

MODELLO DEL DOCUMENTO DI ANALISI DELLA DOMANDA DI FORMAZIONE

(Linee guida di Ateneo per l'analisi della domanda di formazione e per le consultazioni delle parti interessate)

Sezioni del documento di analisi della domanda di formazione

1. **Indice**

1. **Premessa**

- a) Il corso di laurea in breve
- b) La figura professionale del laureato
- c) Sbocchi occupazionali

2. **Analisi del mercato del lavoro**

- d) Analisi della domanda di formazione e consultazioni con comitato di indirizzo e parti sociali

3. **Conclusioni**

4. **Appendice** (es. Gli strumenti di raccolta dati, i verbali, i report o gli studi di settore devono essere allegati in questa sezione)

1. **Premessa**

a) Il Dipartimento DAFNE propone di attivare, a partire dall'A.A. 2023-24, un Corso di Studio in Cultura e sostenibilità della enogastronomia nell'ambito della Classe di Laurea L-GASTR. Questa proposta rappresenta l'evoluzione del Corso di Laurea in Scienze Gastronomiche attivato a partire dall'A.A. 2015/2016, originariamente istituito nella Classe di Laurea L-26. In merito all'esperienza derivata dal precedente corso di laurea, viene confermato il fabbisogno formativo di una figura professionale in grado di agire in sinergia nelle filiere agro-alimentari con le più classiche figure del tecnologo e dell'agronomo, con cui condivide alcuni aspetti della formazione, ma orientata ad un approccio globale ed empirico alla enogastronomia includendo i rapporti tra alimentazione e cultura, comunicazione, economia, arte e design delineati nella classe di laurea. Il corso in Scienze gastronomiche L-26 ha, infatti, evidenziato necessità di sviluppo in seguito alla istituzione della nuova Classe di Laurea L-GASTR che ha portato alla realizzazione di un percorso didattico, da un lato, orientato alla erogazione di competenze multidisciplinari nell'ambito della scienza e della cultura dell'enogastronomia e, dall'altro, in grado di implementare forme di didattica maggiormente orientate alla conoscenza empirica al fine di integrare la formazione in aula con esperienze applicate.

La cultura enogastronomica, intesa come pratica sociale e culturale, comprende tre elementi essenziali quali le materie prime e la loro trasformazione in preparazione gastronomica, i significati e la simbologia ad essa associati e le competenze relative alla comunicazione ed alla collocazione nei diversi contesti di consumo. Questi elementi sono rilevanti nel concetto di «enogastronomia sostenibile» e rappresentano l'insieme delle

competenze che arricchiscono la figura professionale che il corso di laurea si propone di formare. Pertanto, la motivazione alla base della progettazione del presente percorso consiste nel delineare, differenziare e consolidare la figura professionale del laureato, in grado di gestire gli ambiti enogastronomici mediante una visione olistica dei sistemi di produzione del cibo tradizionali e contemporanei e in grado di operare per sviluppare scenari futuri della gastronomia, di confrontarsi con il panorama nazionale ed internazionale e soddisfare la crescente domanda sia in termini di formazione che di occupazione.

Le indagini svolte dal Corso di studi Scienze Gastronomiche L-26, durante la sua esperienza pluriennale, attraverso consultazioni dirette e indirette che hanno riguardato studi di settore, ricerche su siti internet, incontri con le parti sociali hanno permesso di monitorare l'evoluzione delle scienze gastronomiche, i fabbisogni e la domanda di formazione. I punti di forza individuati, e che verranno rafforzati dal presente progetto di Corso di studio, sono rappresentati indubbiamente da una buona interdisciplinarietà del percorso formativo. Tuttavia, il confronto con le parti interessate ha più volte sottolineato la necessità da un lato di integrare alcuni ambiti disciplinari afferenti alle scienze e tecnologie e dall'altro di ampliare di insegnamenti della componente economica e sociale con l'obiettivo di formare professionisti che operino nel senso della valorizzazione e della comunicazione della qualità agroalimentare e delle tipicità territoriali. In quest'ottica il progetto si pone come obiettivo di riequilibrare le diverse aree disciplinari che compongono le scienze gastronomiche rafforzando gli insegnamenti afferenti alle aree delle scienze umane e sociali, i linguaggi dell'arte e le tecniche di comunicazione e sviluppare un approccio sistemico alla sostenibilità della enogastronomia anche al fine di differenziare ulteriormente la figura del laureato rispetto ai corsi attivi nello stesso dipartimento afferenti alla classe di laurea L-26 e a classi affini quali L-25. La nuova classe L-GASTR offre la possibilità di sviluppare un'offerta formativa che rafforza la multidisciplinarietà e la interconnessione tra le diverse aree del sapere: area delle scienze chimiche, statistiche, e della biodiversità; area delle scienze agro-zootecniche e della sicurezza alimentare; area delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto; area delle scienze del territorio e storico- antropologiche; area delle scienze economiche, della comunicazione e dell'arte gastronomica. Un ulteriore punto di forza del presente progetto risiede nello sviluppo di conoscenze empiriche attraverso attività pratiche anche con il supporto di professionisti del settore, uso di database e social network, seminari e incontri con esponenti di realtà produttive, viaggi didattici, stage e tirocini presso aziende o enti italiani ed esteri convenzionati con la struttura universitaria.

