UNIVERSITÀ DI FOGGIA

Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

VERBALE COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 08.04.2021

Il giorno 08 aprile 2021 alle ore 15,30, a seguito di una regolare convocazione (mail del 02.04.2021, ore 09:46), si è svolta, in modalità telematica ai sensi del D.R. 382 del 12.03.2020 (App Google Meet, meet.google.com/mkw-oqzi-jxw, in dotazione all'indirizzo istituzionale unifg) la riunione del Comitato di Indirizzo del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche del 08.04.2021.

Sono presenti (P), assenti (A) e assenti giustificati (AG) i seguenti componenti:

COMITATO DI INDIRIZZO

INTERNI

Pilone Vittoria	P
Bonasia Anna	P
De Devitiis Biagia	P
Francesco Lops	P
Stasi Antonio	A
Parisi Rosa	A

ESTERNI

Falco Mario	P
Bramante Giuseppe	A
Paoletti Gaetano	P
Solimando Michele	P
Cinzia Scaffidi	P

COMPONENTE INTERNAZIONALE

Pazienza Alessandro	A

Assume le funzioni di Presidente la dott.ssa Vittoria Pilone e nomina segretario verbalizzante della presente seduta la dott.ssa Valeria Gentile.

Verificata la presenza del numero legale, il Presidente dichiara aperta la seduta.

Gli argomenti iscritti all'ordine del giorno sono i seguenti:

1. **Comunicazioni del Coordinatore**
2. **Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia**
3. **Presentazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia**
4. **Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione"**
5. **Ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico**
6. **Proposte di convenzioni per attività formative integrative e di tirocinio**
7. **Varie ed eventuali**

La prof.ssa Pilone riferisce sugli argomenti iscritti secondo l'ordine sopra riportato.

1. **Comunicazioni del Coordinatore**

Il Presidente, prof.ssa Vittoria Pilone riferisce che la riunione svoltasi tramite piattaforma "Googl Meet" è allargata anche a *stakeholder* esterni al Comitato, invitati per fornire le proprie opinioni circa l'attualità dell'offerta formativa del corso di studio Foggiano oltre che offrire la propria esperienza e visione sui possibili sbocchi occupazionali dei laureati. Nello specifico presenti alla riunione, che hanno poi preso parte al dibattito, sono alcuni docenti del corso di laurea in qualità di membri interni del comitato di indirizzo, il portavoce della Cominità Slow Food "Terre della Daunia per valorizzare le biodiversità " un docente dell'I.I.S. Einaudi-Grieco di Foggia in rappresentanza delle scuole superiori ad indirizzo alberghiero, l'amministratore Unico EBC srl – Birrificio REBEERS e una libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione, in qualità di membri esterni del comitato di indirizzo, ed infine due rappresentanti della Associazione Gastronomi Professionisti Italiani, uno studioso di etnobotanica promotore di un gruppo di ricerca impegnato nello studio e valorizzazione del territorio del Gargano, un rappresentante della Associazione Italiana Sommelier, nonché Gastronomo professionista ed ex studente del corso di studio foggiano, quali soggetti esterni invitati.

Sempre nell'ambito delle Comunicazioni**,** dopo una breve presentazione di tutti i partecipanti alla riunione, la Coordinatrice rammenda l'importante ruolo del Comitato di indirizzo rispetto alla promozione dei rapporti tra università e contesto produttivo, al monitoraggio e all'adeguamento dei percorsi formativi sulla base delle indicazioni provenienti dal mondo del lavoro, alla valutazione dell'efficacia degli esiti occupazionali.

2. **Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia**

In relazione al punto riguardante il Censimento dei corsi di laurea in Scienze gastronomiche in Italia è offerta ai presenti un'aggiornata descrizione del panorama nazionale in cui il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Foggia si inserisce, evidenziando similitudini e differenze tra le diverse

offerte formative.

Nello specifico è messa in risalto la spiccata valenza tecnico-produttiva del corso di studio foggiano, nonché la ridotta presenza nell'offerta formativa del Corso di studio foggiano di insegnamenti afferenti l'area economica e sociale. E', inoltre, sottoposta all'attenzione dei presenti l'attivazione di nuovi corsi di studio nella Regione e nelle Regioni limitrofe che potrebbero configurarsi come potenziali *competitor* del C.d.L. Foggiano.

3. Presentazione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia

Il coordinatore espone una breve sintesi riguardante le caratteristiche dell'offerta formativa foggiana così come evinta dall'ultimo monitoraggio ANVUR 2019-20, relative alle *performance* degli studenti, alla soddisfazione degli stessi riguardo ai singoli insegnamenti, al livello di soddisfazione dei laureati nonché delle aziende che ospitano gli studenti tirocinanti. Descrive, infine, la numerosità e le caratteristiche degli ultimi studenti immatricolati (a.a. 2020-2021), evidenziando il calo delle immatricolazioni, la preponderante provenienza degli studenti da istituti alberghieri e da aree geografiche riconducibili soprattutto alla provincia di Foggia e alla BAT, mentre bassa è la presenza di studenti provenienti da fuori regione.

