

ANALISI DELLA DOMANDA
Corso di Studi “Gastronomia, Ospitalità e Territori”
Classe di Laurea L-Gastr Scienze, culture e politiche della gastronomia
elaborata per la Scheda SUA 2019-2020

Documento aggiornato al: 18/01/2019

Sommario

PREMESSA	3
0.1 POLICY D'ATENEIO PER L'ANALISI DELLA DOMANDA	3
0.2 PROCESSI CHE HANNO PORTATO ALL'ANALISI DELLA DOMANDA E ROADMAP PER LA RICHIESTA DI ATTIVAZIONE DEL CDS	3
1. ANALISI DOCUMENTALE	4
1.0 CIBO, TERRITORI, TURISMO ENOGASTRONOMICO E FABBISOGNI PROFESSIONALI	4
1.1 IL CdL IN GASTRONOMIA, OSPITALITÀ E TERRITORI	5
1.2 ANALISI DELLE COMPETENZE E DEGLI SBocchi PROFESSIONALI	6
1.3 ANALISI DELLE PROFESSIONI	7
1.3.1 <i>Tecnici delle preparazioni alimentari - (3.1.5.4.1)</i>	7
1.3.2 <i>Tecnici della Produzione Alimentare – (3.1.5.4.2)</i>	9
1.3.3 <i>Tecnici dei Prodotti Alimentari - (3.2.2.3.2)</i>	12
1.3.4 <i>Tecnici della vendita e della distribuzione (3.3.3.4.0)</i>	12
1.3.5 <i>Tecnici delle attività ricettive e professini assimilate (3.4.1.1.0)</i>	14
1.3.6 <i>Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)</i>	17
1.3.7 <i>Organizzatori di convegni e ricevimenti – (3.4.1.2.2)</i>	18
1.3.8 <i>Insegnanti nella formazione professionale – (3.4.2.2.0)</i>	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
2. BENCHMARKING DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL CORSO DI LAUREA	27
2.1 ANALISI DELLE CARATTERISTICHE DEL CORSO DI LAUREA NEL QUADRO NAZIONALE E IL RUOLO DEGLI ATENEI TELEMATICI	27
2.2 IL QUADRO REGIONALE	27
3. ESITI DEGLI INCONTRI DI CO-PROGETTAZIONE DIRETTA E INDAGINI SUL CAMPO CON LE PARTI SOCIALI ED ECONOMICHE	28
3.1 MODALITÀ DI CONSULTAZIONE E SOGGETTI COINVOLTI	28
3.2 STRUMENTI E MODALITÀ UTILIZZATE PER GLI INCONTRI	28
3.3 INCONTRI CON LE PARTI SOCIALI ED ECONOMICHE	30
3.4 SUGGERIMENTI AVANZATI DALLE PARTI SOCIALI ED ECONOMICHE	31

0.1 Policy d'Ateneo per l'Analisi della Domanda

Universitas Mercatorum considera l'ascolto delle imprese, delle istituzioni, delle famiglie, degli studenti e più in generale di tutta la comunità di soggetti interessati dall'azione didattica dell'Ateneo, come una componente essenziale della propria attività di programmazione.

Le istanze relative alla domanda di formazione che emergono dall'analisi dei dati e dall'incontro diretto con le parti interessate sono attentamente interpretate da docenti, studenti e personale amministrativo e costituiscono l'abbrivio per ogni nostro progetto didattico.

L'analisi della domanda di formazione si articola su più dimensioni, nel rispetto della complessità delle istanze sociali che sostengono l'azione dell'Ateneo. In particolare, la Facoltà e i Corsi di studio, sono fortemente impegnati nell'interpellare le parti interessate in merito alla definizione dei profili culturali e professionali per la messa a punto dell'offerta formativa.

I fabbisogni espressi dalla società, dal mondo del lavoro e della ricerca scientifica e tecnologica consentono di garantire la piena coerenza tra le funzioni lavorative e i percorsi formativi proposti dall'Ateneo. Il Presidio della Qualità e i Gruppi di Assicurazione della Qualità hanno il compito di coordinare questa complessa attività che si svolge durante tutto l'anno, con continuità.

0.2 Processi che hanno portato all'Analisi della Domanda e Roadmap per la richiesta di attivazione del CdS

Il seguente documento, del quale risponde il Comitato Proponente del Corso di Studi in Gastronomia, ospitalità e Territori” (stituito per Decreto Rettorale n. 77/2018 del 14 dicembre 2018), è stato elaborato congiuntamente a:

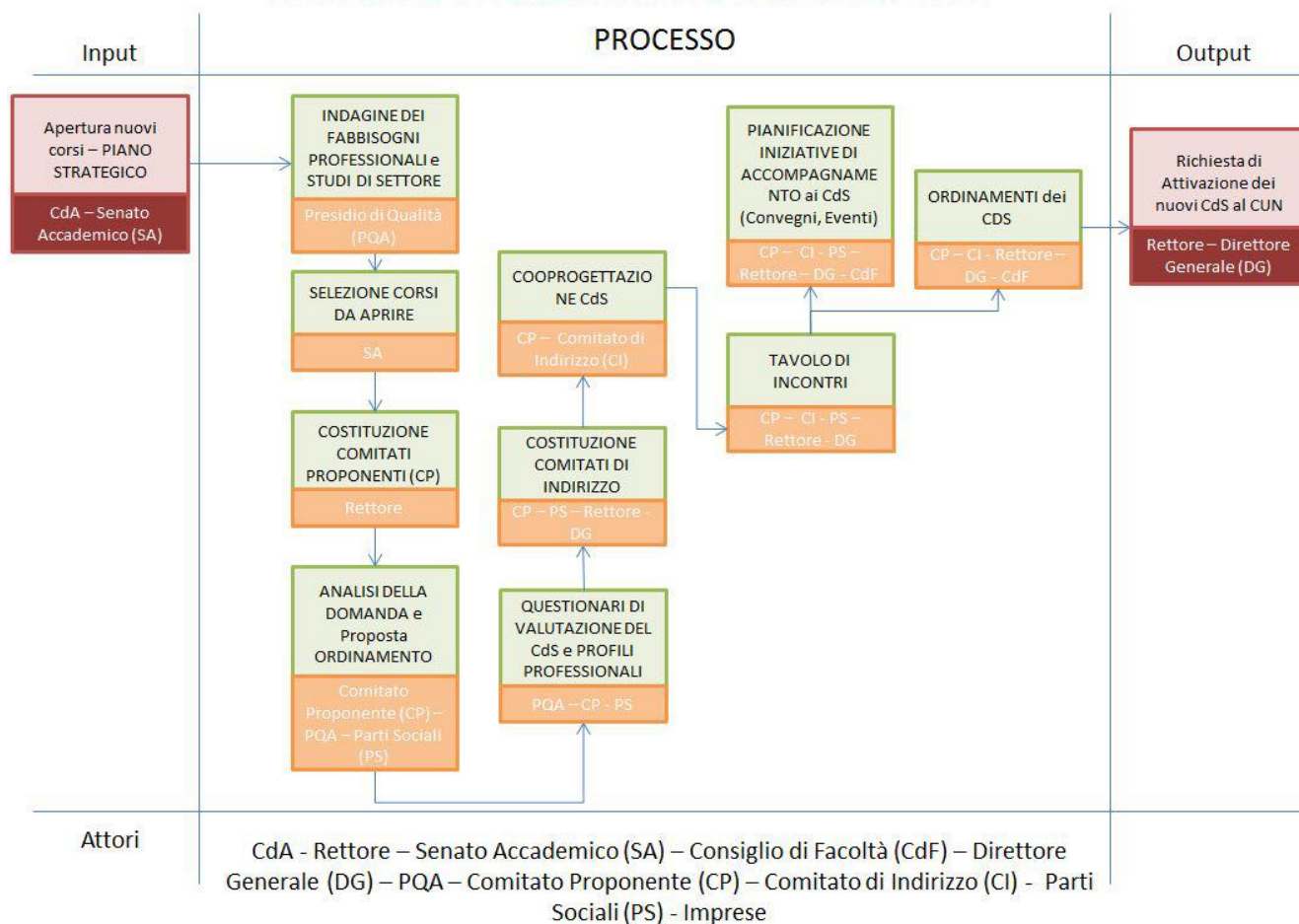
- L'impulso ad aprire nuovi Corsi di Studio da parte della Governance
- L'indagine dei fabbisogni professionali e studi di settore
- Selezione dei CdS per i quali inviare formale richiesta di attivazione al CUN
- Istituzione dei Comitati Proponenti (CP) da parte del Rettore

Il processo di Analisi della Domanda e di Assicurazione della Qualità è stato gestito in maniera trasparente ed è presente sul sito di Ateneo a questo indirizzo:

<https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020>

La Roadmap che segue illustra la totalità dei processi che hanno condotto all'invio della formale richiesta di attivazione del CdS al CUN:

ROADMAP DI AVVIAMENTO DEI NUOVI CDS



1. ANALISI DOCUMENTALE

1.0 Cibo, territori, turismo enogastronomico e fabbisogni professionali

L'Italia è leader mondiale nella produzione agroalimentare anche in termini di saldo commerciale, in particolare per i prodotti del Made in Italy. Come dimostra l'applicazione dell'indice delle eccellenze competitive nel commercio internazionale (Symbola, 2017) su un totale di 616 prodotti agroalimentari, l'Italia sale sul podio per un prodotto ogni dieci circa. I primi, secondi e terzi posti ottenuti sono 63 e questi prodotti generano un saldo commerciale pari a circa 19,4 miliardi di dollari. Ancora, l'Italia è prima per 20 prodotti con un saldo di circa 6,4 miliardi; seconda per altri 20 prodotti con un saldo di circa 10,9 miliardi; terza per 23 prodotti con un saldo di circa 2,1 miliardi di dollari.

