Università di Foggia
Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

Prot.n. -III/2 Data / /2020
Rep.n. /2020

COLLEGIO DOCENTI E COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 04.05.2020

Il giorno 4 maggio 2020, alle ore 15.30, sulla piattaforma "Google Meet" a causa dell'emergenza Covid-19, a seguito di regolare convocazione del Coordinatore (mail del 28.04.2020) si è riunito il Collegio dei Docenti e il Comitato di Indirizzo del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche del Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente.

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
Derossi Antonio	A
Stasi Antonio	P
Di Tullio Giusy Pia (studente)	A

ESTERNI

Falco Mario	P
d'Errico Nazario	A
Bramante Giuseppe	P
Montemurro Michele	A
Antonucci Olimpia	A
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:

Università di Foggia
Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

COLLEGIO DOCENTI E COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 04.05.2020

1. **Comunicazioni del Coordinatore**
2. **Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione"**
3. **Ipotesi di ri-istituzione del corso di laurea nella classe L-Gastr**
4. **Coinvolgimento del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche in attività di orientamento e terza missione**
5. **Varie ed eventuali**

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

1. Comunicazioni Del Coordinatore

Il **4 Maggio 2020**, la coordinatrice del C.d.L. in Scienze Gastronomiche ha convocato la riunione del **Comitato di Indirizzo**. L'incontro, svoltosi sulla piattaforma "Google Meet" a causa dell'emergenza Covid-19, ha offerto la possibilità di presentare a colleghi e stakeholder del territorio gli aggiornamenti sul Corso di Studio evinti dalle consultazioni e dal monitoraggio condotti nel corso dell'ultimo anno. Oltre ai docenti del Corso di Studio (membri interni del Comitato di indirizzo,) alla riunione erano presenti, quali membri esterni del comitato di indirizzo, un docente dell' l'I.I.S.S. "Einaudi Grieco" di Foggia e la dott.ssa Cinzia Scaffidi che fino al 2015 ha svolto la sua professione in Slow Food , mentre alla data della riunione si presentava come libera professionista nel settore del giornalismo e della consulenza e formazione per aziende su temi legati a sostenibilità e alimentazione, oltre che come docente a contratto presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

2. Monitoraggio attualità della "Domanda di Formazione"

Nell'ambito delle Comunicazioni, la Coordinatrice ha esposto ai presenti un'aggiornata descrizione del panorama nazionale in cui il Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche di Foggia si inserisce, cosi come da confronto presentato anche in sede CO-SGA. Essa ha, altresì, offerto ai presenti una breve disamina dell'andamento del Corso di Studi Foggiano riportando, molto in sintesi, alcune considerazioni emerse dal monitoraggio dell'anno 2019. Tale premessa si mostrava necessaria poiché la riunione era finalizzata a raccogliere le percezioni dei presenti sulla attualità della "Domanda di Formazione" e sulla opportunità di riformare Corso di Studio incardinandolo nella classe di laurea L-GASTR.

COLLEGIO DOCENTI E COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 04.05.2020

3. Ipotesi di ri-istituzione del corso di laurea nella classe L-Gastr

Poiché la percezione diffusa è che il corso di Laurea triennale in Scienze Gastronomiche foggiano (L-26) sia ancora troppo poco distinto dall'analogo L-26 in Scienze e Tecnologie alimentari, nel corso della discussione tutti i presenti hanno ribadito sulla opportunità di lavorare sui contenuti dei singoli insegnamenti al fine di più nettamente differenziare l'offerta formativa dei due C.d.S, (Bonasia). A tal riguardo, inoltre, gli interventi del membri esterni del Comitato di indirizzo hanno sollevato, da un lato, che la mancanza di una marcata identità del corso di studio si riflette anche nell'assenza di un corso di laurea magistrale ad hoc per i laureati in Scienze Gastronomiche triennali foggiani, mentre dall'altro, è stata ribadita la necessità di meglio equilibrare l'offerta formativa nelle tre grandi aree didattiche: produttiva/tecnologica/medica, economico-sociale e storico-umanistico-artistico, allo scopo di meglio evidenziare il carattere interdisciplinare della figura professionale del laureato in Scienze Gastronomiche. Ciò che è emerso dalla discussione è stata difatti l'elevata valenza tecnico-scientifica (Stasi, Scaffidi, Falco) del corso di studio proposto dall'Ateneo foggiano che non consente la chiara differenziazione dalla figura professionale del tecnologo alimentare. Ciò che caratterizzerebbe il laureato in Scienze Gastronomiche non sarebbero, difatti, i contenuti culturali e scientifici dell'offerta formativa quanto piuttosto la capacità del laureato di collegare le diverse discipline e di acquisire una visione olistica del complesso universo del food. Secondo i membri esterni del comitato di indirizzo la reputazione del corso di studio va costruita su un profilo chiaro e di facile comprensione per lo studente in procinto di scegliere il suo percorso formativo universitario. Si è proposto, inoltre, di valutare l'opportunità di inserire nel piano di studio insegnamenti legati ai temi dello sviluppo sostenibile quali ad esempio, il diritto alla salute e la tutela dell'ambiente. Pur apprezzando il cospicuo numero di c.f.u dedicati alle attività pratiche, i membri esterni del comitato di indirizzo hanno suggerito, infine, di svincolare tali attività pratiche dal tirocinio pre-laurea e di usare tali ore per permettere agli studenti di effettuare attività pratiche di cucina, laboratori sensoriali, degustazioni, conferenze e seminari pomeridiani, viaggi e visite aziendali.