Il percorso formativo sarà articolato in attività formative di base (tecniche statistiche, chimica, geografia, antropologia, biodiversità microbica) somministrate al primo anno; a partire dal secondo anno, in linea con gli obiettivi qualificanti della classe, saranno previsti insegnamenti mirati ad affrontare le problematiche della enogastronomia, nell'ambito delle scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari, scienze storiche e artistiche, della comunicazione e del marketing, e delle scienze biomediche e della nutrizione. Gli insegnamenti teorici saranno corredati di attività pratiche tese a fornire allo studente competenze pratico/applicative ed una conoscenza empirica dei sistemi enogastronomici. L'applicazione di queste conoscenze potrà essere indirizzata all'intera filiera enogastronomica, con particolare riferimento alla valorizzazione dei beni enogastronomici territoriali e sostenibili e dei relativi sistemi di produzione.

b) Il CdS ha lo scopo di formare delle figure professionali, caratterizzate da competenze tecnico-scientifiche, storico-artistiche e comunicative, nell'ambito del settore della enogastronomia. La formazione multidisciplinare permette di cogliere ed interpretare l'evoluzione e le tendenze del settore enogastronomico

e progettare azioni innovative e concrete per la sostenibilità, la promozione e la valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche del territorio di riferimento.

c) La figura professionale associata a questa formazione si identifica come Tecnico dei beni e dei sistemi agroalimentari territoriali e delle attività enogastronomiche. Questa figura professionale ha possibilità di inserimento nelle imprese del settore agro-alimentare, turistico-ristorative e di distribuzione e commercio degli alimenti, per la selezione dei prodotti alimentari, l'organizzazione dell'offerta e delle strategie di promozione delle produzioni agro-alimentari e i prodotti enogastronomici. Il professionista formato applica le strategie di comunicazione, di divulgazione e di progettazione di itinerari e percorsi turistici in imprese agro-alimentare, enogastronomiche, ricettivo-ristorative, aziende, enti e consorzi.

2. Analisi documentale (es. Analisi della legislazione o di regolamenti; analisi dei requisiti richiesti da ordini o organizzazioni professionali internazionali; statistiche relative al mercato del lavoro e dell'occupabilità del profilo formativo, studi di settore, etc.)

Dall'analisi documentale relativa al funzionamento del Corso di Studi in Scienze Gastronomiche L-26, emerge, nel corso degli anni, un complesso dibattito relativo alla implementazione e ridefinizione dei fabbisogni formativi ed alla maggiore differenziazione rispetto a quelli caratterizzanti il Corso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (L-26). Questa documentazione ha costituito la base di partenza dell'analisi della domanda di formazione per la progettazione del Corso di studi in Cultura e sostenibilità della enogastronomia. Il documento (questionario sottoposto alle parti sociali interessate in data 29 marzo 2017) riporta le principali risultanze dell'analisi dei questionari somministrati alle parti sociali in occasione del *workshop* organizzato presso il Dipartimento SAFE, dal titolo "Università e imprese del *food*: nuovi legami ed opportunità per i futuri gastronomi". L'obiettivo della rilevazione era la valutazione dell'evoluzione della domanda di competenze del mondo imprenditoriale, del settore delle professioni e della richiesta di formazione da parte di studenti e famiglie. L'analisi dei questionari evidenzia l'importanza della figura professionale del gastronomo, attuale ed innovativa. Le expertise richieste riguardano principalmente gli ambiti i) del commercio e della comunicazione, anche rivolta al mercato estero; ii) della consulenza per aziende produttrici, aziende turistiche, enti pubblici, consorzi di tutela; iii) del coordinamento di progetti di sistema per la valorizzazione e promozione dei territori; iiii) della collaborazione con associazioni, mass media, associazione dei consumatori, istituzioni pubbliche (enti locali, regioni, parchi nazionali, camere di CCIAA, ecc.) per la promozione delle risorse turistiche legate all'enogastronomia. Inoltre, viene riportato che per poter svolgere queste funzioni, il gastronomo dovrebbe avere conoscenze relative a produzioni e tecnologie alimentari, commercio, lingue straniere (in particolare l'inglese), cultura culinaria italiana e mercati esteri importanti per il prodotto *food* italiano, caratteristiche organolettiche e tecniche di assaggio, utilizzo dei nuovi canali di comunicazione (social media). I principali sbocchi occupazionali emersi dall'analisi dei dati erano rappresentati da aziende agroalimentari, mondo della comunicazione del cibo, distribuzione al dettaglio, aziende produttrici di prodotti tipici e per la gastronomia, consorzi di tutela valorizzazione dei prodotti tipici, aziende turistiche e di promozione del territorio, istituzioni pubbliche, società di promozione dei prodotti tipici. Dall'analisi delle risposte relative ai risultati di apprendimento attesi, si evidenzia che, oltre alla conoscenza delle derrate alimentari, il laureato deve conoscere la storia degli alimenti e le attività umane connesse, la loro produzione, la conoscenza della qualità di un prodotto o piatto attraverso l'uso dei sensi, il saper comunicare un prodotto attraverso la conoscenza

degli strumenti multimediali, la conoscenza dei prodotti tipici di un territorio e la loro storia, la conoscenza delle culture culinarie straniere, i modelli di consumo stranieri, le lingue straniere.