Il turismo enogastronomico è un segmento in netta ascesa, tra i più vivaci del settore turistico. Nel quadro di crescita globale del turismo e della competizione crescente fra destinazioni, l'unicità del patrimonio

culturale intangibile dei territori è un elemento discriminante dei processi di fruizione turistica. Lo stesso cibo consumato da un residente è evento quotidiano, per un viaggiatore diventa un prodotto turistico. Non solo perché il cibo e il vino sono un potente fattore di attrazione per i viaggiatori ma perché l'enogastronomia ha assunto il ruolo di pratica culturale, che la capacità di racchiudere aspetti etici e di sostenibilità. La componente enogastronomica riveste una marcata centralità nelle scelte di viaggio, essendo diventata da fattore accessorio un elemento cardine delle scelte di viaggio.

Una recente indagine condotta da Unioncamere e Isnart (2017) mostra come l'enogastronomia rappresenti la prima motivazione di visita per i turisti italiani e stranieri, superando l'interesse verso il patrimonio storico artistico: il 22% dei turisti italiani e circa il 30% degli stranieri sceglie di viaggiare in Italia per gustare le eccellenze dell'agroalimentare. Segue l'interesse verso la dimensione culturale che riguarda rispettivamente il 22% dei turisti esteri e il 26% degli italiani. Vale la pena evidenziare come i dati siano in forte crescita, negli ultimi dieci in Italia la motivazione gastronomica è passata dall'interessare il 4% degli italiani all'attuale 26% (Unioncamere-Isnart, 2017), con una tendenza annua al raddoppio.

Alle parti sociali è stato somministrato un questionario teso a indagare le richieste del mercato del lavoro relativamente alla figura professionale. L'indagine è stata realizzata nei mesi di dicembre 2018 e gennaio 2019.

Gli esiti sono poi stati esaminati internamente da un gruppo di lavoro dell'Ateneo per individuare:

- La denominazione del CdS,
- L'occupabilità futura e LA domanda del mercato del lavoro,
- I profili professionali in uscita,
- Le competenze più richieste e i risultati di apprendimento attesi.

Il questionario è disponibile al seguente indirizzo:

<https://www.unimercatorum.it/public/uploads/docs/QUESTIONARIO-PARTI-SOCIALI-LGASTR.pdf>

I risultati dell'indagine sono disponibili al seguente indirizzo:

<https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020/cds-l-gastr>

1.1 Il CdL in Gastronomia, Ospitalità e Territori

Il Corso di studi in Gastronomia, Ospitalità e Territori Il laureato ha un profilo polivalente, essendo un esperto in cultura gastronomica capace di operare in numerosi contesti professionali legati alla conoscenza delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, alla promozione, comunicazione e valorizzazione del cibo e della cultura enogastronomica italiana in chiave innovativa, anche legata alla narrazione, alla multimedialità, al viaggio. Il percorso formativo in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” si declina in una prospettiva multidisciplinare che comprende le bioscienze, la produzione alimentare, le scienze e le tecnologie alimentari, insieme alle discipline umanistiche e alle scienze sociali, giovandosi di una sensibilità ai rapporti con l'innovazione, con le diversità territoriali e la sostenibilità. Il corso si propone di formare la figura di esperto in enogastronomia, un tecnico dotato di una solida base scientifico culturale, che conosce i

processi produttivi, che è sensibile ai legami tra cibi e territori, le loro valenze socioculturali, economiche e ambientali, che sa valorizzare nuovi prodotti e concepire nuove esperienze gastronomiche e modalità di consumo, che ha una spiccata sensibilità verso l'innovazione, la sostenibilità e la qualità alimentare, capace di anticipare l'evoluzione delle trasformazioni dei consumi agroalimentari e dei mercati.

Il percorso formativo si giova di supporti informatici avanzati per la didattica a distanza e di alcuni momenti applicativi *web based* per integrare la prospettiva esperienziale e sensoriale, e il confronto con gli attori delle diverse filiere, le imprese, i territori.

L'offerta formativa contempla tra le conoscenze di base le scienze statistiche, alle scienze del territorio e della memoria insieme alle scienze della biodiversità, tali discipline saranno declinate in relazione al sistema agroalimentare in una prospettiva territoriale. Le scienze e tecnologie alimentari, gli elementi di valutazione sensoriale di alimenti, la microbiologia dei prodotti alimentari, l'ispezione degli alimenti, congiuntamente all'economia aziendale e della gestione delle imprese, al diritto alimentare, alla sociologia dei processi culturali, alla psicologia generale, agli aspetti di nutrizione e delle scienze dietetiche completeranno le conoscenze caratterizzanti per l'acquisizione di competenze legate alla capacità di analizzare i processi legati alla produzione e al consumo alimentare, come alla promozione e comunicazione del cibo. Le discipline di storia e storia dell'arte contemporanea, come dei generi e dei linguaggi del cinema, fotografia e televisione, del disegno industriale, discipline declinate con riferimento alla dimensione territoriale e al cibo forniranno al laureato la dimensione critico interpretativa dei processi legati del cibo, dei prodotti agroalimentari del passato come di interrogarsi sulle prospettive evolutive e future e gli consentiranno di saper operare nell'ambito della comunicazione e della valorizzazione e anche attraverso strumenti di linguaggi multimediali e tecniche di narrazione.

1.2 Analisi delle competenze e degli sbocchi professionali

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati – Esperto in Gastronomia

Funzione in un contesto di lavoro:

Il laureato in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” è una figura esperta nella cultura del cibo delle preparazioni enogastronomiche e nella promozione e valorizzazione territoriale del cibo. Le sue competenze possono trovare spazio in attività professionali all'innovazione dei processi produttivi enogastronomici e delle modalità di consumo, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico e della cultura agroalimentare nelle sue estensioni territoriali e nella sostenibilità dei processi produttivi: Il laureato potrà efficacemente occuparsi della costruzione di percorsi di ospitalità e di turismo/agriturismo sostenibile con particolare riguardo alla dimensione esperienziale e della promozione, commercializzazione e comunicazione e diffusione dei prodotti alimentari del made in Italy, con particolare attenzione alle tecniche della narrazione, alla multimedialità e ai nuovi linguaggi.

Competenze associate alla funzione:

Nel percorso formativo lo studente assumerà competenze relative alle scienze e tecnologie delle produzioni e delle preparazioni gastronomiche, insieme a competenze relative alla dimensione storica, culturale e territoriale dei cibi, agli ambiti disciplinari delle scienze chimiche, biomediche e psicologiche e della

nutrizione, agli aspetti economico aziendali legati alla gestione d'impresa, alla comunicazione e al marketing enogastronomico.

Sbocchi occupazionali:

Il laureato potrà ricoprire ruoli tecnico-organizzativi nell'ambito delle preparazioni enogastronomiche, della selezione di materie prime presso aziende agroalimentari, del turismo e della ristorazione. Inoltre, le competenze tecnico-scientifiche consentiranno al laureato di valorizzare nuovi prodotti e servizi, all'interno di imprese e organizzazioni agroalimentari, della distribuzione, del turismo e della ristorazione. Altresì, il laureato potrà occupare funzioni connesse agli aspetti economico aziendali e tecnico giuridici delle imprese attive nella produzione enogastronomica, nella ristorazione, nell'ospitalità, con particolare riguardo alla comunicazione, alla promozione e al marketing del cibo e dei prodotti alimentari del made in Italy sia in Italia che verso l'estero, all'e.commerce. Il laureato potrà trovare occupazione presso organizzazioni coinvolte nella valorizzazione e la tutela della qualità e tipicità delle produzioni, nello sviluppo territoriale, nel turismo esperienziale e presso strutture ed enti attivi nell'educazione, nella formazione, nella comunicazione e critica gastronomica, siti web specializzati.

1.3 Analisi delle professioni

Il CdS in Gastronomia, Ospitalità e Territori, come indicato nella Scheda SUA, prepara per le professioni di seguito indicate (secondo codifica ISTAT):

1. Tecnici della preparazione alimentare - (3.1.5.4.1)
2. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
3. Tecnici dei prodotti alimentari - (3.2.2.3.2)
4. Tecnici della vendita e della distribuzione - (3.3.3.4.0)
5. Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate - (3.4.1.1.0)
6. Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)
7. Organizzatori di convegni e ricevimenti – (3.4.1.2.2)

Per ciascuna delle professioni suindicate si riporta di seguito l'Analisi di dettaglio della singola professione, elaborata utilizzando la Banca dati del Portale <http://fabbisogni.isfol.it/> gestita dall'ANPAL.