Alla luce dei temi discussi, questa consultazione ha permesso di cominciare a pensare in modo concreto sulle possibili modifiche da apportare alla struttura e ai contenuti del corso di laurea qualora sia verificata nel medio periodo l'opportunità della sua riforma.

4. Coinvolgimento del Corso di laurea in Scienze Gastronomiche in attività di orientamento e terza missione

COLLEGIO DOCENTI E COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 04.05.2020

A tal riguardo il coordinatore ribadisce ai presenti l'importanza strategica relativa alla partecipazione del corso di Studio ad attività orientamento e terza missione. In particolare, viene evidenziato che le attività di orientamento sono auspicabili per accrescere la consapevolezza delle peculiarità del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche e dei relativi sbocchi occupazionali, mentre la partecipazione ad iniziative di terza missione possono configurarsi come indirette attività di consultazione con le parti sociali, oltre che essere fondamentali per accrescere la conoscenza sul territorio circa esistenza del C.d.S. nell'offerta formativa proposta dall' Università di Foggia.

il coordinatore riferisce le attività in cui il C.d.S è stato coinvolto nel corso dell'ultimo anno (da aprile 2010 ad aprile 2020). Tra esse ricordiamo la partecipazione a:

- Conferenza stampa di presentazione **della 3° edizione dell'*AtheneumTour*** dell'*AtheneumTour",* progetto itinerante dei foodblogger Valentina e Andrea Pietrocola de "la cucina del FuoriSede, finalizzato a comprendere e a condividere i piatti e le abitudini alimentari degli studenti universitari fuori sede e tenutosi **13 Maggio 2019** presso il Dipartimento di Scienza Agrarie, dell'Alimentazione e dell'Ambiente dell'Università di Foggia
- **Festival dello Sviluppo Sostenibile**, manifestazione italiana promossa dall'ASVIS, nata per sensibilizzare e mobilitare cittadini, giovani generazioni, imprese, associazioni e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale. Gli eventi proposti dall'Università di Foggiaal Festival sono stati i seguenti
- **Incontro - dibattito dal titolo: Agro-biodiversità tra conservazione on farm e opportunità per il territorio**
- visita guidata riservata agli studenti del Corso di laurea in scienze Gastronomiche finalizzata a verificare le modalità concrete attraverso cui è possibile implementare i concetti di sostenibilità nella filiera del grano duro. L'iniziativa, dal titolo "**Dal campo alla tavola: un esempio di sostenibilità nella filiera del grano duro pugliese"** si è svolta venerdì 31 maggio 2019.
- convegno "**L'arte del riciclo alimentare: la polenta fritta esempio di tradizione e sostenibilità"**. L'evento era finalizzato a raccontare la storia di un territorio attraverso un suo alimento simbolo: lo "scagliozzo" o polenta fritta, antenato delle più moderne forme di *street food*, ed esempio di riciclo alimentare.
- workshop **Gli obiettivi dell'Agenda 2030: una rete territoriale per la sostenibilità"** è stato, infine, il titolo del del 6 giugno 2019
- Corso di formazione di "**Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva**" ai sensi del Decreto MIPAAF n. 1334 del 28/02/2012, organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, degli

Università di Foggia
Dipartimento di Scienze Agrarie, degli Alimenti e dell'Ambiente

COLLEGIO DOCENTI E COMITATO DI INDIRIZZO DEL CORSO DI LAUREA IN SCIENZE GASTRONOMICHE DEL 04.05.2020

Alimenti e dell'Ambiente in collaborazione con l'Associazione studentesca Area Nuova, tenutosi a Foggia **dall'10 al 14 giugno 2019.**

- Evento promosso dalla Commissione Europea all'interno del Programma Quadro europeo per la Ricerca e l'Innovazione HORIZON 2020 dal titolo "Notte dei Ricercatori - La ricerca UniFg tra sana alimentazione e sviluppo sostenibile" tenutosi a foggia **Venerdì 27 settembre 2019.**

- la realizzazione delle locandine per la comunicazione e promozione del Corso di Studio, in collaborazione con gli studenti dell'IISS Einaudi Grieco di Foggia nell'ambito del progetto di Alternanza Scuola lavoro a.s. 218-2019;
- la partecipazione dei docenti alle attività di orientamento presso le scuole medie superiori della provincia
- la partecipazione del Coordinatore del Corso di studio alla riunione del CO-SGA (Coordinamento Nazionale dei Corsi di Studio in Scienze Gastronomiche) tenutasi a Roma il 13 novembre 2019.

In considerazione della emergenza sanitaria in corso per l'anno 2020 si è ritenuto opportunità evitare tutte le attivita sociali in presenza. Ciò nonostante il corso di studio ha mostrato piena volontà a partecipare alle attività di orientamento organizzate dall' Ateneo in modalità streaming, oltre che offrire completa disponibilità delle segreterie studenti e didattica a rispondere alle mail inoltrare da studenti interessati al Corso di studio.

Il collegio condivide le iniziative intraprese e condivide l i suggerimenti e le proposte emerse a partecipazione di docenti e studenti a iniziative di questo tipo.

Null'altro essendovi da deliberare la seduta è sciolta alle ore 16.30.

F.TO IL SEGRETARIO
(Dott.ssa Valeria Gentile)

F.TO IL COORDINATORE
(Prof.ssa Vittoria Pilone)