

CONSULTAZIONE DELLE PARTI SOCIALI: AZIENDE E ISTITUZIONI

Per valutare la validità della proposta di istituzione di un corso di laurea (triennale) in Ingegneria Alimentare, è stata organizzata una consultazione con le parti sociali mercoledì 12 gennaio 2017. con il programma di cui all'invito.

L'incontro ha visto la presenza della rappresentanza dell'ordine degli Ingegneri, di alcune società di servizi e alcune aziende produttive del territorio tra cui produttori di impianti, di energia, di prodotti dell'ortofrutta. Per coloro che non avevano la possibilità di intervenire era stata predisposta una scheda di giudizio allegata all'invito. Diversi (inclusi i presenti) hanno compilato questa scheda (Allegate al presente verbale) da cui emergono indicazioni e suggerimenti simili a quelli ascoltati durante il dibattito e complessivamente tutte favorevoli all'iniziativa.

Il prof. Bruno de Cindio (Allegato 1) ha esposto ai convenuti i dettagli della figura professionale che si vuole costruire, da dove nasce e come si inserisce nella formazione erogata dall'UNICAL. La proposta, che segue anche precedenti incontri con operatori del settore, ha portato ad individuare in una laurea triennale inquadrata nella classe L9 ingegneria industriale quella che soddisfa maggiormente le esigenze formative del territorio, in completa armonia con le lauree in Agraria.

Dagli interventi è stata confermata l'esigenza delle competenze trasversali da fornire, ma anche che il tecnico, di cui si sente assoluto bisogno, sia un laureato triennale con formazione interdisciplinare. Questa figura deve comunque nascere nell'ingegneria di processo allargando le competenze da un lato al product design e dall'altro alla conduzione e gestione degli impianti, tenendo conto della dimensione medio-piccola delle aziende. Inoltre, è stato condiviso che debbono esserci conoscenze di base dirette agli alimenti (Chimica degli alimenti, principi di igiene, microbiologia, ecc.), e che una particolare attenzione deve essere dedicata alla certificazione. Tutti i partecipanti hanno comunque espresso un parere più che favorevole alla proposta evidenziata dal presenza del manifesto degli studi proprio delle caratteristiche desiderate e, quindi, la convinzione che un tale tecnico sia di grande valore per l'economia calabrese. I suggerimenti sono stati non solo raccolti e condivisi dai proponenti ma immediatamente trasferiti nella proposta. In particolare l'ordine degli Ingegneri, attraverso il suo Presidente, ha ribadito la piena disponibilità a supportare anche da un punto di vista promozionale l'iniziativa.

A conclusione dell'incontro, sono intervenuti il Direttore del Dipartimento DIMES, Prof. Sergio Greco e il Direttore del Dipartimento DIMEG Prof. Leonardo Pagnotta, che sono tra i principali promotori dell'iniziativa.



INVITO

Rende, 5 gennaio 2017

Il Dipartimento di Ingegneria Informatica, Modellistica, Elettronica e Sistemistica DIMES insieme ai Dipartimenti di Ingegneria Civile DINCI e di Ingegneria Meccanica e Gestionale DIMEG, si avviano a proporre agli Organi Istituzionali dell'Unical un nuovo corso di Laurea triennale da attivare nel prossimo anno accademico 2017-2018, allo scopo di arricchire l'offerta formativa con una figura professionale di particolare interesse, ma non esclusivamente, per le aziende operanti nella Regione Calabria nel settore alimentare e in quelli ad esso connessi. La laurea proposta è una laurea triennale in **INGEGNERIA ALIMENTARE** appartenente alla classe L9-Ingegneria Industriale. L'iter procedurale richiede di consultare le parti sociali (associazioni di categoria, aziende, e parti interessate) per poter verificare la validità della proposta di formazione rispetto alle necessità del potenziale mercato del lavoro. Allo scopo una riunione fu fatta ormai quasi due anni fa e la discussione fece emergere interessanti suggerimenti che sono stati recepiti in questa nuova proposta che è giunta alla definizione del profilo professionale e del manifesto riportato di seguito. Infine abbiamo allegato anche una scheda che potete compilare e rinviarci.