1.3.1 Tecnici delle preparazioni alimentari - (3.1.5.4.1)

1.3.1.1. Compiti e attività specifiche

Le professioni comprese in questa unità applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di preparazione alimentare; creano ricette, supervisionano, pianificano e organizzano la realizzazione dei piatti; verificano la qualità dei beni prodotti.

1.3.1.2. Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

PRODUZIONE E PROCESSO Conoscenza delle materie prime, dei processi di produzione, delle tecniche per il controllo di qualità, per il controllo dei costi e di quanto sia necessario per massimizzare la produzione e la distribuzione di beni e servizi

PRODUZIONE ALIMENTARE Conoscenza delle tecniche e delle attrezzature necessarie alla semina, alla coltivazione e alla raccolta di prodotti alimentari (vegetali ed animali) destinati al consumo, comprese quelle relative alla conservazione/stoccaggio

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

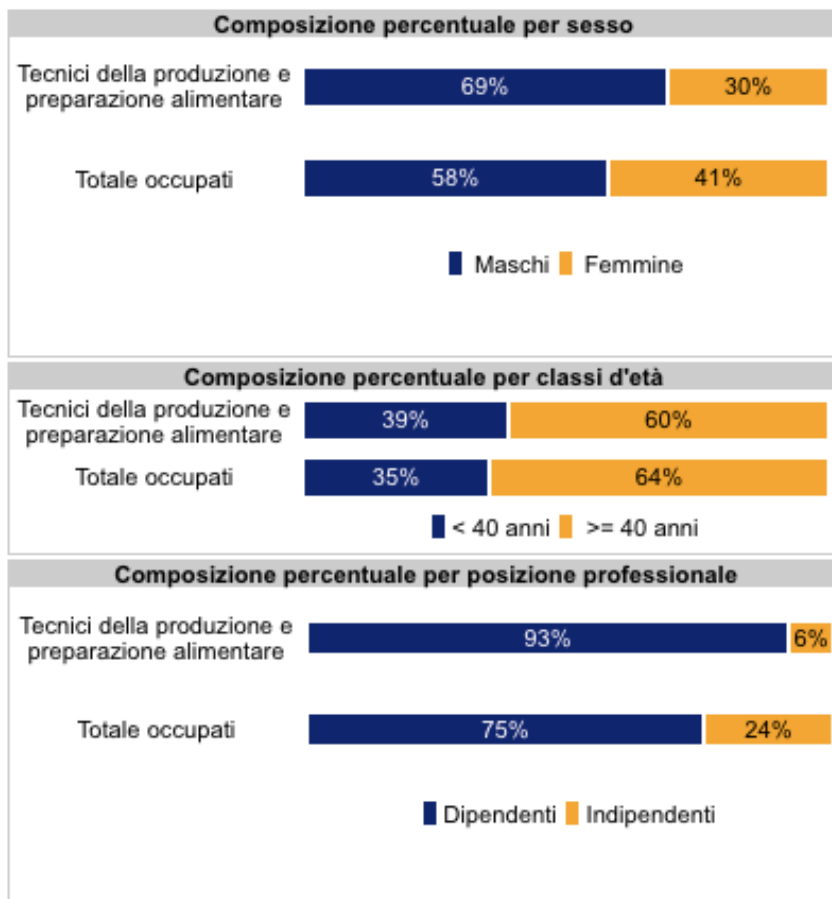
GESTIONE DEL PERSONALE E DELLE RISORSE UMANE Conoscenza dei principi e delle procedure per il reclutamento, la selezione, la formazione, la retribuzione del personale per le relazioni e le negoziazioni sindacali e per la gestione di sistemi informativi del personale.

LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica.

1.3.1.3 Occupabilità

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 22



1.3.2 Tecnici della Produzione Alimentare – (3.1.5.4.2)

1.3.2.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni comprese in questa unità applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione alimentare.

1.3.2.2. Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

PRODUZIONE E PROCESSO Conoscenza delle materie prime, dei processi di produzione, delle tecniche per il controllo di qualità, per il controllo dei costi e di quanto sia necessario per massimizzare la produzione e la distribuzione di beni e servizi.

PRODUZIONE ALIMENTARE Conoscenza delle tecniche e delle attrezzature necessarie alla semina, alla coltivazione e alla raccolta di prodotti alimentari (vegetali ed animali) destinati al consumo, comprese quelle relative alla conservazione/stoccaggio.

CHIMICA Conoscenza della composizione, della struttura e delle proprietà delle sostanze, dei processi e delle trasformazioni chimiche sottostanti; ciò comprende l'uso dei prodotti chimici, la conoscenza delle loro interazioni, dei segnali di pericolo, delle tecniche di produzione dei prodotti chimici e dei metodi di bonifica.

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica.

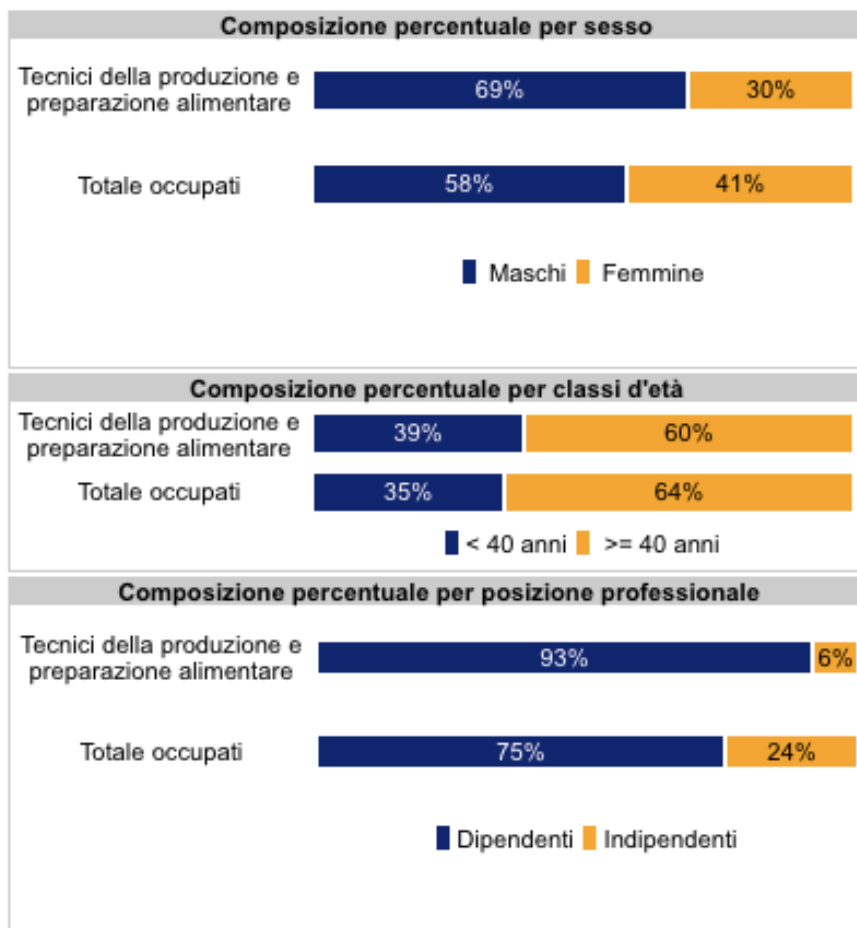
SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela.

GESTIONE DEL PERSONALE E DELLE RISORSE UMANE Conoscenza dei principi e delle procedure per il reclutamento, la selezione, la formazione, la retribuzione del personale per le relazioni e le negoziazioni sindacali e per la gestione di sistemi informativi del personale.

1.3.2.3 Occupabilità

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 22



1.3.3 Tecnici dei Prodotti Alimentari - (3.2.2.3.2)

1.3.3.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni comprese in questa unità assistono gli specialisti conducendo test ed analisi sulla qualità dei prodotti destinati all'alimentazione umana e animale, per certificarne la qualità, la derivazione genetica e la tecnologia di produzione, per migliorare le filiere di trasformazione e di produzione alimentare.

1.3.3.1 Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

PRODUZIONE E PROCESSO Conoscenza delle materie prime, dei processi di produzione, delle tecniche per il controllo di qualità, per il controllo dei costi e di quanto sia necessario per massimizzare la produzione e la distribuzione di beni e servizi

PRODUZIONE ALIMENTARE Conoscenza delle tecniche e delle attrezzature necessarie alla semina, alla coltivazione e alla raccolta di prodotti alimentari (vegetali ed animali) destinati al consumo, comprese quelle relative alla conservazione/stoccaggio

CHIMICA Conoscenza della composizione, della struttura e delle proprietà delle sostanze, dei processi e delle trasformazioni chimiche sottostanti; ciò comprende l'uso dei prodotti chimici, la conoscenza delle loro interazioni, dei segnali di pericolo, delle tecniche di produzione dei prodotti chimici e dei metodi di bonifica

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela.

1.3.4 Tecnici della vendita e della distribuzione (3.3.3.4.0)

1.3.4.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni comprese in questa unità assistono gli specialisti nella implementazione delle strategie di vendita delle imprese, nel controllo della efficienza della rete distributiva e commerciale e nel monitoraggio delle vendite, ovvero applicano le procedure fissate per raccogliere informazioni sulle vendite e sulle attività di distribuzione, per analizzarle, organizzarle e presentarle in maniera rilevante e significativa a specialisti e responsabili del settore.

