	0

2.2. Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste dal mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico forestale presso enti pubblici nazionali ed internazionali, parchi e riserve naturali	2	0	0	0
Tecnico forestale presso industrie per la produzione e trasformazione dei prodotti legnosi e derivati	2	0	0	0
Tecnico per la valutazione della qualità ambientale	2	0	0	0
Insegnante in scuole secondarie di primo e secondo grado	2	0	0	0
Educatore ambientale	2	0	0	0

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



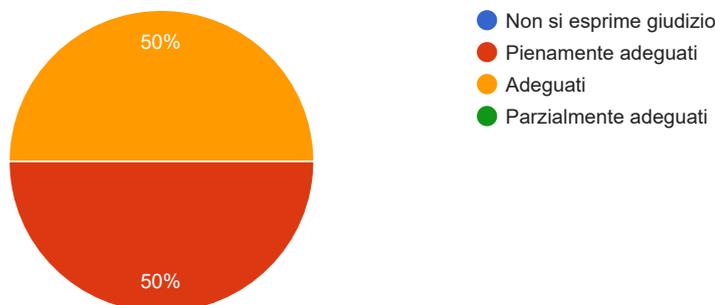
	Decisamente SI'	Più SI' che NO	Più NO che SI'	Decisamente NO
Tecnico forestale	2	0	0	0
Tecnico forestale presso enti pubblici nazionali ed internazionali, parchi e riserve naturali	2	0	0	0
Tecnico forestale presso industrie per la produzione e trasformazione dei prodotti legnosi e derivati	2	0	0	0
Tecnico per la valutazione della qualità ambientale	2	0	0	0
Insegnante in scuole secondarie di primo e secondo grado	1	0	0	1
Educatore ambientale	2	0	0	0

3. FUNZIONI E SBOCCHI PROFESSIONALI DEL LAUREATO

3.1. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO FORESTALE"

- Libera professione nel campo della pianificazione forestale, nella redazione di piani di gestione forestale, nella progettazione di impianti di arboricoltura da legno, nell'estimo forestale

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

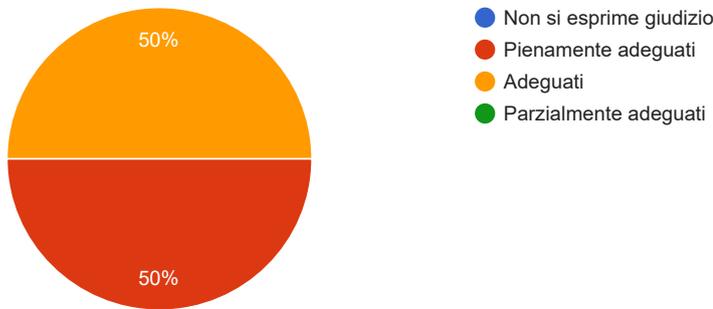
3.1a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.2. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO FORESTALE PRESSO ENTI PUBBLICI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, PARCHI E RISERVE NATURALI"

- Impiego presso Enti pubblici per la gestione, il monitoraggio e la valorizzazione delle risorse forestali

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

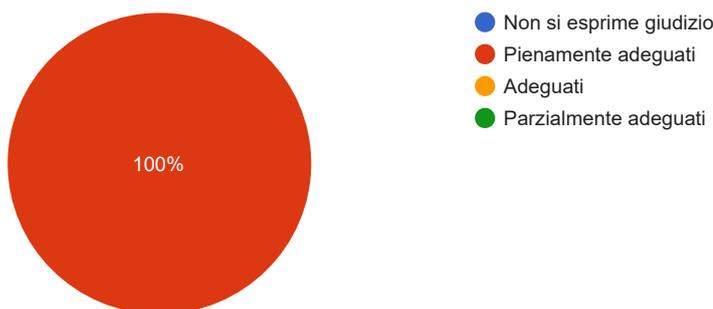
3.2a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.3. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO FORESTALE PRESSO INDUSTRIE PER LA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI LEGNOSI E DERIVATI"

- Impiego presso aziende pubbliche e private per la produzione e trasformazione dei prodotti legnosi e derivati

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 2
 Adeguati 0
 Parzialmente adeguati 0

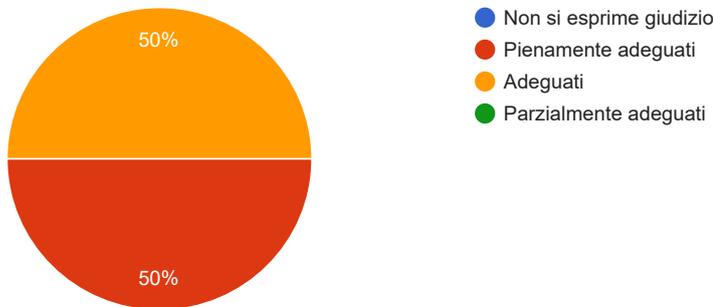
3.3a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguati" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.4. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DEL "TECNICO PER LA VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ AMBIENTALE"

- Fornisce consulenza ad aziende ed enti riguardo il monitoraggio di habitat e specie e alla pianificazione delle attività al fine di preservare la biodiversità, valutando anche l'inquinamento e gli aspetti idrogeologici. Effettua sopralluoghi negli impianti produttivi, prelevando campioni da analizzare in laboratorio e verificando il rispetto di tutte le normative