L'interazione ed il confronto con il mondo produttivo (verbale GAQ del 28 Novembre 2018) ha evidenziato l'esigenza di formare figure professionali maggiormente rispondenti all'attuale figura del gastronomo, e di rafforzare le conoscenze relative alla lingua inglese, al territorio e al turismo enogastronomico, alle caratteristiche immateriali del cibo per la formazione di un professionista in grado di occuparsi di valorizzazione del Made in Italy agro-alimentare nel mondo, avere ruoli nel settore delle esportazioni, conoscere i territori ed occuparsi di turismo-enogastronomico, conoscere i prodotti e la loro storie, conoscere i sistemi di distribuzione degli alimenti, saper gestire gli approvvigionamenti e la logistica più in generale, essere un buon comunicatore.

Successivamente, nella riunione del comitato di indirizzo del CdS in Scienze Gastronomiche (verbale 4 Maggio 2020) si è inteso raccogliere le opinioni delle parti interessate in merito alla attualità della "Domanda di Formazione" e alla opportunità di riformare Corso di Studio, incardinandolo nella classe di laurea L-GASTR. Dal confronto è emersa la necessità di meglio equilibrare l'offerta formativa, individuando tre aree didattiche, l'area produttiva/tecnologica/medica, economico-sociale e storico-umanistico-artistico, allo scopo di formare una figura professionale dal carattere interdisciplinare secondo una visione olistica del complesso universo del *food*. I portatori di interesse evidenziavano che l'elevata valenza tecnico-scientifica del corso di studio proposto dall'Ateneo foggiano non consentiva una chiara differenziazione dalla figura professionale formata da quella del Tecnologo Alimentare. Inoltre, sono state avanzate proposte relative alla introduzione di insegnamenti legati ai temi dello sviluppo sostenibile e di attività pratiche, quali, ad esempio, laboratori di cucina, laboratori sensoriali, degustazioni guidate, conferenze e seminari, viaggi di istruzione e visite aziendali. Il comitato di indirizzo del CdL Scienze Gastronomiche (verbale 8 Aprile 2021) allargato anche a *stakeholder* esterni, si è espresso in merito alla attualità della offerta formativa del corso di studio evidenziando una ridotta presenza di insegnamenti riconducibili all'ambito economico e sociale. In quella sede, è stato proposto, laddove si ipotizzasse una migrazione verso la Classe L-GASTR, di ridurre il corposo numero di CFU dedicato allo svolgimento del tirocinio a favore di un rafforzamento di insegnamenti della componente economica e sociale (es. insegnamenti nell'ambito della geografia, percorsi enogastronomici, gastronomia e turismo, diritto, economia e gestione aziendale) e di attività laboratoriali di approfondimento su specifiche tematiche. In merito alla attualità della "Domanda di Formazione", è stata evidenziata la necessità di rafforzare una visione olistica del *food*, gli aspetti del cibo legati alla cultura, al territorio, al riconoscimento e alla valorizzazione della qualità, alle capacità in termini di commercializzazione e comunicazione, al legame tra cibo e sviluppo sostenibile, evidenziando l'esigenza di proporre al consumatore produzioni che siano rispettose dell'ambiente e che sappiano valorizzare gli aspetti culturali delle società.

Le indicazioni raccolte nel corso degli incontri sono state valorizzate nella progettazione del CdS Cultura e sostenibilità della gastronomia, di cui si propone l'attivazione. Nel periodo di novembre-dicembre 2022, il CdS, ha individuato e contattato vari membri e rappresentanti di ordini delle professioni, categorie del settore, rappresentanti del mondo del lavoro ed enti di ricerca per integrare il gruppo di lavoro misto (Università/esterni), denominato Comitato di Indirizzo, già presente ed operativo per il Corso di Studio Scienze Gastronomiche L-26 coinvolgendo anche ulteriori aziende e organizzazioni ed enti pubblici di dimensione regionale, nazionale e internazionale (questionari allegati). In questa occasione è stato sottoposto un

questionario relativo in particolare alle figure professionali che si intendono formare, alle conoscenze, competenze e abilità funzionali alla preparazione di dette figure e al quadro delle attività formative che si ritiene più appropriato per acquisire tale preparazione. Come si evince dalla documentazione i soggetti interpellati hanno dimostrato interesse e motivazione a partecipare attivamente alla concretizzazione di questo nuovo CdS. Il processo di consultazione delle parti sociali ha messo in evidenza come la laurea proposta sia coerente con il sistema di esigenze socioeconomiche nazionali ed internazionali e adeguatamente strutturata al suo interno, con una diversificazione degli interessi verso le diverse competenze del profilo professionale in uscita in relazione alle specifiche mission e attività svolte dai diversi soggetti coinvolti nella consultazione. Pertanto, in relazione alla domanda di formazione viene confermata la necessità di formare profili professionali polivalenti e flessibili. Obiettivo del CdS è quello di condurre con cadenza periodica altri momenti di confronto, per raccogliere il parere delle parti interessate circa l'efficacia del percorso formativo e la rispondenza alle esigenze del settore, al fine di realizzare efficacemente il miglioramento continuo del Corso e il suo costante adeguamento alle esigenze del settore.