1.3.4.2. Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela.

COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA Conoscenza dei principi e dei metodi per presentare, promuovere, vendere prodotti o servizi. Comprende la definizione di strategie e delle tattiche di marketing, la loro presentazione, le tecniche di vendita e di controllo.

LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

LAVORO D'UFFICIO Conoscenza delle procedure amministrative e d'ufficio, dei programmi di elaborazione di testi, delle tecniche di gestione di archivi e di basi di dati oppure della stenografia e delle regole di trascrizione o di altre procedure e linguaggi previsti dal lavoro di ufficio.

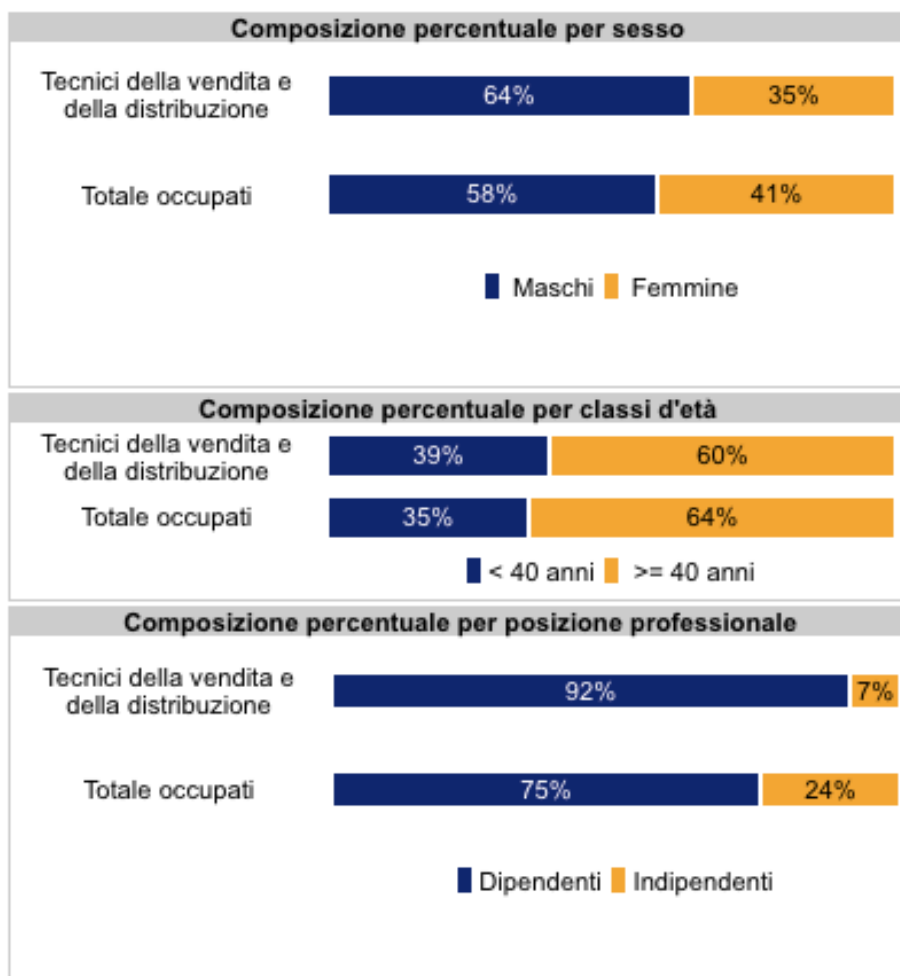
IMPRESA E GESTIONE DI IMPRESA Conoscenza dei principi e dei metodi che regolano l'impresa e la sua gestione relativi alla pianificazione strategica, all'allocazione delle risorse umane, finanziarie e materiali, alle tecniche di comando, ai metodi di produzione e al coordinamento delle persone e delle risorse

COMUNICAZIONE E MEDIA Conoscenza della produzione dei mezzi di comunicazione, delle tecniche e dei metodi per diffondere informazioni, dei mezzi alternativi per informare e intrattenere in modo scritto, orale e visivo.

1.3.4.3 Occupabilità

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 143



1.3.5 Tecnici delle attività ricettive e professini assimilate (3.4.1.1.0)

1.3.5.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni classificate in questa unità assistono gli specialisti, ovvero applicano conoscenze in materia di marketing turistico per valorizzare, commercializzare, integrare l'offerta turistica di un territorio o di un sistema territoriale; collaborano con i soggetti pubblici e privati per migliorare, caratterizzare sul piano

ambientale, artistico, architettonico, enogastronomico e collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati e informali.

1.3.5.2 Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela

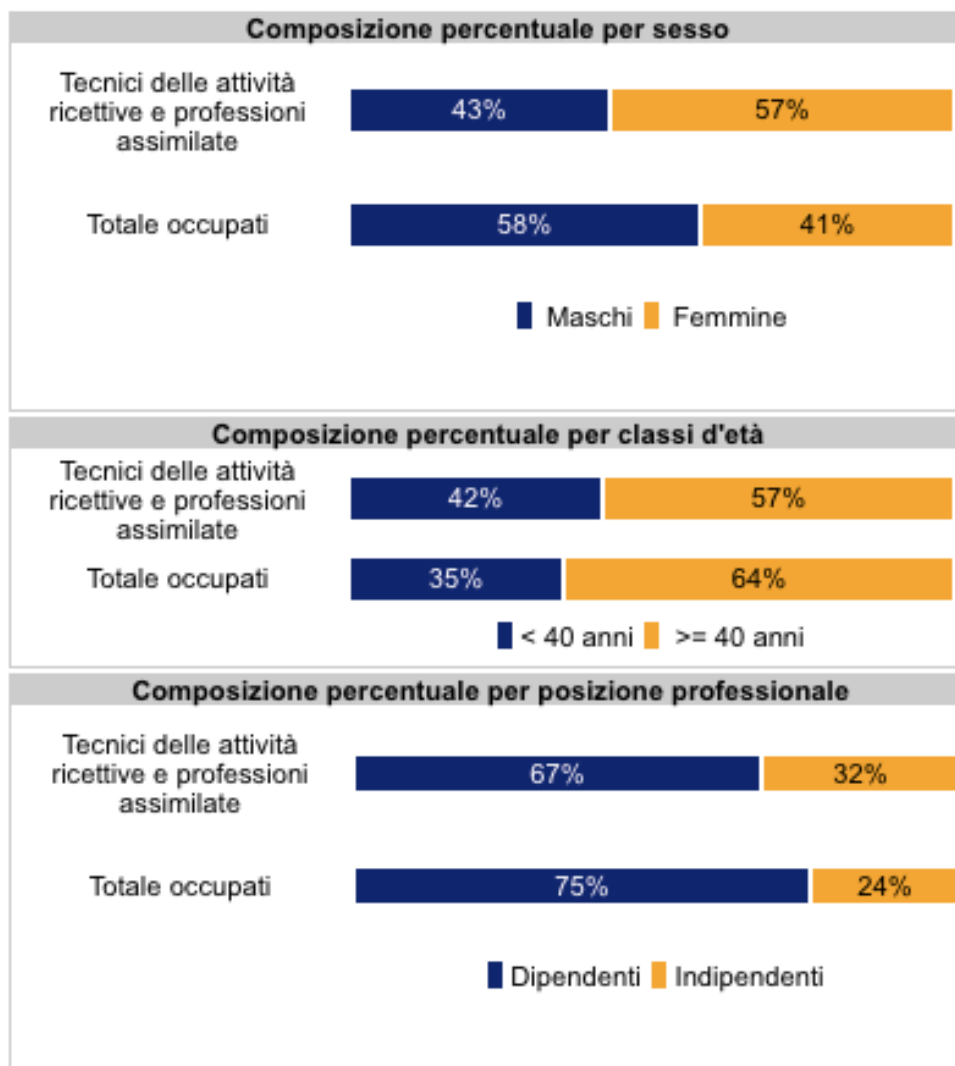
LAVORO D'UFFICIO Conoscenza delle procedure amministrative e d'ufficio, dei programmi di elaborazione di testi, delle tecniche di gestione di archivi e di basi di dati oppure della stenografia e delle regole di trascrizione o di altre procedure e linguaggi previsti dal lavoro di ufficio.

COMUNICAZIONE E MEDIA Conoscenza della produzione dei mezzi di comunicazione, delle tecniche e dei metodi per diffondere informazioni, dei mezzi alternativi per informare e intrattenere in modo scritto, orale e visivo

COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA Conoscenza dei principi e dei metodi per presentare, promuovere, vendere prodotti o servizi. Comprende la definizione di strategie e delle tattiche di marketing, la loro presentazione, le tecniche di vendita e di controllo.

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 3



1.3.6 Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1)

1.3.6.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni classificate in questa unità forniscono servizi per l'organizzazione e la gestione di fiere; collocano gli spazi e gli ambienti espositivi disponibili, ne organizzano la fruizione da parte del pubblico e degli espositori.