L'incontro "LAUREA TRIENNALE IN INGEGNERIA ALIMENTARE" si terrà presso l'aula riunione del DIMES al cubo 42/C piano ponte coperto alle ore 17.30 di giovedì 12 Gennaio 2017

L'incontro si svolgerà secondo il seguente programma:

ore 17.30 Direttore del DIMES prof. Sergio Greco *"Le nuove offerte formative del DIMES"*

ore 17.45 prof. Bruno de Cindio *"L'Ingegneria Alimentare"*

ore 18.15 Dibattito

ore 19.00 Chiusura

Sperando di vedervi numerosi e pregandovi di estendere l'invito a chi riteneste possa avere interesse a partecipare

Cordialmente

Per il Direttore

prof. Bruno de Cindio

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: **INGEGNERIA ALIMENTARE**

CLASSE LAUREA TRIENNALE L9 – Ingegneria Industriale

<p>Titolo di studio</p>	<p>Laureato in Ingegneria Alimentare Il superamento dell’esame di stato dà il titolo di Ingegnere Industriale Junior e rende possibile l’iscrizione all’albo professionale degli ingegneri Junior accompagnata rispettivamente dalla dizione: "Sezione degli ingegneri - settore industriale"</p>
<p>Contesto lavorativo attuale del settore alimentare</p>	<p>Le figure operanti nell’industria alimentare sono in generale Tecnologi Alimentari, Chimici, Agronomi, Biologi e Biotecnologi, che soddisfano, ciascuno per le proprie competenze, alcune necessità del settore ma non rispondono alla trasversalità della formazione necessaria non solo per la conduzione delle nuove tecnologie per quanto attiene i processi produttivi, ma anche per quanto riguarda lo sviluppo di nuovi prodotti, limitando così fortemente l’innovazione e la competitività del settore. Inoltre, la piccola dimensione delle aziende, in particolare nelle regioni del Sud, non consente l’acquisizione di molteplici risorse ognuna altamente specializzata in singoli settori, mentre favorisce assunzione di personale con conoscenze fortemente multidisciplinari. Non sono da trascurare gli aspetti energetici e di recupero/valorizzazione degli scarti sempre più vincolanti le produzioni</p>
<p>Figura professionale che si vuole formare:</p>	<p>La figura che si sta delineando risponde a questa esigenza, essendo in grado di comprendere le problematiche dell’intera filiera anche in campi non strettamente correlati con l’ingegneria di processo, svolgendo la propria funzione di tecnico con solide basi ingegneristiche industriali. Pertanto, la formazione è per un ingegnere industriale capace di trasferire concetti e metodologie ingegneristiche nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera. In particolare possiede forti competenze per il Product Design ed è quindi votato all’innovazione di processo e di prodotto rispondendo così all’esigenza di innovazione e competitività</p>
<p>Principali Funzioni in un contesto di lavoro</p>	<p>A tale tecnico possono essere demandati ruoli quali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingegnere di processo per la conduzione e il controllo delle produzioni con riferimento all’intera filiera; - Responsabile del controllo qualità delle produzioni con particolare riferimento alla certificazione e tracciabilità; - Progettista di nuovi processi per l’implementazione, l’ottimizzazione, e l’innovazione delle produzioni in un’ottica sostenibile sia in termini energetici che di riduzione/riutilizzo degli scarti; <p>Product designer per la diversificazione mediante sviluppo di nuovi prodotti innovativi basati sulle esigenze del consumatore;</p> <p>Ricercatore industriale per l’applicazione a tutto campo dell’innovazione di processo e prodotto.</p>

MANIFESTO DEGLI STUDI LAUREA TRIENNALE IN INGEGNERIA ALIMENTARE

CLASSE L9 INGEGNERIA INDUSTRIALE

I anno		CFU	
I Sem	1	ANALISI MATEMATICA 1	12
	2	FONDAMENTI DI INFORMATICA	6
	3	ALGEBRA	6
II Sem		CHIMICA GENERALE	6
	4	CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6
	5	MICROBIOLOGIA E PRINCIPI DI IGIENE	6
	6	FISICA	12
		INGLESE	3
TOTALE		57	

