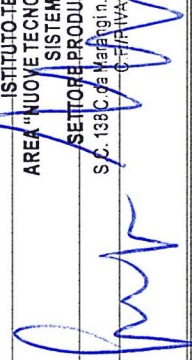


CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI (LGASTR)

QUESTIONARIO DI CONSULTAZIONE CON LE ORGANIZZAZIONI RAPPRESENTATIVE DELLA PRODUZIONE, DEI SERVIZI, DELLE PROFESSIONI

Gent.ma/o,

il Corso di Studio in GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI erogato dall'Università Telematica "Universitas Mercatorum" ha intrapreso un processo di consultazione periodica delle parti sociali al fine di monitorare che l'offerta formativa risulti aderente e coerente alle richieste del mercato, sulla quale gradiremmo ricevere la sua opinione. Per poter disporre di informazioni che consentano di progettare una proposta formativa coerente con le esigenze della società e del mondo produttivo, desideriamo sottoporle alcuni quesiti. La ringraziamo fin d'ora per il contributo che apporterà.

| | |
|--|---|
| Anno accademico: | 2019 /2020 |
| Nome Corso di Studio: | CORSO DI LAUREA IN GASTRONOMIA, OSPITALITA' E TERRITORI |
| Denominazione dell'azienda: | Fondazione ITS Agroalimentare Puglia |
| Sede: | Locorotondo (BA) |
| Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione: | Coordinatore |
|  FONDAZIONE ITS ISTITUTO TECNICO SUPERIORE AREA "NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY" SISTEMA ALIMENTARE SETTORE "PRODUZIONE/AGROALIMENTARI" S.C. 138 C. via Marigli n. 26 - 70010 LOCOROTONDO (BA) C.F./I.V.A. 077405100726 | |
| 1 - DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO | |

| | | DECISAMENTE SI | Più Sì CHE NO | Più NON CHE Sì | DECISAMENTE NO |
|--|--|----------------|---------------|----------------|----------------|
| 1.1 Ritiene che la denominazione del corso comunicata in modo chiaro le finalità del corso di studio? | | | | x | |
| 1.2 Osservazioni e/o suggerimenti | | | | | |
| <p>Dall'Elenco di queste n°3 parole non emergono le finalità del Corso in modo esplicito</p> | | | | | |

2 - FIGURE PROFESSIONALI E MERCATO DEL LAVORO

2.1 Indichi, rispetto agli Indici di Importanza ISFOL, l'importanza dei seguenti compiti ed attività specifiche all'interno di ciascun profilo professionale di riferimento (valori su base 1 a 5)

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

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | ricercare gli spazi espositivi | 4,5 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | curare i rapporti con i fornitori (strutture alberghiere, noleggio materiali, servizi catering, ecc.) | 4,3 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ricercare gli espositori | 4,2 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | assegnare gli spazi agli espositori | 4,2 | 4 |

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | pubblicizzare gli eventi | 4,2 | 4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | identificare i soggetti interessati a fruire dell'evento | 4,2 | 4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | ideare l'evento (individuare settori merceologici, contenuti, tempi e luoghi) | 3,7 | 2 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | coordinare le attività e gestire l'organizzazione dell'evento | 3,7 | 2 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | cercare gli sponsor | 3,7 | 2 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | curare i rapporti con gli enti patrocinatori | 3,7 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | preparare il materiale illustrativo | 3,6 | 2 |



curare i rapporti con i mezzi di informazione

3,5

2

Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)



valutare l'adeguatezza delle materie prime

4,7

5



partecipare a commissioni di vigilanza

4,5

3



predisporre certificazioni

4,3

3



gestire il laboratorio metrologico

4,0

3



eseguire ispezioni o sopralluoghi

3,8

2

| | | | |
|---|--|-----|---|
| ✓ | controllare la qualità dei prodotti o del processo di lavorazione | 3,8 | 3 |
| ✓ | verificare il rispetto della normativa vigente | 3,6 | 3 |
| ✓ | definire e applicare procedure per la produzione di qualità (definire standard, fornire linee guida, ecc.) | 3,5 | 3 |
| ✓ | controllare la logistica e la funzionalità degli impianti o dei macchinari | 3,5 | 3 |
| ✓ | curare i rapporti con gli enti certificatori e con le autorità sanitarie | 2,6 | 4 |
| ✓ | verificare la conformità agli standard | 1,9 | 3 |
| ✓ | individuare e gestire interventi correttivi | | |

Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi
- (3.3.1.5.0)

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | distribuire il carico di lavoro | 4,2 | 4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | valutare l'efficacia delle innovazioni adottate | 4,2 | 4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | dare direttive per lo svolgimento delle attività | 4,1 | 4 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | controllare i dati sull'andamento della produzione | 3,9 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | verificare il corretto funzionamento dei macchinari e degli impianti | 3,8 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | redigere o presentare rapporti o resoconti sullo stato delle attività | 3,8 | 3 |

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----|----|
| <input checked="" type="checkbox"/> | analizzare e valutare i tempi e i metodi di produzione | 3,8 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | individuare interventi correttivi delle strategie aziendali infruttuose | 3,8 | 3, |
| <input checked="" type="checkbox"/> | controllare lo stato di avanzamento dei lavori | 3,7 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | verificare la qualità del lavoro svolto | 3,7 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | valutare le risorse (umane ed economiche) disponibili rispetto agli obiettivi fissati | 3,5 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | promuovere l'innovazione dei metodi di lavoro e/o ottimizzare la produzione | 3,4 | 3 |
| <input checked="" type="checkbox"/> | valutare i costi di produzione | 3,3 | 3 |