La presentazione dei Corsi di laurea in Scienze gastronomiche attivi sul territorio nazionale e la descrizione delle caratteristiche del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche dell'Università di Foggia sono doverose e preliminari per dibattere circa la validità dell'offerta formativa dell'Ateneo Foggiano. Dalle considerazioni emerse, tenuto conto della eterogeneità dei profili formativi e dei contenuti (in termini di SSD) dei piani di studi offerti dalle diverse sedi è stato in parte anticipato il dibattito circa l'opportunità di un cambio di ordinamento e/o classe di laurea (da L-26 a L-GASTR). Nell'ambito della discussione, tenuto conto della valenza multidisciplinare delle conoscenze e competenze che il laureato in Scienze Gastronomiche deve possedere, nonché della evidente ridotta presenza di insegnamenti riconducibili all'ambito economico e sociale, alcuni componenti esterni al Comitato, quali il dott. Paoletti e la dott.ssa Scaffidi ed uno *stakeholder* esterno al Comitato, dott. Biscotti propongono, laddove si ipotizzasse un cambio di ordinamento, di ridurre il corposo numero di c.f.u. attualmente dedicato allo svolgimento del tirocinio (16 c.f.u) a favore di un rafforzamento di insegnamenti della componente economica e sociale (es. insegnamenti di geografia, percorsi enogastronomici, gastronomia e turismo, diritto, economia e gestione aziendale). La dott.ssa Bonasia, componente interno al Comitato, invece, propone di intensificare attività laboratoriali di approfondimento su alcune specifiche tematiche. Tale modifica offrirebbe agli studenti anche una più adeguata preparazione laddove essi scegliessero di proseguire gli studi verso percorsi magistrali non strettamente costruiti per la classe L- 26, aprendo ad essi opportunità anche nei confronti di formativi di maggiore orientamento sulla comunicazione, sull'economia, ecc.....
In considerazione dell'elevata percentuale di tirocini svolti in Dipartimento (60%), i presenti, inoltre, auspicano in una maggiore offerta di tirocini prelaurea da svolgersi presso aziende esterne,

riducendo la possibilità di svolgere il tirocinio in Dipartimento solo laddove ci siano comprovate esigenze di studenti e/o docenti.

4. **Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione"**

In relazione al punto riguardante il Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione" i rappresentanti della Associazione Gastronomi Professionisti Italiani, dott. Zinno e la dott.ssa Carella, evidenziano che gli ex laureati dei Corsi di studio più "anziani" hanno trovato impiego soprattutto in aziende nell'ambito del controllo qualità, nelle funzioni commerciali o piuttosto, loro stessi sono diventati imprenditori nell'ambito del settore della ristorazione. Anche il rappresentate dell'Associazione Italiana Sommelier, nonché Gastronomo professionista ed ex studente del corso di studio foggiano dott. Stallone, sottolinea che il profilo professionale del gastronomo è ancora troppo spesso erroneamente associato alle preparazioni culinarie, mentre sarebbe auspicabile che ad esso sia riconosciuto, nell'ambito di una visione olistica del food, un ruolo più fortemente orientato su aspetti del cibo legati alla cultura, al riconoscimento e alla valorizzazione della qualità, alle capacità in termini di commercializzazione e comunicazione. Egli, a titolo di esempio, evidenzia come nel settore enologico, la produzione e la qualità dei vini siano fortemente legate alla cultura e alla geografia dei territori e che tali ambiti conoscitivi non possono essere ignorati da un gastronomo professionista. Il legame tra cibo e territorio è anche sottolineato dall'etnobotanico promotore di un gruppo di ricerca impegnato nello studio e valorizzazione del territorio del Gargano il quale evidenzia il ruolo fondamentale del gastronomo per la valorizzazione delle produzioni locali, in quanto in grado di cogliere tra gli aspetti delle tradizioni locali saperi e conoscenze (gastronomo come ricercatore curioso, in grado di mettere a sistema conoscenze diffuse e tramandate in modo orale). Infine la libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione dibatte sui legami tra cibo e sviluppo sostenibile, evidenziando l'esigenza di produzioni che siano rispettose dell'ambiente e che sappiano valorizzare gli aspetti culturali delle società.

5. **Ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico**

Riguardo alla ipotesi di modifica dell'ordinamento didattico, e nello specifico della possibile "migrazione" del corso di laurea dalla classe L-26 alla classe L-GASTR, soprattutto i membri esterni del Comitato di indirizzo e gli invitati evidenziano i punti di forza che questo cambiamento porterebbe in termini sia di una maggiore consapevolezza circa le competenze e conoscenze che un laureato in scienze gastronomiche dovrebbe possedere, sia, di conseguenza, come opportunità concreta per una più sostanziale modifica dell'offerta formativa, che dovrebbe tener conto dei suggerimenti forniti ai punti precedenti.

