



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria

VERBALE DI CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI PER I CORSI DI LAUREA TRIENNALE E MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI (L26 E LM70).

In data 23 aprile 2026, alle ore 16:30, si è svolta, in modalità telematica mediante piattaforma Google Meet, la riunione di consultazione con le parti sociali finalizzata all'acquisizione di osservazioni e suggerimenti in merito all'offerta formativa dei Corsi di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26) e Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70).

Partecipano alla riunione i proff. Roberto Romaniello e Antonio Bevilacqua, coordinatori dei corsi di laurea triennale e magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, le proff. Angela Libutti e Marzia Albenzio, docenti del Dipartimento componenti del Comitato di Indirizzo, e la studentessa Veronica Ciffo, in rappresentanza degli studenti iscritti ai CdS.

Il prof. Bevilacqua comunica all'apertura di aver ricevuto dei commenti scritti dalla prof.ssa Monica Mele, docente di un Istituto d'Istruzione Superiore del territorio, responsabile dell'orientamento nel proprio istituto (IISS Di Maggio) e convocata poiché l'ente di appartenenza rappresenta da sempre un partner privilegiato per i percorsi trasversali del Dipartimento, e dalla dott.ssa Pasqualina Capuano, presidente dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Regione Puglia.

Il prof. Antonio Bevilacqua sottolinea come la consultazione delle parti sociali rappresenti un momento fondamentale nell'ambito della redazione della Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS), evidenziando l'importanza di raccogliere contributi qualificati da parte dei portatori di interesse al fine di garantire un continuo miglioramento dell'offerta formativa e una sempre maggiore coerenza con le esigenze del mondo del lavoro e della società.

Viene inoltre precisato che, in conformità alle indicazioni ministeriali e di Ateneo, la discussione verrà articolata separatamente per i due livelli di formazione, triennale (L-26) e magistrale (LM-70), pur nella consapevolezza della loro continuità formativa.

1. Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26)

Il prof. Roberto Romaniello introduce la discussione relativa al corso di laurea triennale, richiamando gli esiti delle precedenti consultazioni e illustrando le principali modifiche apportate negli ultimi anni all'offerta formativa.

In particolare, viene evidenziato come le indicazioni emerse nelle consultazioni precedenti – relative al rafforzamento delle tematiche inerenti alla sicurezza alimentare, ai sistemi di autocontrollo, nonché al controllo di additivi, aromi ed enzimi – siano state recepite e integrate all'interno degli insegnamenti curriculari. Tali contenuti risultano oggi organicamente distribuiti nel percorso formativo, contribuendo a fornire una preparazione di base coerente con le competenze richieste alla figura del tecnologo alimentare.

Viene inoltre richiamata la rimodulazione del carico didattico lungo il triennio, con una più equilibrata distribuzione dei crediti formativi tra i diversi anni di corso. Tale intervento ha consentito un miglior bilanciamento dell'impegno richiesto agli studenti, i cui effetti saranno oggetto di valutazione nel prossimo ciclo di monitoraggio, anche in relazione ai tempi di conseguimento del titolo.

La rappresentante degli studenti, Veronica Ciffo, esprime una valutazione complessivamente positiva dell'offerta formativa, evidenziando l'assenza di criticità significative e confermando un generale apprezzamento da parte della comunità studentesca.

Le parti sociali concordano sull'importanza di proseguire nel monitoraggio degli esiti delle modifiche introdotte, anche attraverso l'analisi dei questionari di valutazione della didattica, che negli ultimi anni non hanno evidenziato elementi di particolare criticità.

Nel corso della discussione emerge inoltre la proposta di rafforzare le competenze in ambito informatico, anche attraverso attività formative opzionali o integrative, in considerazione della crescente digitalizzazione del settore agroalimentare.

In tale contesto, si inserisce anche quanto inviato dalla prof.ssa Monica Mele ha sottolineato come l'attuale offerta formativa del corso di laurea triennale risulti coerente e aggiornata, evidenziandone l'aderenza sia alle esigenze del settore professionale sia al livello di preparazione in ingresso degli studenti provenienti dagli istituti di istruzione secondaria superiore. In particolare, è stata rimarcata l'attualità del percorso formativo e la sua capacità di fornire competenze di base solide e adeguate al contesto contemporaneo.