2.2 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare siano rispondenti alle esigenze del settore/ambito professionale/produttivo che la Sua struttura rappresenta?

| | DECISAMENTE SI | Più SI CHE NO | Più NON CHE SI | DECISAMENTE NO | OSSERVAZIONI o PROPOSTE |
|---|----------------|---------------|----------------|----------------|--|
| Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1) | | X | | | Aggiungere aspetti legato all'analisi sensoriale per la promozione dei prodotti enoastronomici |
| Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2) | | X | | | |
| Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0) | | X | | | |

2.3 Ritiene che le figure professionali che il corso si propone di formare possano essere richieste nel mercato del lavoro nei prossimi dieci anni?



D.M. 10.05.06 G.U. n° 134 del 12.06.06, Supp. Or. N° 142

| | DECISAMENTE SI | PIÙ SI CHE NO | PIÙ NON CHE SI | DECISAMENTE NO | OSSERVAZIONI o PROPOSTE |
|--|----------------|---------------|----------------|----------------|-------------------------|
| Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1) | | x | | | |
| Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2) | | x | | | |
| Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0) | | x | | | |
| 2.4 Quali tra le figure professionali individuate ritiene possano maggiormente rispondere alle esigenze del settore/struttura da Lei rappresentata? (Prego indichi il livello di rispondenza: 1 - Altissimo, 2 - Alto, 3 - Medio, 4 - Basso) | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | OSSERVAZIONI o PROPOSTE |
| Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali - (3.4.1.2.1) | | X | | | |

| | | | | | |
|---|----------|--|----------|--|--|
| <p>Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)</p> | | | X | | |
| <p>Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi - (3.3.1.5.0)</p> | X | | | | |

2.5 Ritieni che il ruolo e le attività/funzioni lavorative descritte per ciascuna Figura Professionale, siano congruenti con le attività effettivamente svolte presso la Vostra Struttura?

Presso la Nostra struttura non si svolgono queste attività essendo una Fondazione ITS Agroalimentare

2.6 Ci sono funzioni che andrebbero aggiunte alla proposta? Se sì, quali?

**Analisi Sensoriale
Lingua straniere**

2.7 Quali delle seguenti skills cognitive è maggiormente funzionale allo svolgimento delle attività presso la Sua struttura (la preferenza è espressa con una "X" su base 1 a 5)?

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| Capacit  di lavorare in team | | | X | | |
| Capacit  di lavorare autonomamente | | | | X | |
| Capacit  di leadership | | | | X | |
| Capacit  di adattarsi alle circostanze nella soluzione dei problemi | | | | | X |
| Capacit  di supervisionare il lavoro degli altri | | | | X | |
| Capacit  di adattarsi alla flessibilit  di orario | | | | | X |
| Disponibilit  alle trasferte | | | X | | |
| Disponibilit  a lavorare nei fine settimana | | | | | |
| Capacit  di relazionarsi con gli altri | | | | | X |

3 – RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

3.1 Ritiene che le conoscenze, capacità e abilità che il corso di studio si propone di raggiungere nelle diverse aree di apprendimento siano rispondenti alle competenze che il mondo produttivo richiede per le figure professionali previste?

| | Conoscenza e Comprensione | | Capacità di applicare Conoscenza e Comprensione | | OSSERVAZIONI o PROPOSTE |
|--|---------------------------|----|---|----|-------------------------|
| | SI | NO | SI | NO | |
| Scienze Matematiche, Statistiche E Chimiche | X | | X | | |
| Scienze Del Territorio E Della Memoria | X | | X | | |
| Scienze Della Biodiversita' | X | | X | | |
| Scienze Delle Produzioni E Delle Tecnologie Alimentari | X | | X | | |
| Scienze Storiche, Filosofiche E Linguistiche | | X | X | | |

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
AREA "NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY"
SISTEMA ALIMENTARE
SETTORE PRODUZIONI AGROALIMENTARI"
S.C. 133 C. del M. 148 - S. n. 35 - 70010 LICCIOTONDO (BA)
C.F./P.IVA: 07105100726

| | | | | | |
|--|---|--|---|--|--|
| Scienze Artistiche Della Comunicazione E Del Design | X | | | | |
| Scienze Economicogiuridiche | | | X | | |
| Scienze Sociopolitiche | X | | X | | |
| Scienze Biomediche, Psicologiche E Della Nutrizione | X | | | | |

4 – SUGGERIMENTI

4.1 Ha da suggerirci delle proposte di miglioramento del percorso formativo?

Inserire una parte consistente di ore per l'internazionalizzazione dei prodotti e territori collegati alla conoscenza e capacit  di utilizzo delle lingue straniere

Data 15/01/2018

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
AREA "NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY"
SISTEMA ALIMENTARE
SETTORE "PRODUZIONE AGRICOLA ALIMENTARI"
S.C. COOPERATIVA S.R.L. S.S. 75319/CCORTONDO (BA)
C.F. P.I.A. 07105700726

Firma

