

**Corso di Laurea Magistrale in
Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana
(a.a. 2020-2021)**

Verbale consultazione delle parti interessate

Nel mese di dicembre 2019 sono state consultate le parti sociali per la presentazione del progetto di un nuovo corso di studi in Scienze Biotecnologiche, degli Alimenti e della Nutrizione Umana che il Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente intende attivare a partire dall'a.a. 2020-2021, in seguito ad una attenta analisi della domanda di formazione nel campo delle biotecnologie, degli alimenti e della nutrizione umana, per andare incontro alle esigenze dei futuri studenti in un settore in continua evoluzione. Gli interlocutori esterni sono stati consultati telematicamente mediante l'invio di un questionario e di una sintesi del progetto formativo. In particolare si è ritenuto di contattare telematicamente le seguenti parti:

- Farindustria
- Assobiotec
- Federazione italiana biotecnologi
- ANBI (Associazione Nazionale dei Biotecnologi Italiani)
- Farmalabor
- Bonassisa BLab
- GI Group
- AIDP Associazione Italiana Direttori del Personale
- Oxford University (Wellcome Trust Centre for Human Genetics),
- Teagasc -The Agriculture and Food Development Authority
- IRCCS materno Infantile "Burlo-Garofalo"

Il progetto formativo inviato contiene informazioni relative al contesto in cui si inserisce la domanda di formazione specialistica legata al mondo delle biotecnologie, dell'alimentazione e della nutrizione umana e le competenze specifiche richieste, gli obiettivi formativi, le aree tematiche e le attività formative, i profili culturali e professionali, gli sbocchi occupazionali e il mercato del lavoro. Il questionario inviato alle parti sociali contiene quesiti relativi ad efficacia del titolo del Corso di laurea, chiarezza ed adeguatezza degli obiettivi formativi, definizione delle aree tematiche e delle

tipologie di attività formative, chiarezza ed adeguatezza dei profili culturali e professionali, delle funzioni e delle competenze, coerenza dei fabbisogni espressi dal mondo del lavoro con i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze. Tutti i questionari compilati restituiti hanno riportato risposte positive. Dai questionari compilati è emerso che le conoscenze e le capacità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree tematiche sono rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste e che i fabbisogni espressi dal mondo del lavoro, sono coerenti con i profili culturali e professionali, le funzioni e le competenze ad essi associate nel Corso di Studio. Inoltre le parti interessate hanno fornito suggerimenti utili al miglioramento del progetto formativo e alla formulazione della proposta. In particolare il dott. Antonio Pepe, direttore del Centro studi e ricerche di Farmalabor (azienda dedicata alla produzione e commercializzazione di materie prime ad uso farmaceutico, cosmetico ed alimentare) ha manifestato l'opportunità di prevedere l'inserimento di attività formative legate a soft skills come project management e autoimprenditorialità o di natura economico tecnica.

La dott.ssa Bavaro dell' Agriculture and Food Development Authority suggerisce di specificare come gli studenti del CdLM svilupperanno le capacità e le competenze necessarie per interfacciarsi e lavorare nel mondo dell'industria. Inoltre dovranno sviluppare la capacità di comunicare efficacemente con le industrie e con la società sui principi di nutrizione, nuove biotecnologie, sicurezza alimentare e aspetti normativi. Il curriculum " Alimenti e nutrizione umana" dovrebbe anche prevedere attività formative atte a studiare e valutare la biodisponibilità dei nutrienti negli alimenti e negli integratori alimentari e i loro possibili effetti sulla salute umana in casi patologici e non (variazioni nel microbioma intestinale, attività immunomodulatorie, etc). Inoltre, dovrebbe tener conto degli aspetti legati allo stato di nutrizione di un individuo a seconda delle fasce di età e dello stile di vita condotto (se sottoposto a stress, se è in età geriatrica, se conduce regolare attività fisica o agonistica). Il curriculum " Biotecnologie mediche " dovrebbe prevedere attività formative rivolte anche all'aspetto normativo per quanto riguarda l'igiene e la qualità degli alimenti. Inoltre auspica anche con un rafforzamento delle conoscenze nell'ambito della biostatistica e con un incremento delle attività pratiche da svolgere parallelamente alle attività teoriche per alcuni insegnamenti.

Infine le parti coinvolte hanno indicato i seguenti Corsi di Studio internazionali come punti di riferimento per l'ambito disciplinare del Corso di Studio:

- University of California at Davis – Nutrition Department- Clinical Nutrition

- Università di Cork con la School of Food and Nutritional Sciences
- Karolinska Institutet – Sweden.

Foggia 3 Gennaio 2020

In fede