Nel corso del dibattito si è evidenziato anche che il cambio di classe di laurea e l'adeguamento dell'offerta formativa al profilo professionale del gastronomo professionista, così come chiaramente indicato nella declaratoria della classe L-GASTR, si configurerebbe anche come un'efficace scelta

strategica del Dipartimento per differenziare il corso di laurea rispetto al corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26). Con tale scelta andrebbero a risolversi anche i problemi legati alla preparazione “ibrida” dei gastronomi laureati L-26 e al senso di inadeguatezza che gli studenti foggiani talvolta vivono nei confronti dei colleghi della classe di laurea. Da non sottovalutare, infine, che il cambio di classe consentirebbe un monitoraggio delle performance del corso di laurea foggiano con analoghi percorsi formativi e non come attualmente succede con i corsi della classe L-26.

A tali argomentazioni, tuttavia, si sono riscontrate alcune perplessità da parte dei docenti membri interni del Comitato di Indirizzo, nello specifico da parte della dott.ssa Bonasia, riguardo alla necessità di una solida preparazione dei laureati in Scienze Gastronomiche rispetto alle materie più tecniche legate alle produzioni e alla qualità dei cibi. Si è evidenziato, difatti, che eventuali carenze in tal senso potrebbero tradursi in una preparazione del laureato non pienamente adeguata alle esigenze della professione e pertanto non andrebbe sottovalutato il contributo di insegnamenti più tecnici alla formazione del laureato, anche laddove si concretizzasse l’opportunità della modifica di classe di laurea e/o dell’ordinamento didattico. Il suggerimento, pertanto, della riduzione dei c.f.u. del tirocinio a favore di insegnamenti su materie oggi percepite come carenti o comunque fondamentali per la formazione dei laureati è considerato come un buon compromesso da tener presente in un eventuale piano di riforma.

Ulteriori reticenze~~,~~ sono infine evidenziate dalla coordinatrice del C.d.L., la quale enfatizza sulla ridotta preparazione del territorio a recepire e accogliere la figura professionale del gastronomo laureato nell’ambito di offerte occupazionali e che pertanto l’appartenza del Corso di Laurea alla classe L- 26 potrebbe essere considerata come una doppia opportunità per i laureati di ricollocarsi eventualmente come tecnologi alimentari.

Le considerazioni emerse, nel loro complesso, ravvisano sicuramente l’esigenza di un piano di rinnovo del corso di studio, evidenziando la necessità di un rinnovamento più sostanziale e non solo formale dello stesso (nel senso che non è auspicabile per il Comitato di indirizzo un mero passaggio alla classe di laurea L-GASTR senza o con minime modifiche dell’ordinamento didattico). Tuttavia, tenuto anche conto del tessuto economico e sociale in cui il corso di studio è inserito, il Comitato conviene sulla opportunità di attendere ulteriori sviluppi e di utilizzare questo intervallo di tempo per raccogliere quanti più elementi possibili per affrontare la modifica dell’ordinamento didattico e/o della classe di laurea con adeguata consapevolezza di un chiaro orientamento strategico.

6. **Proposte di convenzioni per attività formative integrative e di tirocinio**

Riguardo a questo punto la coordinatrice del corso di studio chiede a tutti gli stakeholder presenti di offrire il proprio contributo per l’erogazione di attività formative integrative (seminari, ecc..) nonché di rendersi disponibili per accogliere studenti tirocinanti.

La proposta viene favorevolmente accolta da tutti i presenti e in particolare l'Associazione Gastronomi Professionisti Italiani comunica che sta già provvedendo ad attivare una convenzione con il Dipartimento per accogliere studenti tirocinanti del corso di laurea, nonché si offre per tenere attività seminariali nell'ambito di selezionati insegnamenti curriculari e/o organizzando giornate *ad hoc*. La stessa, inoltre, invita i presenti a farsi promotori delle attività della Associazione al fine di incrementare il numero dei propri associati soprattutto fuori dal territorio in cui essa ha sede (Parma) e rendere il tal modo le istanze dei gastronomi professionisti di maggiore valenza nell'ambito dei consessi nazionali più opportuni.

7. **Varie ed eventuali**

Non sono pervenute varie ed eventuali.

Null'altro essendovi da deliberare la seduta è sciolta alle ore 18.40.

IL SEGRETARIO

(dott.ssa Valeria Gentile)

Il Responsabile del Servizio Didattica
Dott.ssa Gentile Valeria

IL PRESIDENTE

(prof.ssa Vittoria Pilone)