A corredo delle consultazioni con le parti sociali, il Direttore del Dipartimento, il referente coordinatore e i docenti coinvolti nella progettazione del Corso di Studio hanno analizzato documenti relativi a studi di settore e documenti relativi al comparto della enogastronomia. L'analisi documentale ha inteso valutare studi statistici relativi al mercato del lavoro e dell'occupabilità del profilo formativo di riferimento. Il lavoro di consultazione degli studi di settori e delle analisi disponibili nel quadro internazionale e nazionale ha riguardato, in particolare, i seguenti documenti:

Sistema informativo Excelsior *Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2021-2025)*

Garibaldi, *Rapporto sul turismo enogastronomico*, 2021;

Sistema informativo Excelsior di Unioncamere e Anpal *Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2022-2026)*

ISNART *Analisi Periodica Sui Comportamenti Turistici Degli Italiani*, 2021

CDP *La sfida della sostenibilità per la filiera agroalimentare italiana*, 2021

European commission, *Key policy objectives of the new CAP 2023-2027*

L'analisi documentale ha inteso valutare studi statistici relativi al mercato del lavoro e dell'occupabilità del profilo formativo di riferimento. In particolare, il documento "Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2021-2025) (Sistema informativo Excelsior, Unioncamere) evidenzia, a livello europeo, una domanda in crescita per diversi servizi, tra i quali quelli culturali e ricreativi, viaggi e turismo, alimentazione ed enogastronomia. Il report sulle previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2022-2026) rappresenta un approfondimento necessario sulle dinamiche del mercato del lavoro del futuro, incorporando gli effetti ipotizzabili degli interventi da realizzare grazie alle risorse del Piano Next Generation EU. La filiera agroalimentare, in particolare, sarà al centro della transizione green, dovendo garantire sistemi alimentari maggiormente inclusivi, resilienti e sostenibili,

implementando catene di fornitura intelligenti per la conservazione dei cibi e che riducano la produzione di rifiuti. In accordo, la Politica Agricola Comune si pone come obiettivi specifici la sostenibilità sociale, ambientale ed economica in agricoltura e nelle zone rurali. Vengono riportate le informazioni del Sistema Informativo Excelsior per l'ultimo trimestre dell'anno 2022 a livello nazionale relative ai dati di previsione dell'andamento delle assunzioni relative alla richiesta di laureati per l'Indirizzo Agrario, agroalimentare e zootecnico.

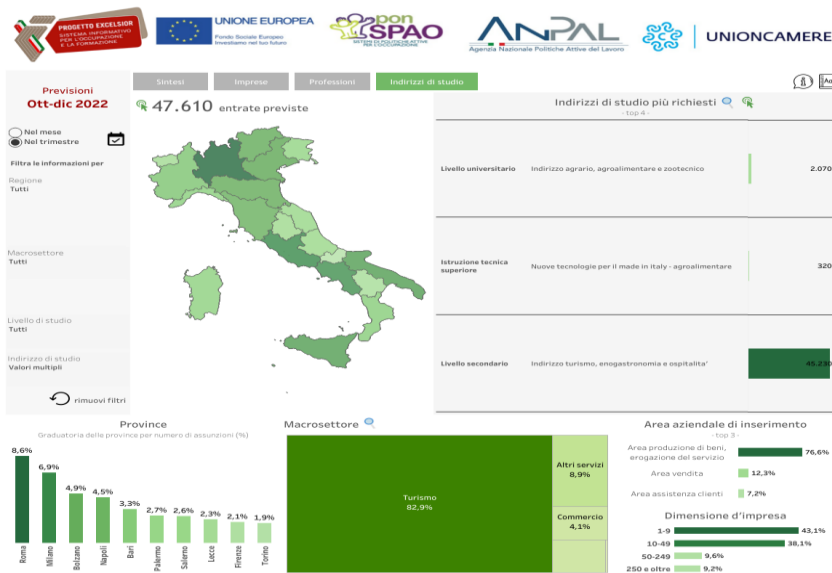


I laureati in questo indirizzo trovano impiego prevalentemente nel settore alimentare in qualità di tecnici addetti al controllo di qualità e come insegnanti nella formazione professionale. Le imprese hanno difficoltà nel reperimento di questi profili o giudicano la formazione dei candidati inadeguata, rispettivamente nel 18,2% e nel 7,4% dei casi.

