



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MESSINA

**Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali
BIOMORF**

CdS in SCIENZE GASTRONOMICHE

Verbale della consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni

In data 21 luglio 2021, alle ore 15,00 presso la sede di Formamentis group Sicilia, la prof.ssa Giuseppa Di Bella, Coordinatrice del Corso di Studio in Scienze Gastronomiche, e il prof. Vincenzo Lo Turco, docente di riferimento nonché componente del gruppo AQ dello stesso CdS, previa lettera di invito, hanno incontrato le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni per la consultazione avente come oggetto la progettazione e l'adeguamento di una proposta formativa coerente con le esigenze del mondo produttivo della Sicilia orientale.

Sono intervenuti: il Dott. Pietro Ambra Vicepresidente Nazionale di Confcommercio Giovani imprenditori con delega alla formazione, politiche per il lavoro, education e welfare

il Dott. Angelo Barone in rappresentanza del Distretto delle filiere e dei territori di Sicilia in rete

il Dott Amleto Trigilio in rappresentanza di Egologic soc.coop. a r.l., ente formativo accreditato istruzione e formazione professionale alla regione siciliana con sede a Siracusa

Dopo le presentazioni, il dott. Ambra in una breve prolusione esprime quanto siano alte le esigenze e le aspettative dei portatori di interesse sul lancio di un Corso di Studi, che rispecchi le peculiarità produttive del territorio e dell' ecosistema di aziende presenti.

Cede quindi la parola alla prof. Di Bella, che dopo aver sottolineato l'importanza del confronto con le forze sociali, per le acquisizioni di pareri e proposte, illustra in dettaglio lo studio di settore effettuato sulle previsioni occupazionali di laureati in L26. Illustra quindi in dettaglio una proposta di offerta formativa del CdS per l'a.a. 2022/23, il percorso di studio, le competenze che vengono acquisite dagli studenti ed il profilo del laureato in Scienze Gastronomiche. In particolare evidenzia l'importanza del tirocinio professionalizzante, previsto al 3° anno del percorso, da svolgersi presso Aziende convenzionate con l'Ateneo di Messina.

I presenti manifestano approvazione e profonda attenzione per la proposta e concordano all'unanimità che un CdS della classe L-26 potrebbe da un lato trovare un ampio riscontro fra gli studenti, dall'altro suscitare un notevole interesse fra le aziende per laureati in possesso di tali competenze.

Interviene il Dott. Angelo Barone che segnala la necessità di inserire nel percorso di studi un modulo relativo alla qualità e sicurezza del settore ittico, dal pesce alla trasformazione, sulla base

della specifica richiesta di aziende di tale settore e considerato che in questo areale insiste un grande allevamento ittico.

Prende la parola il Dr Amleto Trigilio esprimendo il suo parere favorevole al lancio del nuovo percorso basandosi sulla previsionale occupabilità dei laureati in L26. Insiste, inoltre sulla esigenza di una strategia di comunicazione rivolta alle aziende sulla necessità di tali figure nell'organico aziendale.

Interviene ancora il dott. Angelo Barone chiedendo di inserire nei programmi le produzioni del territorio e segnala la filiera agrumicola, la filiera del pomodoro che hanno ottenuto il riconoscimento comunitario IGP, e le leguminose- fava Cottoia di Modica e fagiolo Cosaruciaru di Scicli presidi Slow Food e le mandorle di Avola che rappresentano le produzioni tipiche dell'areale siciliano orientale.

Interviene il prof. Lo Turco evidenziando che nel percorso sono inseriti insegnamenti relativi proprio ai settori scientifici disciplinari AGR02 e AGR03, nei cui campi di interesse ricadono queste produzioni. Inoltre il prof. Lo Turco ricorda che nell'ambito del CdS esiste la Commissione Obiettivi Formativi Specifici, che deve vigilare sui contenuti dei singoli moduli di insegnamento.

Proprio per enfatizzare ulteriormente il rapporto con il mondo del lavoro, la prof. Di Bella propone che le esercitazioni, previste in alcuni moduli a partire dal 2° anno, si svolgano presso le aziende che si renderanno disponibili.

La proposta è pienamente condivisa da tutti i presenti.

Inoltre sempre la prof. Di Bella propone delle iniziative finalizzate all'orientamento degli alunni delle ultime classi delle scuole secondarie che includano sempre la presenza delle aziende.

Non ultimo, la prof. Di Bella propone di stipulare una convenzione con gli istituti ITS di SR ed il distretto rete cibo in modo che gli allievi in possesso del titolo conseguito alla fine del biennio, laddove abbiano sostenuto esami con espressioni di voto e il cui programma abbia attinenza con il percorso della L26, possano aver riconosciuti dei CFU.

I presenti approvano all'unanimità tutte le proposte.

Alle ore 17,30 l'incontro si conclude.

Prof. Giuseppa Di Bella

Prof. Vincenzo Lo Turco

Dr. Pietro Ambra

Dr. Angelo Barone

Dr. Amleto Trigilio