1.3.6.2 Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

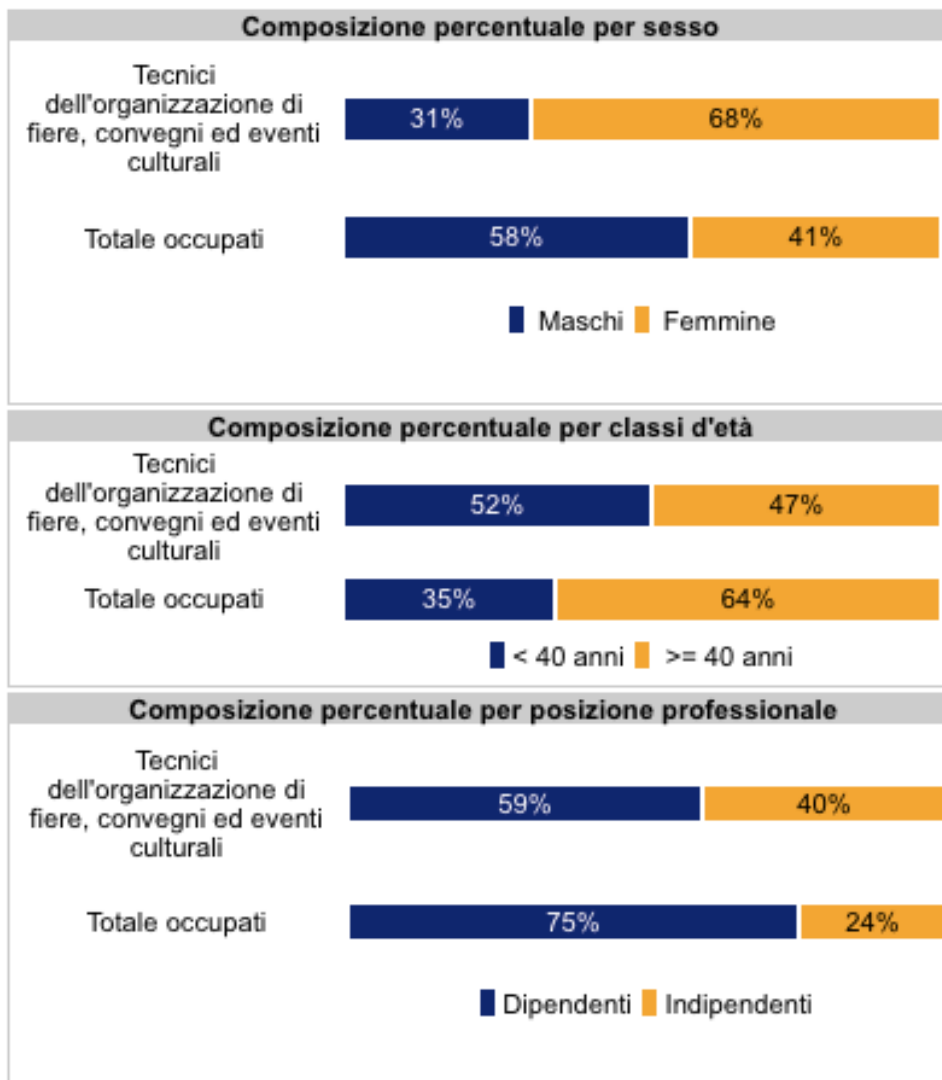
COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA Conoscenza dei principi e dei metodi per presentare, promuovere, vendere prodotti o servizi. Comprende la definizione di strategie e delle tattiche di marketing, la loro presentazione, le tecniche di vendita e di controllo

LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

COMUNICAZIONE E MEDIA Conoscenza della produzione dei mezzi di comunicazione, delle tecniche e dei metodi per diffondere informazioni, dei mezzi alternativi per informare e intrattenere in modo scritto, orale e visivo

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 25



1.3.7 Organizzatori di convegni e ricevimenti – (3.4.1.2.2)

1.3.7.1 Compiti e attività specifiche

Le professioni classificate in questa unità organizzano convegni, conferenze e ricevimenti garantendo accoglienza, socialità e servizi ai convenuti.

1.3.7.2 Maggiori conoscenze richieste per indice di importanza (dati ISFOL)

SERVIZI AI CLIENTI E ALLE PERSONE Conoscenza dei principi e delle procedure per fornire servizi ai clienti e alle persone. Comprende la valutazione dei bisogni del cliente, il raggiungimento degli standard di qualità e la valutazione della soddisfazione della clientela

LINGUA ITALIANA Conoscenza della struttura e dei contenuti della lingua italiana oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

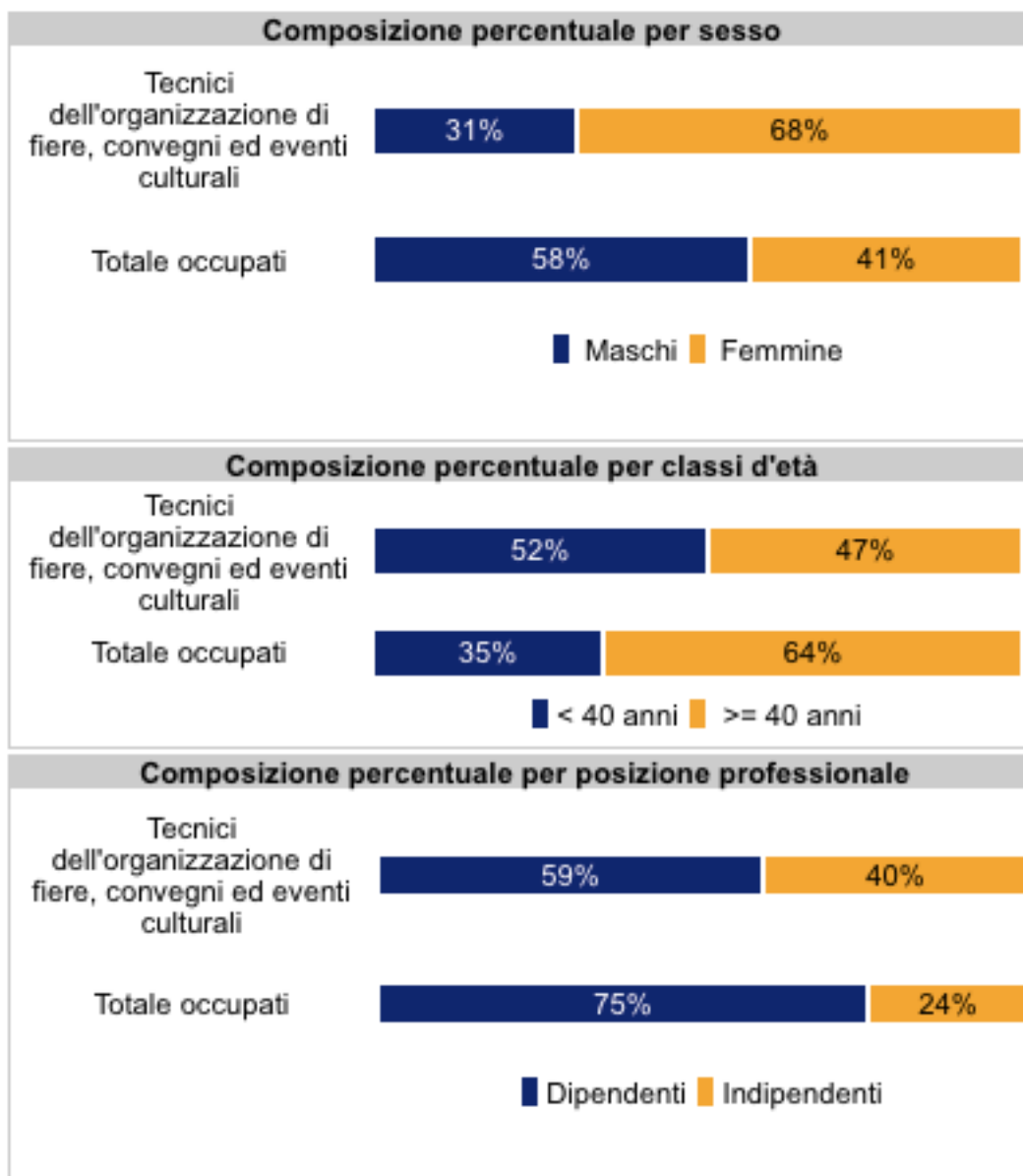
LINGUA STRANIERA Conoscenza della struttura e dei contenuti di una lingua straniera oppure del significato e della pronuncia delle parole, delle regole di composizione e della grammatica

COMMERCIALIZZAZIONE E VENDITA Conoscenza dei principi e dei metodi per presentare, promuovere, vendere prodotti o servizi. Comprende la definizione di strategie e delle tattiche di marketing, la loro presentazione, le tecniche di vendita e di controllo

COMUNICAZIONE E MEDIA Conoscenza della produzione dei mezzi di comunicazione, delle tecniche e dei metodi per diffondere informazioni, dei mezzi alternativi per informare e intrattenere in modo scritto, orale e visivo

I DATI (media 2014-2016)

Numero di occupati nella professione (migliaia): 25



1.4 Le previsioni di assunzione secondo il Sistema Excelsior

Di seguito, in forma sintetica, si riportano alcune valutazioni tratte dalle informazioni e dalle elaborazioni del Sistema Informativo Excelsior per l'anno 2017 a livello nazionale, curato da Unioncamere, che raccoglie i dati di previsione dell'andamento del mercato del lavoro e sui fabbisogni professionali e formativi delle imprese nel comparto agroalimentare e per le principali professioni legate al Corso di Studi.