I Sem	7	ANALISI NUMERICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	6
	8	FISICA TECNICA	6
	9	TERMODINAMICA DEI SISTEMI ALIMENTARI	9
	10	ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	6
II Sem		MECCANICA DEI FLUIDI	6
	11	MECCANICA DEL CONTINUO	6
	12	FENOMENI DI TRASPORTO NEI SISTEMI ALIMENTARI	9
	13	ELETTROTECNICA	6
	14	CORSO A SCELTA	6
	LABORATORIO DI REOLOGIA DEGLI ALIMENTI	3	
TOTALE		63	

I Sem	15	TECNOLOGIE INDUSTRIALI	6
	15	PROCESSI E TECNOLOGIE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	6
	16	MACCHINE	9
	17	RICERCA OPERATIVA	6
II Sem	18	SICUREZZA E QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
	19	FONDAMENTI DI AUTOMATICA	9
	20	PROGETTAZIONE DI APPARECCHIATURE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	9
	14	A SCELTA DELLO STUDENTE	6
	PROVA FINALE	3	
TOTALE		60	

TOTALE 180

CORSI A SCELTA 12 CFU TOTALI (MUTUATI)

A titolo indicativo, si riporta un elenco di corsi tratti dai Manifesti degli Studi 2016/17 che possono essere scelti dagli allievi.

PROGETTAZIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE (cod. 27006243 - LM INGEGNERIA PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO)	6
INNOVAZIONE TECNOLOGICA NEL SETTORE ALIMENTARE (cod.27006456 - LM INGEGNERIA GESTIONALE)	6
MODELLAZIONE DI PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DI MATERIALI COMPLESSI (cod. 27006013 - LM SCIENZA E INGEGNERIA DEI MATERIALI INNOVATIVI E FUNZIONALI)	6
GESTIONE DELLA QUALITA' NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (cod.27006442 - LM INGEGNERIA GESTIONALE)	6
SCIENZA DEI MATERIALI (cod. 27006333 - LT INGEGNERIA MECCANICA)	6
DISEGNO TECNICO INDUSTRIALE (cod. 27000026 - LT INGEGNERIA CHIMICA)	6
BIOCHIMICA (cod. 27005469 - LT SCIENZE E TECNOLOGIE BIOLOGICHE)	6
CHIMICA ANALITICA E LABORATORIO (cod. 27002186 - LT CHIMICA)	6
CHIMICA BIOORGANICA (cod. 27006331 - LM CHIMICA)	6
CHIMICA ANALITICA APPLICATA (cod. 27002265 - LM CHIMICA)	6
TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cod. 27005083 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
LABORATORIO DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE (cod. 27005082 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE (cod. 27005503 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
GENETICA (Cod. 27002011 - LT BIOLOGIA)	6

**LAUREA TRIENNALE IN INGEGNERIA ALIMENTARE
INCONTRO CON LA PARTI SOCIALI
12 GENNAIO 2017, UNICAL**

**L'INGEGNERIA ALIMENTARE
PROPOSTA PER NUOVO PERCORSO FORMATIVO**

prof. Bruno de Cindio

QUADRO DI RIFERIMENTO

PROGRAMMI QUADRO EUROPEI E NAZIONALI

**PAROLE CHIAVE: ENERGY WATER AND FOOD
SOSTENIBILITA'
FROM FIELD TO FORK
FILIERA
SAFETY, HEALTH SECURITY**

SETTORE ALIMENTARE IL PIU' INNOVABILE:

**TECNOLOGIE HIGH TECH MUTUATE DA SETTORI
GESTIONE SOSTENIBILE AZZERANDO GLI SCARTI
MESSA A PUNTO DI NUOVI PRODOTTI HEALTHY
EFFICIENTAMENTO ENERGETICO
CONTROLLO DELLA SAFETY E DELL'ORIGINE
AUTOMAZIONE
GESTIONE DELLA DISTRIBUZIONE
IMBALLAGGIO INTELLIGENTE**

GLI ALIMENTI COME MATERIALI: COMMODITIES O SPECIALTIES

3

COMMODITIES:

