



Dipartimento di Scienze Agrarie,  
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

## **VERBALE DI CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI DEI CORSI DI LAUREA TRIENNALE E MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI, 11 APRILE 2025**

Il giorno 11 aprile 2025 alle ore 16:30, a seguito di una regolare convocazione inviata dal prof. Bevilacqua (mail del 07.04.2025, ore 10:59; allegati: sintesi consultazione parti sociali degli anni precedenti, piani di studio dei CdS triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari), si è svolta, in modalità telematica ([meet.google.com/xer-hmsw-jyb](https://meet.google.com/xer-hmsw-jyb)), la riunione di consultazione delle parti sociali per i Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria.

Sono presenti:

prof. Roberto Romaniello, coordinatore del CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari;

prof. Antonio Bevilacqua, coordinatore del CdLM in Scienze e Tecnologie Alimentari;

dott.ssa Pasqualina Capuano, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia;

dott.ssa Donatella Carelli, dirigente e responsabile del laboratorio BIOS-77 (San Giovanni Rotondo);

dott. Pietro Pasquale, tecnologo alimentare e dirigente presso il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione Preventiva della Sezione Promozione del Benessere della Regione Puglia;

Dott. Gianfranco Caserta, in rappresentanza dell'azienda Cericola Emilia Società Agricola s.r.l.

Svolge le funzioni di presidente il prof. Roberto Romaniello e di segretario verbalizzante della seduta il prof. Antonio Bevilacqua. La seduta, previo consenso dei partecipanti, è registrata e viene redatta la trascrizione automatica; entrambi i documenti sono conservati agli atti.

La seduta è aperta dal prof. Roberto Romaniello, che ha rivolto un cordiale saluto ai partecipanti e ha ringraziato per la disponibilità dimostrata. Egli ha ribadito l'importanza di tale consultazione per garantire la coerenza tra i percorsi di studio offerti dall'Ateneo e le reali esigenze del mondo produttivo, delle professioni e delle istituzioni.

La discussione si è sviluppata attorno a una serie di tematiche centrali per la formazione dei futuri laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari, con particolare attenzione all'adeguatezza delle competenze professionali in uscita. La dott.ssa Donatella Carelli ha aperto gli interventi segnalando la significativa differenza riscontrata nel livello di preparazione pratica tra gli studenti triennali e magistrali, con una netta prevalenza a favore di questi ultimi. Ha posto l'accento sulla necessità di integrare nei piani di studio nozioni fondamentali relative all'accREDITAMENTO dei laboratori (Accredia), alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Regolamento UE 625/2017), e alla valutazione e gestione del rischio. La dott.ssa Carelli ha anche proposto l'introduzione di un tirocinio obbligatorio prima dell'esame di Stato, quale strumento utile per colmare il divario tra teoria e pratica e per favorire una più solida consapevolezza professionale nei neolaureati.

Il prof. Antonio Bevilacqua, ringraziando la dott.ssa Carelli, ha illustrato le recenti innovazioni introdotte nei percorsi formativi, fra cui l'insegnamento di "Analisi del rischio", sviluppato secondo i modelli metodologici proposti da FAO, OMS e UE. Ha evidenziato come tale insegnamento sia incardinato nel SSD AGRI-08/A (Microbiologia Agraria, Alimentare e Ambientale), ma includa anche aspetti chimici, fisici e gestionali, con un approccio interdisciplinare e applicato.

La dott.ssa Pasqualina Capuano ha posto in evidenza la necessità di rafforzare il riconoscimento formale della figura del tecnologo alimentare, proponendo l'istituzione di un "albo junior" riservato ai laureati triennali, previa definizione di criteri chiari e selettivi. Ha, inoltre, richiamato l'urgenza di creare una rete di relazioni più solida tra università, ordine professionale e mondo delle imprese, proponendo incontri tematici rivolti ai diversi ambiti della professione.