INDIRIZZO AGRARIO, AGROALIMENTARE E ZOOTECNICO



1.700

RICHIESTE DI LAUREATI
a Indirizzo agrario, agroalimentare e zootecnico, previste nel 2017 dalle imprese con dipendenti

270

di cui richieste di specializzati post-laurea (master o dottorato), pari al 16% del totale

PER QUANTE RICHIESTE DI LAUREATI CON QUESTO INDIRIZZO LE IMPRESE HANNO DIFFICOLTÀ A TROVARE IL PROFILO ADATTO

690

cioè per il

39,9%

di cui per:

ridotto numero dei candidati	490
preparazione inadeguata dei candidati	170
altri motivi	30

LE PRINCIPALI PROFESSIONI PER CUI SONO RICHIESTI QUESTI LAUREATI

Insegnanti nella formazione professionale

390

Tecnici della produzione e preparazione alimentare

320

Tecnici della vendita e della distribuzione

240

Agronomi e forestali

160

Tecnici biochimici e professioni assimilate

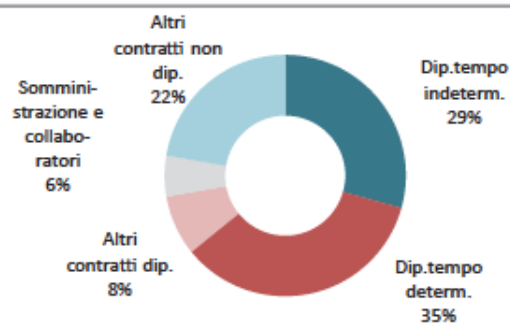
120

Biologi, botanici, zoologi e professioni assimilate

120

I CONTRATTI PROPOSTI A QUESTI LAUREATI

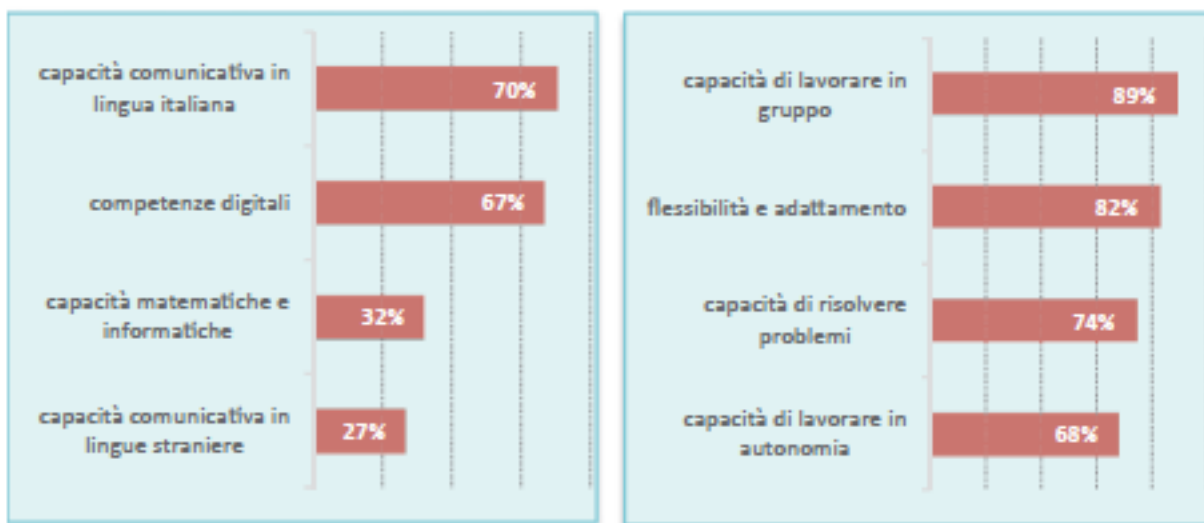
I dati nelle schede sono di fonte Unioncamere - ANPAL, Sistema Informativo Excelsior. Dove non altrimenti specificato, i dati fanno riferimento al 2017.



INDIRIZZO AGRARIO, AGROALIMENTARE E ZOOTECNICO

QUALI SONO LE PRINCIPALI COMPETENZE DA SVILUPPARE PER LAVORARE CON QUESTA LAUREA

ENTRATE PER LE QUALI LE IMPRESE RICHIEDONO LE SEGUENTI CAPACITÀ

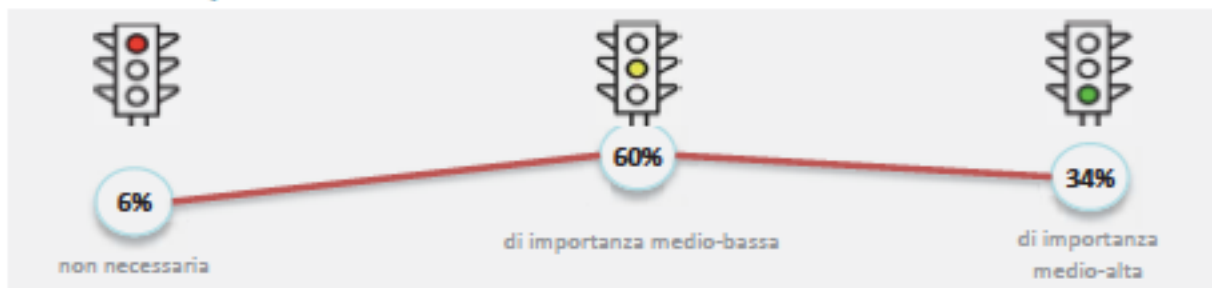


Quote % di laureati per le quali la specifica competenza è ritenuta di importanza "medio-alta" sul totale.

QUANTO È RICHIESTA LA CAPACITÀ DI GESTIRE SOLUZIONI INNOVATIVE APPLICANDO AI PROCESSI AZIENDALI TECNOLOGIE ROBOTICHE, BIG DATA ANALYTICS, INTERNET OF THINGS (INDUSTRIA 4.0)?



QUANTO È RICHIESTA LA COMPETENZA GREEN PER IL RISPARMIO ENERGETICO?

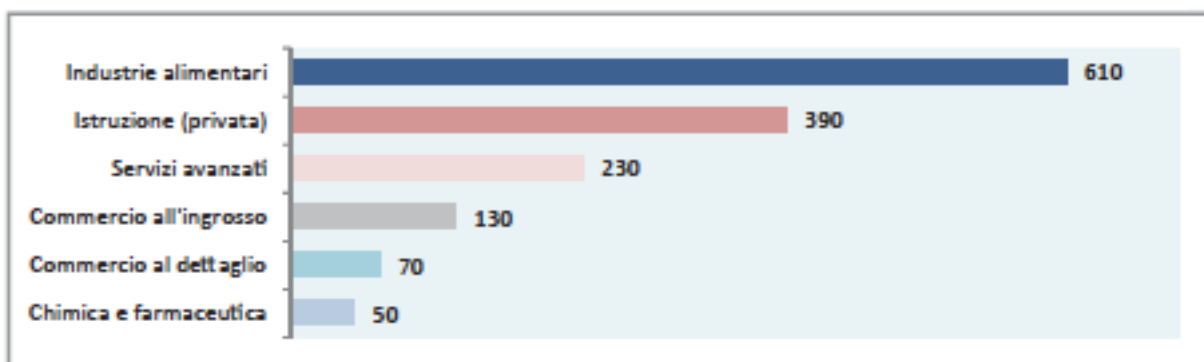


COME SARÀ IL LAVORO DI QUESTI LAUREATI?



INDIRIZZO AGRARIO, AGROALIMENTARE E ZOOTECNICO

I PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ IN CUI SONO RICHIESTI QUESTI LAUREATI

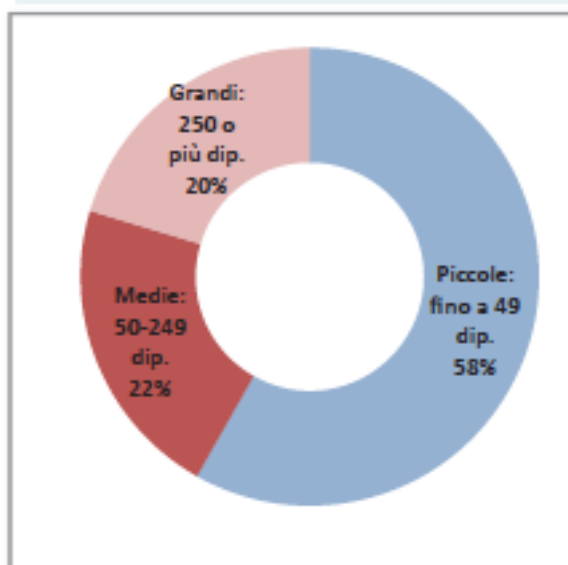


I laureati con questo indirizzo sono richiesti prevalentemente nel settore alimentare, in qualità di tecnici per gestire i processi produttivi e il controllo della qualità, e nel settore dell'istruzione, come insegnanti nella formazione professionale. In due casi su cinque le imprese hanno difficoltà a trovare questi profili, soprattutto perché vi sono pochi candidati ai posti di lavoro messi a disposizione dalle imprese.