1. GROSSE QUANTITA' E PRODUZIONI CON TECNICI FOCALIZZATI SULLA PROGETTAZIONE DI GRANDI IMPIANTI E SULLA LORO AUTOMAZIONE ED OTTIMIZZAZIONE
2. BASSA OCCUPAZIONE CON DIMINUIZIONE DI COMPETENZE TECNICHE
3. BASSA COMPETITIVITA' ED INNOVAZIONE
4. IMPORTANZA DEGLI ASPETTI ECONOMICI GESTIONALI

SPECIALTIES:

1. RISPONDE A SPECIALI FUNZIONI (PRODUCT DESIGN) MENTRE È SECONDARIO UN PROCESSO EFFICIENTE.
2. PROCESSI DISCONTINUI TALVOLTA DA COSTRUIRE SU PRECISE ESIGENZE DEL PRODOTTO
3. «STAY ON THE MARKET»
4. TECNICI CON COMPETENZE INTERDISCIPLINARI
5. ALTA COMPETITIVITÀ E INNOVAZIONE (SUPPORTO DELLA RICERCA)

I PRODOTTI DI NICCHIA E AD ALTO VALORE AGGIUNTO: IL MADE IN ITALY

4

VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ITALIANE ATTRAVERSO UN APPROCCIO DI SPECIALTY E NON DI COMMODITY

TECNICI ATTUALMENTE IMPIEGATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE:
TECNOLOGI ALIMENTARI, CHIMICI, AGRONOMI, BIOLOGI E BIOTECNOLOGI,
INGEGNERI INDUSTRIALI

NON RISPONDONO ALLA TRASVERSALITÀ DELLA FORMAZIONE PER L'INTRODUZIONE DELLE NUOVE TECNOLOGIE PER QUANTO ATTIENE I PROCESSI PRODUTTIVI E PER QUANTO RIGUARDA LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI, LIMITANDO FORTEMENTE L'INNOVAZIONE E LA COMPETITIVITÀ DEL SETTORE.

5

MIGLIORAMENTO DI ALCUNI SETTORI CHIAVE DEL COMPARTO ALIMENTARE

- LA GESTIONE RAZIONALE DEI PROCESSI PRODUTTIVI;
- IL RISPARMIO ENERGETICO E LA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE;
- L'INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO;
- L'INTERDIPENDENZA FRA PRODOTTO E PROCESSO,
- LA VALORIZZAZIONE DI PRODUZIONI DI NICCHIA.

QUESTE ATTIVITÀ SONO STATE TUTTE GESTITE CON UNA CONOSCENZA DI BASE MOLTO ARTIGIANALE ED EMPIRICA, SENZA UN REALE TAGLIO TECNICO SCIENTIFICO CHE NECESSITA DI CONOSCENZE TRASVERSALI.

6

LA FORMAZIONE

MULTINAZIONALI:

SUPERANO L'ASSENZA DI COMPETENZE TRASVERSALI ATTRAVERSO LA FORMAZIONE INTERNA IN ASSENZA DI UNA FORMAZIONE ACCADEMICA

PICCOLE E MEDIE IMPRESE:

ESCLUSE DAL PROCESSO DI INNOVAZIONE E COMPETITIVITA' PER MOTIVI DI CARATTERE ECONOMICO
RICORSO SEMPRE PIU' FREQUENTE A COSTOSE CONSULENZE ESTERNE
GROSSE DIFFICOLTA' NEL RINNOVAMENTO E NEL PASSAGGIO AL PRODUCT DESIGN

UNIVERSITA':

FORMAZIONE NON INDIRIZZATA SPECIFICAMENTE ALLA SECONDA TRASFORMAZIONE CON ASSENZA DI MULTIDISCIPLINARIETA'

7

**L'INNOVAZIONE ATTRAVERSO LA FORMAZIONE ACCADEMICA DI UNA
NUOVA FIGURA PROFESSIONALE DI INGEGNERE ALIMENTARE
NELL'AMBITO DELL'INGEGNERIA INDUSTRIALE**

**SOLIDE BASI DI INGEGNERIA INDUSTRIALE DANNO LA CAPACITA' DI:
DI CONOSCERE CONCETTI E METODOLOGIE INGEGNERISTICHE
DI COMPRENDERE I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE
DI CARATTERIZZARE I MATERIALI E LE MATERIE PRIME
DI OPERARE NEL PRODUCT DESIGN
DI OPERARE NEL PROCESS DESIGN**