Al fine di qualificare meglio la richiesta della figura professionale in ambito lavorativo, la ricerca è stata ampliata anche ai livelli di istruzione tecnica superiore e secondaria con indirizzo "Turismo, enogastronomia e ospitalità" evidenziando una elevata richiesta, in particolare nel settore turistico, e la collocazione di due province pugliesi nelle prime 10 posizioni della graduatoria nazionale per numero di assunzioni. Pertanto, la presente offerta formativa si inserisce in un contesto lavorativo virtuoso e si propone di offrire una formazione superiore rispondente alle esigenze del mercato del lavoro. Inoltre, il rapporto Isnart (2021), riporta che

l'enogastronomia costituisce la principale voce di spesa del turista italiano e straniero che soggiorna in Italia con 8,4 miliardi di euro per acquisti di prodotti agroalimentari (pari al 16,3% del totale) e la domanda turistica risulta ben superiore a quella media nazionale in quasi tutte le regioni del Mezzogiorno (Sicilia e Sardegna +39%; Calabria, Puglia e Campania intorno al +33%).

La filiera agroalimentare estesa (comparto agricolo, industria alimentare, distribuzione e Horeca) rappresenta il primo settore economico del nostro Paese, con un fatturato di oltre 500 miliardi di euro e quasi 4 milioni di occupati. In questo contesto, si conferma il primato Italiano nell'agroalimentare legato al territorio; con 842 denominazioni è prima in Europa per prodotti agroalimentari e vitivinicoli registrati e protetti. I prodotti DOP e IGP contribuiscono al 21% dell'export del settore agroalimentare italiano, che nel 2021 ha realizzato il record storico nelle esportazioni per un valore vicino ai 52 miliardi (+11%) (Symbola, 2022). Inoltre, il numero dei prodotti agroalimentari che godono di un marchio di qualità ha visto una crescita costante dal 2011; la pandemia può aver influito sulla durata del processo di riconoscimento ma non ha determinato un rallentamento in questa tendenza (Rapporto sul turismo enogastronomico in Italia, 2021).





A livello nazionale, l'offerta formativa di Corsi di Laurea analoghi è cresciuta notevolmente negli ultimi anni in conseguenza della istituzione della specifica classe L-GASTR. Dati aggiornati all'a.a. 2020-2021 mostrano che l'offerta formativa per le Scienze Gastronomiche è attualmente attiva in 17 università Italiane. Con la diffusione dei corsi di laurea in tutto il territorio nazionale e nello specifico con l'attivazione dei corsi di laurea in Scienze Gastronomiche presso le sedi di Portici (Università Federico II di Napoli), Termoli (Università del Molise) e Casamassima (Università Lum) il CdS Foggiano ha perso la sua esclusività di unico corso di studio dell'Italia meridionale peninsulare. Nonostante, infatti, i corsi istituiti dopo il 2018 siano incardinati nella classe di laurea L-GASTR, e nonostante il processo di rinnovamento compiuto da alcuni corsi di laurea di più vecchia istituzione (L-26) che hanno optato per la "migrazione" verso la nuova classe di laurea L-GASTR (allo stato attuale sono solo 4 i C.d.L. in Scienze Gastronomiche incardinati nella classe L-26 negli atenei di Foggia, Messina, Roma Tre, Università telematica S. Raffaele di Roma) una forte eterogeneità è riscontrata anche nella tipologia di insegnamenti che compongono i diversi piani di studio, determinata dal Dipartimento in cui il corso di studio è incardinato. Dalla analisi complessiva dell'offerta di formazione in Scienze Gastronomiche in Italia, si evince che, sebbene con visioni differenti, in pochi anni l'interesse verso questo tipo di figura professionale si è accresciuto e coinvolge un numero sempre maggiore di Università. Tale fenomeno sembra coerente con quanto avviene anche all'estero dove, ad esempio soprattutto in paesi quali Spagna e Francia, si sono consolidate strutture didattiche di livello elevato inerenti i temi della gastronomia.

Conclusioni

L'istituzione di un corso di laurea triennale in Cultura e sostenibilità della enogastronomia si propone di rispondere alle richieste provenienti dagli operatori del settore enogastronomico in merito all'esigenza di formare una figura professionale che opera in un settore in continua e rapida evoluzione e crescita. In linea con gli obiettivi formativi della classe di laurea, il progetto del Corso di laurea in Cultura e sostenibilità della

enogastronomica mira a formare una figura professionale con competenze ed abilità multidisciplinari nell'ambito della qualità delle materie prime e delle produzioni gastronomiche territoriali e sostenibili, della cultura e della rappresentazione artistica del cibo, della tutela e valorizzazione dei beni enogastronomici e dei sistemi di produzione. La figura professionale formata potrà ricoprire ruoli in ambito tecnico-organizzativo e comunicativo nei settori, pubblici e privati, della progettazione enogastronomica, della valorizzazione e del marketing, della comunicazione e della promozione del cibo in contesti locali, nazionali ed internazionali.

1. Appendice (es. Gli strumenti di raccolta dati, i verbali, i report o gli studi di settore devono essere allegati in questa sezione)

Consultazioni successive

Nel periodo 2023-24 si sono tenute consultazioni con Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni. Tali consultazioni, finalizzate all'analisi delle competenze richieste e degli sbocchi occupazionali per i laureati in Scienze Gastronomiche sono avvenute con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dal Coordinatore del Corso di Studio, dal Direttore di Dipartimento, dal GAQ, dal Collegio dei docenti, e talvolta da singoli docenti del C.d.S.