Il dott. Pietro Pasquale ha offerto un contributo centrato sulle esigenze rilevate a livello nazionale, sulla base delle interlocuzioni avute con il Ministero della Salute e il Consiglio Nazionale dei Tecnologi Alimentari. Ha richiamato l'attenzione su alcune competenze ritenute imprescindibili, quali le tecnologie del condizionamento, l'impiego di additivi ed enzimi, la redazione dei piani di autocontrollo e la conoscenza approfondita delle MTA (Malattie a Trasmissione Alimentare). Inoltre, ha sottolineato la necessità di rafforzare l'insegnamento dell'igiene degli alimenti e di integrare nei percorsi formativi elementi di diritto amministrativo e legislazione alimentare. Il dott. Pasquale ha infine suggerito la creazione di percorsi post-laurea di specializzazione, per colmare le lacune legate alla compressione temporale del modello 3+2 e potenziare la preparazione dei laureati nelle aree più strategiche per l'inserimento professionale.

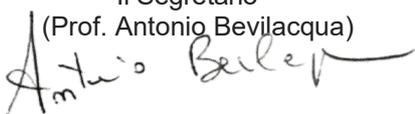
I partecipanti prendono atto del percorso già avviato dai due CdS e delle modifiche già in atto, come l'introduzione dell'insegnamento di Analisi del Rischio, che incorpora alcuni contenuti in tema di controllo ufficiale, il potenziamento di alcune competenze (impiantistica, condizionamento, ecc.) e i rapporti stretti con il mondo delle professioni.

In calce alla riunione, i partecipanti concordano su alcuni punti chiave da tenere in considerazione per il futuro:

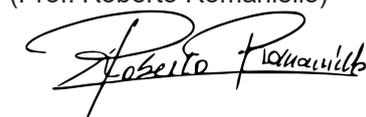
- Rafforzare l'asse normativo e regolatorio nella formazione universitaria;
- Valorizzare l'analisi del rischio come competenza trasversale e strategica;
- Introdurre esperienze professionalizzanti più strutturate, tra cui un tirocinio pre-esame di Stato;
- Ampliare l'offerta formativa mediante insegnamenti opzionali o short master in diritto agroalimentare;
- Promuovere il riconoscimento istituzionale della figura del tecnologo alimentare, anche attraverso strumenti come l'albo "junior";
- Favorire la costituzione di una rete stabile di collaborazione tra università, ordine professionale e mondo del lavoro.

In chiusura, i proff. Bevilacqua e Romaniello hanno ringraziato vivamente tutti i partecipanti per l'alto livello qualitativo degli interventi e per i contributi forniti, che saranno oggetto di attenta valutazione nell'ambito della futura revisione dell'offerta formativa. La consultazione si è rivelata un momento di confronto autentico e proficuo, fondato su un dialogo costruttivo e orientato alla valorizzazione del ruolo formativo e professionale laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari. La seduta si è conclusa alle ore 17:34.

Letto, approvato e sottoscritto.

Il Segretario  
(Prof. Antonio Bevilacqua)  


Pag. 2 a 3

Il Presidente  
(Prof. Roberto Romaniello)  


## **ALLEGATO 1. SINTESI PROPOSTE DOTT. PIETRO PASQUALE**

### **a) Conoscenze/insegnamenti da ripensare valorizzando quelle competenze “specialistiche” del Tecnologo Alimentare:**

- i. utilizzo e impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura,
- ii. MOCA,
- iii. controllo e impiego di Additivi, Aromi ed Enzimi,
- iv. Redazione e valutazione di piani di autocontrollo e di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare,
- v. igiene degli alimenti (e delle malattie a trasmissione alimentare),

### **b) Competenze/insegnamenti da inserire (rafforzati) per la professione e per lo sbocco occupazionale nel SSN:**

- i. Controllo ufficiale (da non confondere con “l’ispezione degli alimenti “ dei veterinari)
- ii. elementi di morfologia, fisiologia ed anatomia umana
- iii. microbiologia degli alimenti, biologia molecolare,
- iv. analisi del rischio
- v. diritto e legislazione alimentare
- vi. cenni di diritto amministrativo, contestazioni degli illeciti amministrativi e cenni di penale e di codice penale
- vii. l’igiene della nutrizione (fisiologia della nutrizione e dietetica applicata).