**TUTTO CIO' PUO' ESSERE TRASFERITO AL SETTORE ALIMENTARE
MEDIANTE L'INTERDISCIPLINARIETA' DANDO BASI CONOSCITIVE NEI
SETTORI DI INTERESSE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**

**L'INGEGNERE ALIMENTARE È QUINDI VOTATO ALL'INNOVAZIONE DI
PROCESSO E DI PRODOTTO RISPONDENDO COSÌ ALL'ESIGENZA DI
INNOVAZIONE E COMPETITIVITÀ**

8

PRINCIPALI FUNZIONI DELL'INGEGNERE ALIMENTARE

- 1. INGEGNERE DI PROCESSO PER LA CONDUZIONE, GESTIONE E IL CONTROLLO DELLE PRODUZIONI CON RIFERIMENTO ALL'INTERA FILIERA;**
- 2. PROGETTISTA DI PROCESSO PER L'IMPLEMENTAZIONE, L'OTTIMIZZAZIONE E L'INNOVAZIONE DELLE TECNICHE PRODUTTIVE IN UN'OTTICA SOSTENIBILE SIA IN TERMINI ENERGETICI CHE DI RIDUZIONE/RIUTILIZZO DEGLI SCARTI;**
- 3. RESPONSABILE DEL CONTROLLO QUALITÀ DELLE PRODUZIONI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE MATERIE PRIME E ALLA CERTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI;**
- 4. PRODUCT DESIGNER PER LO SVILUPPO DI NUOVI PRODOTTI INNOVATIVI BASATI SULLE ESIGENZE DEL CONSUMATORE;**
- 5. RICERCATORE INDUSTRIALE PER L'APPLICAZIONE A TUTTO CAMPO DELL'INNOVAZIONE DI PROCESSO E PRODOTTO.**

LA PROPOSTA FORMATIVA: INGEGNERIA ALIMENTARE

9

LAUREA TRIENNALE NELLA CLASSE L9 INGEGNERIA INDUSTRIALE

PROPOSTA DA TRE DIPARTIMENTI DI INGEGNERIA:

DIMES DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA INFORMATICA, MODELLISTICA, ELETTRONICA E SISTEMISTICA

DIMEG DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA MECCANICA E GESTIONALE

DINCI DIPARTIMENTO DI INGEGNERIA CIVILE

PRINCIPALI CARATTERISTICHE:

FORTE PRESENZA DI FORMAZIONE NEL PROCESS/PRODUCT DESIGN
CONSISTENTE PRESENZA DI FORMAZIONE NELLA GESTIONE E CONDUZIONE DI IMPIANTI ALIMENTARI

FORMAZIONE IN ANALITICA, FISICA, CHIMICO-FISICA DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI INCLUDENDO LA DISTRIBUZIONE, LA VITA DI SCAFFALE LA SICUREZZA.

IL MANIFESTO DEGLI STUDI DELLA LAUREA IN INGEGNERIA ALIMENTARE

10

I ANNO: FORMAZIONE DI BASE

Formazione Ingegneristica

Formazione Interdisciplinare

I anno		CFU
I Sem	1 ANALISI MATEMATICA 1	12
	2 FONDAMENTI DI INFORMATICA	6
	3 ALGEBRA	6
	4 CHIMICA GENERALE	6
Il Sem	4 CHIMICA DEGLI ALIMENTI	6
	5 MICROBIOLOGIA E PRINCIPI DI IGIENE	6
	6 FISICA	12
	INGLESE	3
	TOTALE	57

11

II ANNO: FORMAZIONE DI BASE INGEGNERISTICA**Formazione Ingegneristica**
Formazione InterdisciplinareII anno
I Sem