Nello specifico:

- dal 15 al 19 maggio 2023 il C.d.S. ha accolto una ricercatrice del Department of Gastronomy and culinary arts Faculty of Fine arts, design and architecture dell'Università "Toros" di Mersin, Turchia. La docente ha aderito ad un programma di mobilità Erasmus e nell'ambito delle attività concordate si sono svolti numerosi incontri con il coordinatore e con alcuni docenti del corso. Nel corso degli incontri c'è stato un confronto in merito ai contenuti ed alla strutturazione dell'offerta formativa, alle competenze del laureato ed agli sbocchi occupazionali, evidenziando che il corso di Laurea si caratterizza per contenuti in linea con l'attuale fabbisogno di formazione anche sul piano internazionale. Inoltre, il giorno 19 Maggio, si è tenuto un seminario rivolto agli studenti del Corso di Laurea dal titolo "Turkish culinary culture and Gastronomy museums in Turkey" (vedi locandina allegata). La partecipazione a tali attività, di docenti e studenti del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza della conoscenza del territorio e delle materie prime alimentari, della storia e delle tradizioni culinarie e la necessità di strutturare proposte in grado di valorizzare e rendere fruibili queste risorse in un contesto ricettivo-ricreativo. Tali aspetti sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso gli insegnamenti riferibili a diverse aree di apprendimento: in particolare la conoscenza delle peculiarità produttive evidenziate nelle aree di apprendimento della qualità dei prodotti di origine animale e vegetale; la conoscenza degli ambiti regionali di particolare interesse gastronomico, i momenti fondamentali della storia della gastronomia e l'evoluzione delle tradizioni gastronomiche acquisita attraverso lo studio delle scienze del territorio e storico-antropologiche; le conoscenze delle problematiche e della impostazione progettuale dell'allestimento, della museografia, per la

rappresentazione, la valorizzazione e la fruizione dei beni enogastronomici, acquisite attraverso gli insegnamenti afferenti all'area di apprendimento delle scienze della comunicazione.

- il 29 maggio 2023 gli studenti e i docenti del corso di studio hanno partecipato al seminario internazionale dal titolo 'Interfacing food science and technology for a sustainable, healthy and tasty alimentation' del Prof. Miguel José Aguilera - Pontificia Universidad Católica de Chile (vedi locandina allegata). Il relatore rappresenta una eccellenza nella ricerca nel campo della progettazione innovativa di prodotti alimentari sani. La partecipazione al seminario dei docenti del corso di studio ed il confronto con il relatore ha permesso di valutare l'efficacia della proposta formativa in relazione alle aree di apprendimento delle scienze della progettazione enogastronomica e del gusto in un contesto internazionale. Gli studenti, in particolare, hanno evidenziato apprezzamento per l'iniziativa perché hanno compreso, attraverso l'illustrazione di numerosi casi studio, l'importanza delle tecniche e delle condizioni di preparazione e stabilizzazione delle formulazioni alimentari ed i loro effetti sulla qualità, l'importanza della formulazione di prodotti alimentari tradizionali a favore di una più elevata sostenibilità e migliorate proprietà nutrizionali e sensoriali; infine, sono stati illustrati approcci innovativi per la valorizzazione del patrimonio gastronomico del territorio.

- dal 21 al 23 novembre 2023 studenti e docenti del Corso di Studio sono stati invitati a partecipare alle attività dell'Inclusion Fest, un festival itinerante realizzato dall'Università di Foggia nell'ambito della "HR Strategy for Researchers" (vedi locandina allegata). In particolare, gli studenti del corso di studio sono stati coinvolti, con i loro docenti, nell'allestimento di uno Laboratorio Gastronomico, uno stand enogastronomico multietnico ed inclusivo, in cui, oltre a progettare le preparazioni gastronomiche offerte nel corso del festival, hanno esposto e commentato l'origine e la qualità delle materie prime, ed il contenuto culturale delle preparazioni selezionate, in relazione ai luoghi, alla storia, ad usi, tradizioni e saperi. Il coinvolgimento del corso di studio, in particolare del Direttore del Dipartimento DAFNE, il coordinatore ed alcuni docenti ha permesso di valutare l'attualità del Corso di Studio e la sua adeguatezza rispetto alle competenze richieste dal mercato del lavoro e dalle parti sociali che hanno partecipato all'evento. In particolare, il confronto ha fatto emergere l'importante valenza interdisciplinare delle conoscenze e competenze che contraddistinguono la figura professionale del laureato.

