



Verbale Riunione *Advisory Board* LM -STA del 4 Marzo 2024

Data: 4 Marzo 2024

Luogo: Sapienza – Aula

Orario: 14:30 - 16:30

Partecipanti:

- Dott. Salvatore Velotto - Ordine Tecnologi Alimentari - Campania e Lazio
- Dott. Carlo Hausmann Agro Camera, RM
- Maria Cristina Di Domizio - Segreteria Tecnica Cluster Agrifood Nazionale
- Mauro Moresi - Accademia dei Georgofili
- Prof. Maurizio Ruzzi - Referente Tuscia LM-STA
- Prof. Cesare Manetti - Referente Sapienza LM-STA
- Prof. Cimini Alessio - Unitus, Dibaf (segretario verbalizzante)
- Prof. Carlo Giuseppe Rizzello - Uniroma 1, Dip. Biologia Ambientale
- Dott.ssa Cinzia Borrelli Ordine Tecnologi Alimentari - Campania e Lazio

Agenda:

- 1) Descrizione del corso Inter-ateneo LM-STA
- 3) Proposte e discussione

Nel primo punto all'ordine del giorno, il Professor Ruzzi ha illustrato le principali caratteristiche del corso LM-STA inter-ateneo Sapienza - Tuscia, in particolare, questo corso è stato il primo a livello nazionale ad adottare un'alternanza di sede annuale. Attualmente è pienamente operativo, con la presenza di un Co-Presidente di corso e un rappresentante di sede per entrambe le Università, ed una rotazione annuale, nella gestione amministrativa. Il corso è stato istituito seguendo le linee guida nazionali delle tecnologie alimentari, basandosi su criteri comuni per tutti i corsi, con un numero di crediti (CFU) obbligatori nei settori disciplinari AGR/15 e AGR/16 (rispettivamente 18 e 12 CFU). Sebbene in passato fossero ampiamente coperti tutti i CFU dei due settori disciplinari presso l'università della Tuscia, attualmente si incontrano difficoltà nel garantire tale numero a causa di alcuni pensionamenti e trasferimenti di docenti che facevano capo al dipartimento DIBAF. Gli studenti hanno la possibilità di scegliere tra due indirizzi: "Qualità e Valorizzazione" (presso la Sapienza) e "Tecnologie Alimentari" (presso Tuscia - Viterbo). Entrambi gli indirizzi condividono un blocco di insegnamenti erogati in modalità mista, con lezioni frontali in una classe di una sede, trasmesse in streaming in una classe dell'altra sede, e almeno una volta al mese i docenti svolgono lezione in presenza nell'aula dedicata allo streaming. Vi sono anche alcuni laboratori di attività didattica, principalmente gestiti dal Professor Rizzello e dal Professor Cimini.

Successivamente, il Prof. Ruzzi ha evidenziato le attuali carenze e punti di debolezza di questo Corso di Studi, come difficoltà nei rapporti con il Ministero e nella gestione delle borse di studio per l'internazionalizzazione (Erasmus). In particolare ad oggi per quanto riguarda la didattica, l'assenza di un docente interno di riferimento per il corso di diritto alimentare, a seguito del pensionamento del Professor Albisinni, rappresenta un punto di debolezza.

Il Professor Manetti ha aggiunto che tale situazione dovrebbe essere evitata per il futuro, suggerendo il coinvolgimento di altro personale docente, magari proveniente dal CREA, CNR, anche come incentivo per incrementare eventuali future collaborazioni.

Un altro punto di attenzione riguarda il collegamento con le aziende, attualmente articolato su due livelli:

- a) Giornate di incontro con le aziende, durante le quali, selezionate aziende del settore alimentare, vengono invitate a partecipare ad una giornata di convegno su specifici temi legati al settore alimentare e successivamente si organizzano visite presso i relativi stabilimenti produttivi.
- b) Tirocinio con aziende, che prevede due curricula differenti per Tuscia e Sapienza.

Il dott. Velotto ha presentato alcune iniziative che l'Ordine dei Tecnologi Alimentari - Campania e Lazio intraprenderà, precisamente la volontà di creare due ordini distinti per Lazio e Campania e istituire una sede per gli esami



di stato anche nel Lazio. Inoltre, si propone l'introduzione della laurea abilitante, soluzione che mira ad aumentare l'attrattività del corso di studi e il numero di iscritti all'albo, considerando che spesso per ragioni di tempo ed economiche molti laureati non si iscrivono all'albo. Secondo la proposta, gli studenti dovrebbero svolgere 12 CFU in azienda durante l'ultimo anno del corso magistrale, con relativa abilitazione (durante il corso) ed iscrizione all'albo successiva alla laurea.