7	ANALISI NUMERICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	6
8	FISICA TECNICA	6
9	TERMODINAMICA DEI SISTEMI ALIMENTARI	9
10	ECONOMIA E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	6
11	MECCANICA DEI FLUIDI	6
II Sem	11 MECCANICA DEL CONTINUO	6
	12 FENOMENI DI TRASPORTO NEI SISTEMI ALIMENTARI	9
	13 ELETTROTECNICA	6
	14 CORSO A SCELTA	6
	LABORATORIO DI REOLOGIA DEGLI ALIMENTI	3
	TOTALE	63

12

III ANNO: FORMAZIONE INGEGNERISTICA**Formazione Ingegneristica**
Formazione Interdisciplinare

III anno

I Sem

15	TECNOLOGIE INDUSTRIALI	6
15	PROCESSI E TECNOLOGIE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE	6
16	MACCHINE	9
17	RICERCA OPERATIVA	6
18	SICUREZZA E QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI	6
19	FONDAMENTI DI AUTOMATICA	9
20	PROGETTAZIONE DI APPARECCHIATURE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE	9
14	A SCELTA DELLO STUDENTE	6
	PROVA FINALE	3
	TOTALE	60

II Sem

TOTALE**180**

13

CORSI A SCELTA 12 CFU (MUTUATI)

PROGETTAZIONE DI IMPIANTI DI DEPURAZIONE E POTABILIZZAZIONE (cod. 27006243 - LM INGEGNERIA PER L'AMBIENTE E IL TERRITORIO)	6
INNOVAZIONE TECNOLOGICA NEL SETTORE ALIMENTARE (cod.27006456 - LM INGEGNERIA GESTIONALE)	6
MODELLAZIONE DI PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DI MATERIALI COMPLESSI (cod. 27006013 - LM SCIENZA E INGEGNERIA DEI MATERIALI INNOVATIVI E FUNZIONALI)	6
GESTIONE DELLA QUALITA' NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE (cod.27006442 - LM INGEGNERIA GESTIONALE)	6
SCIENZA DEI MATERIALI (cod. 27006333 - LT INGEGNERIA MECCANICA)	6
DISEGNO TECNICO INDUSTRIALE (cod. 27000026 - LT INGEGNERIA CHIMICA)	6

14

BIOCHIMICA (cod. 27005469 - LT SCIENZE E TECNOLOGIE BIOLOGICHE)	6
CHIMICA ANALITICA E LABORATORIO (cod. 27002186 - LT CHIMICA)	6
CHIMICA BIOORGANICA (cod. 27006331 - LM CHIMICA)	6
CHIMICA ANALITICA APPLICATA (cod. 27002265 - LM CHIMICA)	6
TOSSICOLOGIA DEGLI ALIMENTI (cod. 27005083 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
LABORATORIO DI MERCEOLOGIA ALIMENTARE (cod. 27005082 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
SISTEMI DI CERTIFICAZIONE NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE (cod. 27005503 - LM SCIENZA DELLA NUTRIZIONE)	6
GENETICA (Cod. 27002011 - LT BIOLOGIA)	6

CREDENZIALI DELL'UNICAL NELL'INGEGNERIA ALIMENTARE

15

PARTECIPAZIONE DELL'UNICAL A MOLTI PROGETTI REGIONALI, NAZIONALI ED EUROPEI RELATIVI ALL' INDUSTRIA ALIMENTARE

PRESENZA DEI LABORATORI REGIONALI APQ LIPAC E QUASIORA E GLI SPIN OFF (R&Dcal, TIFQLab, Synergetic, ecc.) E START UP (Entropica) SPECIFICI DEL SETTORE ALIMENTARE

MIGLIORE IDEA INNOVATIVA PER LA CALABRIA (VINCITRICE STAR CUP CALABRIA E PREMIO SPECIALE PNI 2014) «GEL OIL» E' STATA SVILUPPATA DALL'UNICAL

PARTECIPAZIONE ALLA REALIZZAZIONE INDUSTRIALE DEL BREVETTO DELL'UNICAL SPREAD BIO OIL CON IL MARCHIO REOLI'

NON POSSIAMO NON TRASFERIRE LE CONOSCENZE E LE ECCELLENZE PRESENTI NEL SETTORE ALIMENTARE AD UNA DIDATTICA DI ALTA QUALITA'