I LAUREATI RICHIESTI PER REGIONE

	totale	di cui post-laurea
Italia	1.730	270
Nord Ovest	540	110
Piemonte	150	20
Valle D'Aosta	–	–
Lombardia	360	80
Liguria	40	–
Nord Est	370	70
Trentino A.A.	20	–
Veneto	90	20
Friuli Venezia Giulia	30	–
Emilia Romagna	220	40
Centro	170	–
Toscana	80	–
Umbria	20	–
Marche	–	–
Lazio	60	–
Sud e Isole	650	90
Abruzzo	30	–
Molise	–	–
Campania	150	–
Puglia	110	40
Basilicata	–	–
Calabria	100	–
Sicilia	200	–
Sardegna	40	–

LA DIMENSIONE DELLE IMPRESE IN CUI SONO RICHIESTI QUESTI LAUREATI



3.1.5.4 : Tecnici della produzione e preparazione alimentare

-- Seleziona una regione --

Le professioni comprese in questa categoria applicano procedure, regolamenti e tecnologie proprie per gestire, organizzare, controllare e garantire l'efficienza, il corretto funzionamento e la sicurezza dei processi di produzione e preparazione alimentare; verificano la qualità dei beni prodotti.



SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Entrate programmate nel 2017*



*Valori assoluti arrotondati alle decine

Giovani



Forme contrattuali delle assunzioni



Quote di entrate con contratti non alle dipendenze

Lavoratori in somministrazione	1,3 %
Collaboratori	0,0 %
Altre forme non alle dipendenze	0,0 %

Difficoltà di reperimento



Motivi delle difficoltà

Per mancanza di candidati	31,1 %
Preparazione inadeguata	68,9 %
Altri motivi	0,0 %

3.2.2.3 : Tecnici biochimici e professioni assimilate

-- Seleziona una regione

Le professioni comprese in questa categoria assistono gli specialisti ovvero eseguono procedure e tecniche analitiche, conducono test ed analisi biochimiche, microbiologiche, virologiche, farmacologiche, ematologiche, immunologiche, citologiche e istopatologiche nel campo della diagnostica clinica e della ricerca medica; per condurre test ed analisi finalizzate alla diagnosi delle patologie animali e vegetali e alla ricerca in campo agronomico e zootecnico; per condurre test ed analisi sulla qualità dei prodotti destinati all'alimentazione umana e animale, per certificarne la qualità, la derivazione genetica e la tecnologia di produzione, per migliorare le filiere di trasformazione e di produzione alimentare; per rilevare, presso laboratori e cliniche, sintomi di malattia sugli animali domestici, prelevare campioni organici per analisi, sterilizzare ambienti e attrezzi chirurgici, somministrare cure.



SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Entrate programmate nel 2017*



*Valori assoluti arrotondati alle decine

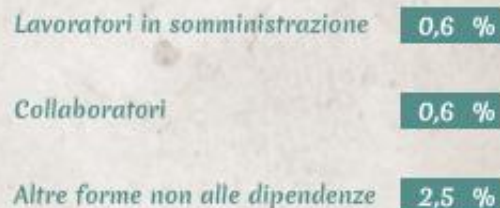
Giovani



Forme contrattuali delle assunzioni



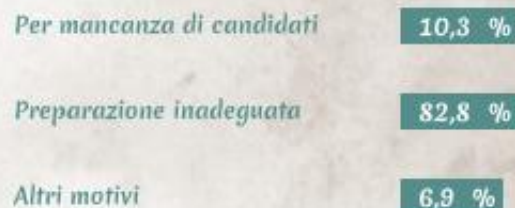
Quote di entrate con contratti non alle dipendenze



Difficoltà di reperimento



Motivi delle difficoltà



3.4.1.2 : Tecnici dell'organizzazione di fiere, convegni ed eventi culturali

-- Seleziona una regione

Le professioni comprese nella categoria forniscono servizi per l'organizzazione e la gestione di fiere, collocano gli spazi espositivi disponibili, ne organizzano la fruizione da parte del pubblico e degli espositori; organizzano convegni, conferenze e ricevimenti garantendo accoglienza, socialità e servizi ai convenuti.



SISTEMA INFORMATIVO SULLE PROFESSIONI

Entrate programmate nel 2017*



*Valori assoluti arrotondati alle decine

Giovani



Forme contrattuali delle assunzioni



Quote di entrate con contratti non alle dipendenze

Lavoratori in somministrazione	0,3 %
Collaboratori	0,6 %
Altre forme non alle dipendenze	51,9 %

Difficoltà di reperimento



Motivi delle difficoltà

Per mancanza di candidati	54,5 %
Preparazione inadeguata	27,3 %
Altri motivi	18,2 %

2. BENCHMARKING DELL'OFFERTA FORMATIVA DEL CORSO DI LAUREA

2.1 Analisi delle caratteristiche del corso di laurea nel quadro nazionale e il ruolo degli Atenei telematici

Alla classe di laurea L-Gastr “Scienze, Culture e Politiche della Gastronomia” fanno riferimento 3 Corsi di Laurea (CdL) inclusi all'interno dell'offerta didattica di 4 Atenei italiani, all'a.a. 2018/19.

Tra gli Atenei che contemplano il corso l'Università per Stranieri di Perugia offre un percorso in “Made in Italy, cibo e ospitalità”, interclasse con L-15 Scienze del Turismo. Il corso di laurea mira a sviluppare una formazione qualificata nel campo del Made in Italy, con particolare riferimento all'integrazione tra turismo e prodotti dell'enogastronomia.

Tra gli altri tre Atenei che offrono il corso L-Gastr, l'Università Federico II contempla il corso in “Scienze Gastronomiche Mediterranee” con un orientamento privilegiato verso le culture e le tradizioni gastronomiche dei paesi che appartengono all'area del Mediterraneo e in particolare all'Italia. Gli altri Atenei di Camerino e l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Bra presentano rispettivamente corsi in “Scienze Gastronomiche” e “Scienze e Culture Gastronomiche”.

I caratteri del CdL sono abbastanza omogenei nel quadro nazionale, caratterizzato da un approccio che coniuga strettamente gli aspetti teorici con quelli applicativi. Il CdL si connota per la solida preparazione scientifica unita alla formazione metodologica nelle discipline umanistiche e all'approfondimento degli aspetti tecnologici e applicativi dell'agroalimentare. Il corso di studi si completa con lo spazio dedicato alle attività progettuali e sperimentali di laboratorio. Nei dati del MIUR sul numero di iscrizioni e immatricolazioni per i corsi di L-Gastr non sono disponibili dati per l'a.a 2017/18.

Nessuna Università Telematica italiana presenta nella propria offerta formativa un corso che ricade nella classe L-Gastr, l'Ateneo San Raffaele ha un corso di studi incardinato nella classe L-26 denominato Scienze dell'Alimentazione e della Gastronomia.

2.2 Il quadro regionale

Nel contesto laziale solo l'Università di Roma Tre conta la presenza del CdL in Scienze e Culture Gastronomiche, ma per l'anno accademico in corso non sono disponibili dati sul numero di iscritti.

L'insieme delle informazioni esaminate mettono in luce in rapporto con le esigenze delle imprese, evidenziano una particolare positiva attrattività del corso che si propone.

3. ESITI DEGLI INCONTRI DI CO-PROGETTAZIONE DIRETTA E INDAGINI SUL CAMPO CON LE PARTI SOCIALI ED ECONOMICHE

3.1 Modalità di consultazione e soggetti coinvolti

I rappresentanti delle Organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni hanno espresso in varie occasioni unanime valutazione positiva, con particolare riferimento ai fabbisogni formativi e agli sbocchi professionali ed evidenziano come l'adeguamento al DM 270/04 del corso di laurea in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” migliori la qualità della didattica e crei figure professionali rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro a livello nazionale e internazionale.

3.2 Strumenti e modalità utilizzate per gli incontri

A partire dal 2016 l'Università ha avviato un calendario di iniziative volte a esplorare i bisogni della formazione legati ai sistemi agroalimentari, a individuare l'ambito professionale e successivamente il contesto scientifico-culturale in cui collocare il corso, iniziative i cui esiti sono disponibili sul sito dell'Ateneo. In particolare, il 15 settembre 2016 il workshop: “Filiera colte: quali professionalità per il futuro delle agricolture italiane? La domanda di professioni e formazione nei sistemi produttivi agroalimentari” ha coinvolto personalità del mondo delle istituzioni, della rappresentanza, delle professioni allo scopo di esplorare le potenzialità e le richieste del mondo del lavoro sulle figure professionali legate alla gastronomia. Con riferimento alle relazioni tra turismo, enogastronomia e territori il 14 marzo 2017 ha avuto luogo l'incontro: “La valorizzazione delle risorse culturali e del turismo nelle aree interne” che ha visto la partecipazione, insieme a studenti e docenti di Universitas Mercatorum, di esperti e rappresentanti delle pubbliche amministrazioni.