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

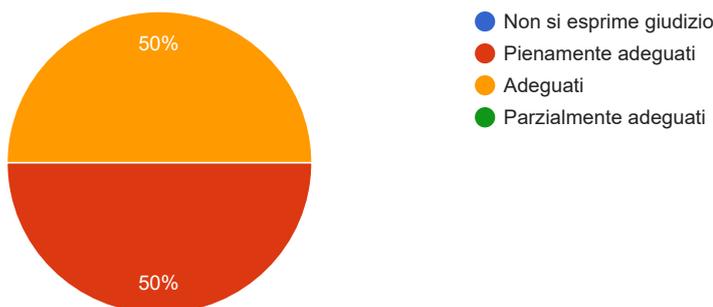
3.4a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguata" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.5. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DELL' "INSEGNANTE IN SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO E SECONDO GRADO"

Il corso di laurea è strutturato in modo da consentire ai laureati l'acquisizione dei crediti formativi utili per insegnare scienze e matematica presso le scuole secondarie di primo grado

2 risposte



Non si esprime giudizio 0
 Pienamente adeguati 1
 Adeguati 1
 Parzialmente adeguati 0

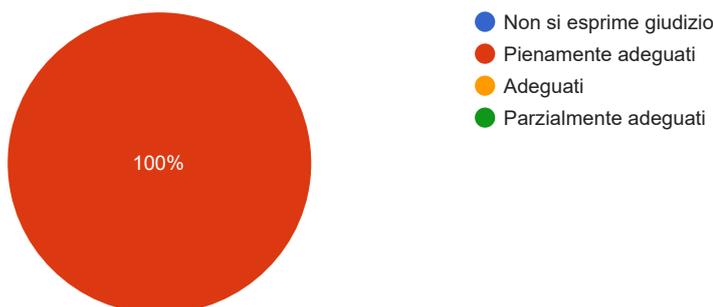
3.5a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguata" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

3.6. SBOCCHI OCCUPAZIONALI DELLA "GUIDA NATURALISTICA"

- che accompagna gruppi di persone alla scoperta di paesaggi, riserve naturali ed ecosistemi

2 risposte



Non si esprime giudizio 0

Pienamente adeguati 2
Adeguati 0
Parzialmente adeguati 0

3.6a. Motivazioni della scelta "Parzialmente adeguata" 0 risposte

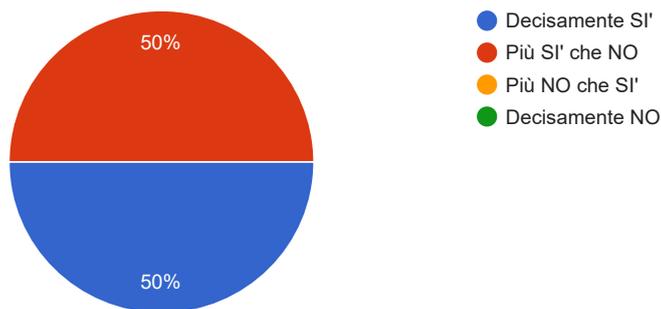
Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4. GIUDIZI ED OSSERVAZIONI SUL CORSO DI STUDIO

4.1. Il Dipartimento di Agraria intende denominare il corso "**Gestione Sostenibile del Territorio Forestale e Montano**".

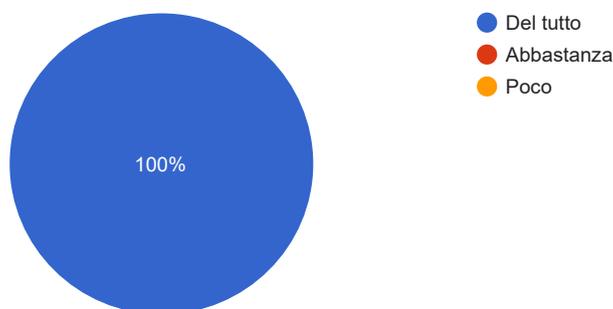
Ritiene che tale denominazione comunichi con chiarezza le finalità del corso di studio?

2 risposte



Decisamente SI' 1
Più SI' che NO 1
Più NO che SI' 0
Decisamente NO 0

4.2. Ritiene che gli attuali obiettivi formativi del corso di studio siano adeguati alle esigenze del mercato del lavoro? 2 risposte

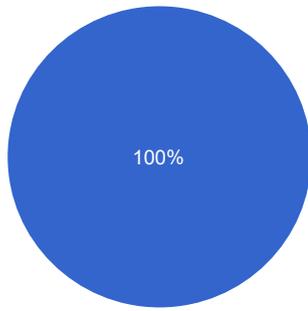


Del tutto 2
Abbastanza 0
Poco 0

4.2a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.3. Le competenze/abilità fornite dal corso di studi sono adeguate? 2 risposte



Del tutto 2
Abbastanza 0
Poco 0

4.3a. Motivazioni della scelta "Poco" 0 risposte

Ancora nessuna risposta a questa domanda.

4.4. Osservazioni, proposte e/o suggerimenti

Si prega di descrivere i miglioramenti da introdurre nel corso di studio per rendere gli obiettivi formativi e le competenze del laureato compatibili con il mercato del lavoro (anche attraverso l'opportunità di inserire nuovi insegnamenti o evidenziarne alcuni ridondanti) 1 risposta

Maggiore organizzazione di stage e attività in campo, in linea con gli obiettivi del corso di studio, con nozioni legate e attinenti al mondo lavorativo. Implementare nel percorso di studio le norme di sostenibilità ambientale e le certificazioni.