SCHEDA DI GIUDIZIO

PROPOSTA LAUREA TRIENNALE IN INGEGNERIA ALIMENTARE

AZIENDE/PARTI SOCIALI
TIFQ Lab srl
REOLÌ srl
INGEGNERIA ALIMENTARE srl
G.E.T.A.P. srl – OLIO PRESTA
ORDINE INGEGNERI COSENZA
MADEO INDUSTRIE ALIMENTARE srl
CONSORZIO FICO ESSICCATO DEL COSENTINO
NATURE MED srl
CAMERA DI COMMERCIO DI VIBO VALENTIA
SILA GUM srl
GIACINTO CALLIPO CONSERVE ALIMENTARI spa

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

REOLI srl

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che: *SI A NECESSARIA PER IL TERRITORIO*

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

ESPERTO IN PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E LOGISTICS

Percorso formativo offerto

STAGE AZIENDALI

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

IN LARGA PARTE ADERENTE ALLE ESIGENZE AZIENDALI

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

FACILITATA DALLE COMPETENZE ACQUISITE E DALLA PRESENZA DI AZIENDE NEL TERRITORIO COPRODUTTE E ESPORTATE

Possibilità di inserimento nel proprio settore

SI

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

SI

Eventuali suggerimenti

Potenziamento degli aspetti/tecniche inerenti la gestione degli impianti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

Francesco Mirabella

SCHEDA DI GIUDIZIO

#

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

INGEGNERIA ALIMENTARE S.r.l.

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

SIA COSA OTTIMA DA FARE

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

Sviluppo del settore alimentare, piccole e medie imprese.

Percorso formativo offerto OTTIMO

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro BUONE

Possibilità di inserimento nel proprio settore OTTIME

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea SI

Eventuali suggerimenti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

SCHEDA DI GIUDIZIO

i

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

GETAP SRL - OLIO PRESTA

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

SIA ESTREMAMENTE UTILE

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

ELEVATA

Percorso formativo offerto

STAGE AZIENDALE

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

BUONA

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

BUONA

Possibilità di inserimento nel proprio settore

SI

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

SI

Eventuali suggerimenti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

SCHEDA DI GIUDIZIO

i

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

ORDINE INGEGNERI COSENZA

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

SIA UNA BUONA OPPORTUNITÀ PER IL TERRITORIO E IL SUO MIGLIORAMENTO

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

Percorso formativo offerto

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

Possibilità di inserimento nel proprio settore

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

Eventuali suggerimenti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione : *Modello Industrie Alimentare SRL*

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che: *UTILE X LA NOSTRA REALTA' INDUSTRIALE ALIMENTARE*

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria: *SI*

Percorso formativo offerto *INTEGRAMENTE*

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro *SI*

Possibilità di inserimento nel proprio settore *SI*

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea *SI*

Eventuali suggerimenti *di inserire un percorso formativo finalizzato alle CERTIFICAZIONI*

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.



SCHEMA DI GIUDIZIO

Azienda: Consorzio Fico Essiccato del Cosentino

In merito all'istituzione di una laurea triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE

Riteniamo che:

- Tale Laurea è assolutamente indispensabile per l'intero comparto agroalimentare che sta dimostrando di essere il vero volano di sviluppo della nostra economia regionale.

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

- La figura di Laureato in Ingegneria Alimentare, con l'acquisizione delle competenze previste dal percorso formativo, andrebbe ad imprimere una notevole svolta positiva all'interno del sistema produttivo delle numerose aziende agroalimentari della Calabria, tutte di piccole dimensioni. Nella sola filiera dei fichi in provincia di Cosenza se ne contano una ventina. Questa figura professionale andrebbe ad incentivare ed ottimizzare l'intero sistema produttivo.

Percorso formativo offerto:

- Può considerarsi valido, almeno nella fase iniziale.

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali:

- Per ottenere questo essenziale risultato è necessaria una approfondita concertazione con il sistema produttivo del settore.

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro:

- Sono notevoli.

Possibilità di inserimento nel proprio settore:

- Almeno una figura per ogni struttura.

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea:

- Massima disponibilità.

Eventuali suggerimenti:

- Verificare, se possibile, un collegamento anche con il mondo agricolo da dove provengono i prodotti oggetto di trasformazione.