A partire dal novembre del 2018 è stato somministrato alle parti sociali e ad alcuni stakeholder del comparto agroalimentare un questionario, volto a identificare la domanda del mercato del lavoro e le professioni ritenute di maggior interesse per lo sviluppo del comparto, e quindi la necessità di tali profili professionali nel breve e lungo periodo.

Il lavoro di consultazione degli studi di settori e delle analisi disponibili nel quadro internazionale e nazionale, e in particolare dei seguenti documenti:

- World Economic Forum, *The future of Jobs*, 2016,
- World Bank Group, *Future of Food Shaping the food system to deliver jobs*, 2017;
- Salmon, *The future of food: new realities for the industry*, 2017;
- European Commission, *Food & Farming, Focus on Jobs and Growth*, 2017
- Garibaldi, *Primo rapporto sul turismo enogastronomico*, 2018;
- Fondazione BCFN, *L'alimentazione nel 2030*, 2016;
- Symbola, I.T.A.L.I.A., *Geografie del nuovo made in Italy*, 2017;
- Unioncamere, *Le imprese innovatrici*, 2017;
- Symbola, Unioncamere, *GreenItaly*, 2018;
- CREA-RRN, *Cibo è agricoltura*, 2018.

Congiuntamente agli studi di settore su agricoltura e turismo di Unioncamere¹.

L'analisi della bibliografia consultata mostra il quadro delle trasformazioni in corso che riguardano i rapporti tra cibo e innovazione e il ruolo dell'enogastronomia – in particolare nella declinazione che riguarda la narrazione e la comunicazione alimentare e la dimensione esperienziale delle attività turistiche – che ha consentito una valutazione qualitativa delle potenzialità degli ambiti occupazionali a livello internazionale e nazionale di riferimento.

L'incrocio delle informazioni raccolte attraverso il questionario e gli esiti degli incontri effettuati hanno evidenziato una domanda di formazione legata ai temi della cultura enogastronomica, con particolare riguardo alla sua dimensione territoriale e alle relazioni con l'ospitalità e il viaggio.

Ai fini della progettazione l'Ateneo ha quindi costituito un Comitato Proponente (CP) - decreto istituito per Decreto Rettorale n. 77/2018 del 14 dicembre 2018 - affiancando al Rettore personalità di acclarata esperienza nel settore, costituendo il Comitato come di seguito:

- Prof. Giovanni Cannata, Rettore di Universitas Mercatorum, già ordinario di Economia Agraria
- Prof. Emanuele Marconi, professore ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari (SSD Agr-015) presso l'Università degli Studi del Molise
- Dr. Andrea Zanlari, Presidente della CCIAA di Parma, Presidente della Stazione Sperimentale delle Conserve e Componente della governance di Alma, Scuola Internazionale di Cucina.

La bozza della parte ordinamentale della SUA CdS è stata progettata dal CP con il CI ed è stata sottoposta alle parti interessate attraverso l'invio di un questionario tra dicembre 2018 e gennaio 2019. Gli esiti del questionario sono stati confrontati con l'analisi documentale parallelamente condotta dal CP. Il questionario è stato indirizzato a incrociare le attitudini e le competenze previste per ogni professione individuata nella Scheda SUA secondo l'applicativo ISFOL “Fabbisogni imprese con le esigenze espresse dai soggetti coinvolti”. Nella riunione conclusiva il progetto del CdS è stato sottoposto all'attenzione del comitato proponente per un ultimo parere l'11 gennaio 2019.

Il Comitato Proponente a valle di un processo consultivo informale ha individuato un Comitato di Indirizzo (CI), insieme a cui è stata completata la co-progettazione del CdS. Il CI è composto da una rappresentanza istituzionale delle principali associazioni di categoria, da alcuni esponenti del tessuto produttivo e si è riunito il 14 gennaio 2019, all'interno di un'iniziativa sul tema: “Il cibo e l'enogastronomia per il futuro dei territori”, che ha visto il coinvolgimento di rappresentanze della trasformazione agroalimentare, aziende di produzione e commercializzazione, imprese della ricettività turistica, associazioni di categoria.

Con Decreto Rettorale n. 4 del 16 gennaio 2019 secondo le Linee Guida per la costituzione dei Comitati di Indirizzo emanate di Ateneo (DR n. 18 del 18.10.2017) è stato istituito il CI.

I lavori del comitato si sono concentrati sulla discussione dei risultati emersi dal “Questionario per la selezione dei Cds da attivare per l'a.a. 2019/20”. La discussione ha riguardato la valutazione dei profili

¹ Disponibili al seguente indirizzo:

https://excelsior.unioncamere.net/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=10

culturali e professionali, anche sulla base degli studi di settore, con particolare riguardo ai dati University e ANVUR per l'analisi del quadro nazionale, ai dati Almalaurea per la condizione occupazionale dei laureati. Particolare attenzione è stata posta all'analisi dei dati Excelsior sulla domanda di professioni espressa dalle imprese italiane. Per l'analisi del quadro internazionale sono stati presi in esame gli esiti del rapporto sul mondo del lavoro messo a punto da Adapt nel 2013. Lo studio ricostruisce il quadro complessivo delle tendenze delle professioni attraverso un'indagine comparata tra gli ordinamenti giuridici di alcune delle più significative realtà nazionali europee, unitamente al materiale documentale citato.

3.3 Incontri con le parti sociali ed economiche

Il confronto con le parti interessate ha visto il coinvolgimento informativo e il confronto con:

- CGIL
- Confindustria
- Cisl
- Uil
- Confcommercio
- Federterziario
- Ordini Professionali e collegi (Psicologi, Periti, Ingegneri)
- Società Scientifiche
- Confassociazioni
- Alleanza delle Cooperative
- Agro Camera
- CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa
- Confartigianato
- La Molisana
- Colavita Spa
- Cose dell'altro pane
- UCI - Unione Coltivatori Italiani
- CIA
- MIPAAFT
- Camera Commercio Roma
- Symbola
- CIA
- Agia
- Anabio
- Donne in Campo
- Agricoltura è Vita
- Turismo Verde
- Coldiretti
- Confagricoltura
- Confcommercio
- Confesercenti

- Confcooperative
- AGCI - Associazione Generale Cooperative Italiane
- Confindustria
- Federalimentari
- Federlazio
- Confimprese Italia
- Federpesca
- CONAF
- CONFAPI
- Ordine Agronomi
- Ordine Veterinari
- Ordine Tecnologi Alimentari
- Ordine Periti Agrari
- Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
- Palmer
- Assocamere Estero
- FIDAF
- Università dei Sapori
- Gambero Rosso
- Federbio
- AIAB
- Fondazione Minoprio

Per l'analisi del quadro internazionale è stata effettuata la consultazione con la Rete Eurochambres.

La documentazione relativa all'indagine è disponibile al seguente indirizzo:

<https://www.unimercatorum.it/progettazione-nuovi-cds-aa-20192020/cds-l-gastr>

3.4 Suggerimenti avanzati dalle parti sociali ed economiche

Nella progettazione del Corso di Laurea in “Gastronomia, Ospitalità e Territori” sono stati interpellati alcuni attori rappresentativi del settore, di livello locale, nazionale e internazionale. Gli incontri sono stati rivolti alle imprese, alle organizzazioni professionali, alle associazioni di settore e ad alcuni rappresentanti del mondo del lavoro. Sulla base dei buoni risultati, soprattutto in termini di esiti occupazionali, ottenuti fino ad oggi dal Corso di Studio laddove avviato e sulla base dei riscontri ottenuti, si ritiene che il Corso di Laurea risponda adeguatamente alle esigenze, in termini di competenze professionali, manifestate dal mondo del lavoro.

I diversi portatori di interesse hanno confermato il loro interesse verso il Corso di Laurea per la formazione nell'agroalimentare. Hanno altresì evidenziato il valore della declinazione al connubio tra ospitalità ed enogastronomia in una declinazione territoriale. I membri delle organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni riconfermano unanime valutazione positiva con particolare riferimento ai fabbisogni formativi.

I principali suggerimenti avanzati, meglio desumibili dai verbali caricati e dai filmati degli incontri riguardano:

- ➔ Il richiamo all'opportunità di un incisivo riferimento alle potenzialità del commercio elettronico con particolare riguardo alla dimensione internazionale,
- ➔ La necessità di ampliare la parte applicativa con laboratori virtuali legati al Made in Italy, alla verifica e controlli su temi legati alla qualità e all'origine, all'ispezione (con particolare riguardo alla lotta alle frodi, icqrf, istituti zooprofilattici, ispettori annonari).
- ➔ Il ruolo di una formazione indirizzata al tessuto produttivo del comparto agroalimentare, composto prevalentemente da imprese di piccole dimensioni con un rilevante peso della conduzione familiare,
- ➔ Il ruolo del settore pesca, con particolare riguardo a ittiturismo e pescaturismo
- ➔ La centralità degli aspetti legati all'analisi sensoriale da sviluppare all'interno di laboratori virtuali
- ➔ Il ruolo dei novel food legato al superamento delle proteine animali con le proteine vegetali, e alla composizione nutrizionale.

L'Ateneo ha infine avviato un cantiere di lavoro articolato in una serie di azioni ulteriori di accompagnamento alla progettazione delle schede insegnamento, attraverso convegni e seminari ad hoc, che consentiranno di proseguire il lavoro.