- 23 novembre 2023 incontro del coordinatore e di un docente del corso di studi con Francesco Garofalo, Presidente e cofondatore di Destinazione Basilicata srl Start Up Innovativa attiva nel campo della promozione e vendita del Made in Basilicata e Fondatore di Welcome Lucania Tour operator specializzato in incoming sud Italia, turismo culturale e wine tour. Durante l'incontro il coordinatore ha esposto le finalità, gli obiettivi ed il percorso formativo del corso di studi evidenziando l'opportunità di collaborare con soggetti coinvolti nella creazione di progetti di sistema per la valorizzazione e promozione dei territori, nella promozione delle risorse turistiche legate all'enogastronomia, in linea con le attuali richieste dal mercato del lavoro. Il confronto si è poi tradotto nella collaborazione alla realizzazione di un seminario rivolto agli studenti del corso di studi "Turismo enogastronomico: driver di attrattività per il Paese" (<https://www.facebook.com/share/p/ChJYtweBDYqESRDZ/>) nel quale sono stati presentati casi-studio legati a nuove forme di impresa nel turismo enogastronomico di Puglia, Basilicata e Calabria.

- Una ulteriore forma di consultazione ha riguardato l'attività del Gruppo di Manutenzione del CdS che si è costituito su proposta del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria. Il Consiglio di Dipartimento nella seduta del 26 ottobre 2023 ha istituito un gruppo di lavoro chiamato a formulare eventuali proposte di modifiche per il corso di studio. Il gruppo di lavoro era composto da prof. Antonella Santillo (coordinatore del CdS), prof. ssa Grazia Disciglio, prof.ssa Biagia De Devitiis, prof.ssa Barbara La Gatta, prof. Antonio Stasi, prof.ssa Anna Bonasia, prof. Antonio Derossi, prof.ssa Teresa De Pilli, Luigi Fattibene e Maddalena Paolillo (rappresentanti degli studenti). Il gruppo di lavoro si è riunito due volte (16 gennaio 25 gennaio 2024) ed ha indicato, tra l'altro, come auspicabile l'istituzione di collaborazioni con le associazioni professionali anche nell'ottica di offrire agli studenti l'opportunità di seguire percorsi, paralleli alla formazione accademica, per l'acquisizione di competenze specifiche e professionalizzanti (ad esempio assaggiatore di vino, assaggiatore di olio, assaggiatore di birra). E' emersa, inoltre, la necessità di avere la disponibilità di laboratori di cucina che potrebbero essere proficuamente utilizzati nell'ambito dello svolgimento di alcuni insegnamenti, tra i quali ad esempio Progettazione e Sviluppo di Preparazioni Gastronomiche, Analisi sensoriale dei prodotti enogastronomici e che potrebbero essere utilizzati nell'ambito di seminari ed incontri con esperti, nell'ottica di implementare forme di didattica maggiormente orientate alla conoscenza empirica al fine di integrare la formazione in aula con le esperienze applicate (vedi allegato Report gruppo di lavoro CdL Cultura e sostenibilità).

- Il Direttore di Dipartimento insieme al coordinatore ed alcuni docenti del corso di studio ha incontrato il Presidente nazionale dell'accademia di formazione professionale pizzaioli (6 febbraio 2024), il Direttore Enac Puglia, Ente di Formazione Canossiano C. Figliolia (12 Febbraio 2024), il referente della Associazione Italiana Sommelier Puglia (19 febbraio 2024) per dare seguito alla necessità espresse dal corso di studi di interloquire con associazioni, imprese ed enti portatori di interessi nella progettazione e nell'arricchimento del percorso formativo ed in grado di evidenziare esigenze e necessità espresse dal mondo delle professioni e dal contesto socio-economico del territorio. In questi incontri si è discusso del percorso formativo del corso di studi e della figura professionale in uscita e della possibilità di progettare eventi formativi ed informativi e percorsi comuni che permettano di coniugare la formazione tradizionale con la formazione esperienziale. Le consultazioni hanno determinato la sottoscrizione di convenzioni, l'ampliamento del comitato di indirizzo e la progettazione di percorsi formativi ad hoc per i discenti del corso di studio.

Nell'anno di riferimento 2024-25 il CdS ha proceduto alle consultazioni di Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni con diverse modalità e sono state effettuate a seconda dei casi, dal Coordinatore del Corso di Studio, dal GAQ, e da docenti del corso di studi.

Nello specifico:

- Nei giorni 13-14 gennaio 2025 nell'ambito della visita tecnica organizzata da una docente del corso di studi, sono stati organizzati incontri con i dirigenti dell'azienda di torrefazione Caffè Aiello di Rende e il presidente del Museo del Bergamotto e del cibo di Reggio Calabria a cui ha partecipato anche il Coordinatore del CdS.

La prima azienda ha una mission improntata alla qualità, alla innovazione ed alla sostenibilità. In particolare è stato svolto un laboratorio per approfondire gli strumenti sensoriali per poter riconoscere un caffè di qualità e distinguerne le principali specie e i metodi di estrazione. La partecipazione a tali attività, di docenti e studenti del corso di laurea, ha evidenziato l'importanza delle conoscenze relative all'analisi sensoriale delle preparazioni alimentari che sono particolarmente valorizzati nell'offerta formativa del corso di studio attraverso. La visita presso il Museo del Bergamotto è stata particolarmente significativa poiché ha permesso di confrontarsi con una realtà che valorizza i complessi e variegati aspetti culturali, scientifici, agronomici, storici legati alla produzione del bergamotto. L'accademia infatti ha l'obiettivo di valorizzare il pregiato frutto avvalendosi di competenze nell'ambito scientifico, divulgativo dello spettacolo e del giornalismo, della cultura, dell'enogastronomia della nutrizione e dello sport promuovendo l'affermazione del prodotto in campi diversi e con un ampio orizzonte spaziale. A seguito delle diverse attività (visita guidata al museo, proiezione di documentari, laboratorio di profumeria, laboratorio di pasticceria, degustazione guidata) si è proceduto alla presentazione del progetto formativo del CdS e si è posto le basi per collaborazioni future.