Il dottor Velotto ha anche comunicato che non vi sono disoccupati tra gli iscritti all'ordine, evidenziando così la forte richiesta da parte delle aziende di figure qualificate. Successivamente, ha proposto alcune misure per il corso di laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari in oggetto: in primo luogo, ha sottolineato l'importanza del corso di diritto alimentare per la formazione del tecnologo alimentare; in secondo luogo, ha indicato che un altro aspetto spesso sottovalutato riguarda il disegno tecnico e igienico degli impianti di trasformazione e lavorazione degli alimenti, nonché i sistemi di ristorazione per scuole e ospedali. L'innovazione dei processi alimentari e la sostenibilità sono altri aspetti da approfondire, considerando che la conoscenza delle filiere tipiche del territorio non è sempre sufficiente a causa dell'alto livello di innovazione nelle tecnologie di trasformazione e confezionamento degli alimenti.

Il professor Ruzzi ha quindi proposto l'istituzione di una *summer school* focalizzata sul design igienico e l'innovazione dei sistemi alimentari, in cui il dottor Velotto potrebbe svolgere il ruolo di docente. La dottoressa Cinzia Borrelli ha sottolineato l'importanza di utilizzare le attività di tirocinio presso le aziende anche per fornire agli studenti un'esperienza pratica nella produzione alimentare e ha suggerito di introdurre nel corso, oltre alle note certificazioni come BRC e BSF, anche certificazioni di carattere religioso come Kosher o quelle necessarie per le esportazioni di prodotti all'estero.

Il Dott. Carlo Hausmann ha ribadito la disponibilità all'interno delle attività svolte da Agro Camera, Roma ed incentivato la partecipazione annuale al Makefaire dove Agro Camere cura il padiglione dell'agroalimentare. Inoltre Hausmann sottolinea alcuni punti di attenzione attuali della filiera alimentare in generale: 1) Valore del prodotto alimentare, vale a dire la necessità di produrre beni alimentari con valore (di mercato) aggiunto, non facilmente sostituibili; 2) Risposta al clima, sottolineando che le previsioni climatiche nell'immediato futuro danno un incremento della siccità particolarmente manifesto nell'areale produttivo Laziale; 3) Valorizzazione di produzioni alimentari tradizioni, magari anche attraverso PAT; 4) Valorizzazione delle produzioni lattiero casearie della regione Lazio, dove il ridotto prezzo di vendita del latte crudo alla stalla non permette una adeguata remunerazione agli allevamenti, cosa che potrebbe avvenire implementando una prima trasformazione (industria casearia); 5) produzione di ingredienti qualificanti di origine principalmente vegetale, quali estratti con funzione nutraceutica, aromi naturali o conservanti naturali. 6) supporto alla brevettazione ed analisi organolettica multiprodotto. Inoltre sottolinea come l'agriturismo, che in questi ultimi anni sta avendo un grande successo (con circa 25.000 realtà produttive in Italia), data la natura polifunzionale e la numerosità delle attività svolte nell'ambito delle produzioni alimentari (e delle problematiche ad esse correlate), può rappresentare un potenziale stakeholder per gli studenti del corso di studio.

Il prof. Rizzello riporta alcuni dati relativi al riesame ciclico che evidenziano i punti di forza del corso inter-ateneo Sapienza-Tuscia

La Dott.ssa Maria Cristina Di Domizio invece sottolinea come nel settore alimentare la figura del tecnologo sia molto richiesta, seconda solo alle professioni legate al marketing e economia. Ribadisce l'importanza del design innovativo, formulazioni nutraceutiche, come pure il miglioramento delle caratteristiche sensoriali, e suggerisce alcuni *position papers* prodotti dal Cluster Agrifood Nazionale, relativi agli alimenti ultraprocesati, packaging e vino come integrazione all'offerta didattica del Corso.

In chiusura della riunione il Prof. Ruzzi, informa quindi che invierà un verbale della riunione odierna a tutti i partecipanti, programmando la prossima riunione per il mese di Giugno in vista della programmazione della nuova offerta formativa.

Si ringraziano tutti i partecipanti per la presenza e la partecipazione attiva.

Referente Tuscia LM-STA

Il segretario

Prof. Maurizio Ruzzi

Prof. Cimini Alessio

Referente Sapienza LM-STA

Prof. Cesare Manetti