Alla luce degli elementi emersi, le parti sociali esprimono una valutazione complessivamente positiva del corso di laurea triennale, ritenuto adeguato e ben strutturato, pur evidenziando l'opportunità di continuare a monitorarne l'efficacia e a introdurre eventuali aggiornamenti in funzione delle evoluzioni tecnologiche e normative.

2. Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (LM-70)

Il prof. Antonio Bevilacqua introduce la discussione relativa al corso di laurea magistrale, illustrando le principali innovazioni introdotte nell'offerta formativa.

Viene evidenziato come il corso sia stato oggetto, negli ultimi anni, di una revisione significativa finalizzata ad aumentare la flessibilità del percorso formativo, attraverso l'introduzione delle cosiddette "regole di scelta", che consentono agli studenti di selezionare, a parità di crediti e settore disciplinare, tra diversi insegnamenti alternativi. A ciò si affianca la possibilità, per alcuni insegnamenti, di optare tra modalità di erogazione tradizionale e modalità e-learning.

La principale innovazione riguarda tuttavia l'introduzione, a partire dall'anno accademico 2026-2027, di una struttura articolata in due curricula:

- un curriculum orientato ai processi produttivi, con focus su tecnologie, impianti, innovazione e ottimizzazione dei processi;
- un curriculum orientato al food product design, focalizzato sulla progettazione di nuovi prodotti alimentari e sull'innovazione di formulazione, anche in relazione ai temi emergenti della nutrizione personalizzata.

Il primo anno del corso mantiene una struttura comune, mentre il secondo anno è caratterizzato da una maggiore specializzazione. Viene inoltre sottolineata l'importanza dell'introduzione dell'analisi del rischio come insegnamento obbligatorio, nonché l'integrazione di tematiche innovative quali l'intelligenza artificiale nei processi di progettazione e produzione alimentare.

Le parti sociali esprimono un giudizio ampiamente favorevole rispetto all'impostazione proposta, ritenuta innovativa, flessibile e in linea con le evoluzioni del settore.

In tale contesto, si richiamano anche le osservazioni emerse nel corso del Consiglio regionale dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Puglia svoltosi nel mese di febbraio, come riferito dal messaggio inviato dalla Presidente dell'Ordine, che ha espresso un vivo apprezzamento per l'introduzione dei due curricula, sottolineando in particolare come tale scelta rappresenti un elemento qualificante del percorso magistrale. È stato evidenziato come l'apertura verso ambiti quali il food design e l'alimentazione personalizzata consenta di ampliare significativamente il profilo professionale del tecnologo alimentare, rendendolo più competitivo e maggiormente allineato alle esigenze emergenti del mercato del lavoro.

La rappresentante degli studenti esprime a sua volta una valutazione positiva, manifestando interesse per l'introduzione di tematiche innovative e sottolineando l'importanza di favorire la continuità tra percorso triennale e magistrale.

Nel corso della discussione emerge inoltre una riflessione sul modello formativo "3+2", evidenziando la necessità di rafforzare le attività di orientamento, al fine di favorire una maggiore consapevolezza negli studenti circa l'importanza del completamento del percorso formativo.

I dati preliminari relativi alle immatricolazioni evidenziano un incremento significativo degli iscritti, interpretato come segnale positivo dell'attrattività del corso.

A conclusione della riunione, le parti sociali esprimono una valutazione complessivamente positiva, sottolineando:

1. l'attualità e la solidità del percorso triennale;
2. il carattere innovativo e specialistico del percorso magistrale;
3. la capacità dei corsi di studio di adattarsi alle evoluzioni del contesto professionale;
4. l'importanza di mantenere un costante dialogo con il mondo del lavoro.

Viene ribadita la necessità di proseguire nelle attività di monitoraggio e aggiornamento continuo dell'offerta formativa.

La riunione si conclude alle ore 17:00.

Prof. Roberto Romaniello

Prof. Antonio Bevilacqua