- Il CdS ha inoltre proceduto alle consultazioni di Enti e organizzazioni rappresentative a livello locale, nazionale ed internazionale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni mediante l'erogazione di un questionario. In una fase preliminare, attraverso il confronto con i docenti componenti del GAQ e altri docenti del corso, si è provveduto a stilare un elenco di destinatari italiani e stranieri. I questionari sono stati accompagnati da materiale informativo relativo al percorso di studio, alla articolazione nelle diverse aree di apprendimento, alle funzioni del laureato in un contesto di lavoro, alle competenze associate alla funzione, agli sbocchi occupazionali ed infine è stato illustrato il calendario delle attività didattiche. I questionari ed il materiale informativo, redatti in lingua italiana ed inglese sono stati inviati al panel di destinatari selezionati afferenti all'ambito della formazione e della professione, della produzione, delle istituzioni. Il Coordinatore insieme ai componenti del GAQ e ad alcuni docenti del corso si propone di elaborare le risposte e le osservazioni pervenute e di discuterle in occasione della convocazione del Comitato di Indirizzo.

Per l'anno 2025-2026, il giorno 16 aprile 2026 il coordinatore ha convocato il Comitato di Indirizzo con l'obiettivo di aggiornare la domanda di formazione, verificare la validità del percorso formativo, con particolare attenzione agli obiettivi formativi, ai profili in uscita e ai risultati dell'apprendimento attesi, al fine di confermare la struttura del CdS (Verbale Convocazione 16 aprile 2026 Comitato di Indirizzo e parti interessate). La convocazione è stata estesa alle parti sociali interessate, in particolare rappresentate da un funzionario dell'ufficio sviluppo imprese e competitività del territorio della Camera di Commercio di Foggia, il direttore della rete d'impresa Rete del Mediterraneo, due imprenditori nell'ambito del marketing territoriale, il direttore del Consorzio Gargano Pesca di Manfredonia, un giornalista che collabora come autore alla guida dei ristoranti d'Italia dell'Espresso, un giornalista capo servizio della redazione province presso l'ufficio centrale a Bari de La Gazzetta del Mezzogiorno, il presidente del Consorzio della Riserva Naturale dello Stato e Area Marina Protetta di Torre Guaceto, il presidente della APS Only Food. In allegato alla convocazione è stato inviato il materiale informativo del corso con i link al sito istituzionale, in particolare le informazioni erano riferite alle aree di apprendimento, alle funzioni del laureato in un contesto di lavoro, alle competenze

associate alla funzione e gli sbocchi occupazionali. All'inizio dell'incontro il coordinatore ha brevemente presentato il corso di studio, il panorama dell'offerta formativa a livello nazionale e l'andamento delle immatricolazioni. In generale, le parti interessate hanno valutato positivamente il corso di laurea in linea con le necessità del mercato del lavoro, in particolare con la necessità di formare una figura professionale che sappia coniugare una rigorosa formazione scientifica sui temi dell'agroalimentare con una formazione orientata alla conoscenza delle risorse storiche, artistiche e culturali del territorio. In quest'ottica gli esponenti delle imprese di marketing territoriale e del consorzio della riserva naturale hanno evidenziato che il prodotto enogastronomico rappresenta un volano per la promozione turistica del territorio; pertanto valutano che il laureato ha le competenze per contribuire a creare una identità territorio-prodotto gastronomico tale da trainare il settore del turismo e della ricettività, tuttavia suggeriscono un più ampio ricorso ad una didattica applicativa e alla valutazione di casi studio di successo. Anche il rappresentante della Camera di Commercio ha sottolineato la necessità di figure professionali che possano supportare le attività legate all'istituzione delle denominazioni comunali di origine ed ha illustrato alcune linee d'azione (ad esempio la creazione della strada del grano) che rappresentano occasioni particolarmente propizie per instaurare rapporti di collaborazione con docenti e studenti del corso di studi. Le parti intervenute che si occupano di giornalismo enogastronomico hanno posto l'attenzione sulla acquisizione delle conoscenze e competenze relative alla comunicazione, evidenziandone l'importanza in un contesto generalizzato di scarsa professionalità dei divulgatori del settore food che spesso non hanno una preparazione adeguata a valorizzare il patrimonio enogastronomico. Il direttore del Consorzio Gargano Pesca ha evidenziato l'importanza di ancorare all'offerta formativa il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'UNESCO, ponendo l'accento sul concetto di convivialità come elemento cardine del benessere e della socializzazione. Gli intervenuti hanno concordato sull'importanza di valorizzare la collaborazione tra il Cdl e le realtà aziendali ed istituzionali del territorio, e si rendono disponibili a collaborare nelle attività formative.