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

NATURE MED Srl

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

sia una iniziativa di grande spessore nell'ambito dell'offerta formativa di tecnici capaci di portare innovazione aziendale.

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

di fondamentale importanza per spingere a un più alto livello la competitività delle aziende del settore produttivo trainante in Calabria.

Percorso formativo offerto

offre solide basi di ingegneria di processo senza dimenticare tutte le competenze necessarie all'applicazione specifica nel campo alimentare.

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Molto buona.

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

Probabilità concrete nelle aziende attente al miglioramento continuo e all'innovazione.

Possibilità di inserimento nel proprio settore

Elevate.

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

Piena disponibilità.

Eventuali suggerimenti

-

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

NATURE MED S.R.L.
C.so D'Italia 19/08/100 COSENZA
Tel. 0984.7463 - Fax 0984.393495
P.I. 02177880784 C.C.I.A.A. DI COSENZA N° 12449/96

Spett.le DIMES-DINCI-DIMEG
Unical
c..a Prof. Bruno De Cindio

Oggetto: Proposta istituzione corso di laurea triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione **CAMERA DI COMMERCIO DI VIBO VALENTIA**

in merito all'istituzione di una laurea triennale in **INGEGNERIA ALIMENTARE** riteniamo che:

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria **SI**

Percorso formativo offerto: **si ritiene necessario che vengano rese obbligatorie e non opzionali le seguenti materie: normativa su tracciabilità ed etichettatura a tutela consumatore e fede pubblica; gestione della qualità; sistemi di certificazione**

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali: **BUONE**

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro: **BUONE vedasi sistema informativo Excelsior**
<http://excelsior.unioncamere.net>

Possibilità di inserimento nel proprio settore: **NO**

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea : //

Eventuali suggerimenti: **sviluppare maggiormente la parte normativa attinente alla tutela e difesa del consumatore (tracciabilità, etichettatura, certificazione etc.)**

12 gennaio 2017

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione

SILA GUM SRL

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

SIA UNA BUONA OPPORTUNITA'

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:
essendo una regione ad alta vocazione di prodotti agro-alimentari, integrare le competenze tecniche di una facoltà come Ingegneria alle esigenze che possono derivare dal settore alimentare (conoscenza delle materie prime e loro utilizzo) può sicuramente generare delle ottime sinergie.

Percorso formativo offerto

Stage aziendale

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Sicuramente si

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

Dal reparto qualità alla produzione, allo studio degli imballi in funzione delle caratteristiche dei prodotti

Possibilità di inserimento nel proprio settore

si

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

si

Eventuali suggerimenti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.

SCHEDA DI GIUDIZIO

Si prega di compilare la seguente scheda.

Azienda/Istituto/Associazione :

**Giacinto Callipo Conserve Alimentari SpA
Riviera Prangi, 156 – 89812 Pizzo – VV**

In merito all'istituzione di una laurea Triennale in INGEGNERIA ALIMENTARE riteniamo che:

possa essere molto utile in quanto trattandosi di una figura con conoscenze multidisciplinari si può ben inserire nelle piccole-medie imprese che, soprattutto nelle Regioni Meridionali, sono molto diffuse.

Necessità della figura professionale in particolare nella Regione Calabria:

Il comparto agroalimentare in Calabria è significativo con una tendenza ad aumentare. In quest'ottica l'istituzione di un tale corso di studi è coerente.

Percorso formativo offerto

È completo in quanto approfondisce tutte le nozioni utili a formare una figura professionale specializzata e con competenze trasversali a diversi ambiti.

Rispondenza delle competenze rispetto alle esigenze industriali

Il profilo che emerge dalla lettura del manifesto che avete allegato è completo e rispondente alle esigenze industriali.

Possibilità di inserimento nel mondo del lavoro

Le possibilità ci sono soprattutto in quelle regioni italiane dove c'è una forte presenza di aziende agroalimentari.

Possibilità di inserimento nel proprio settore

Al momento tutte le posizioni attinenti al corso di laurea sono coperte.

Disponibilità per eventuali stage pre-laurea e/o sviluppo di tesi di laurea

Da valutare al momento della richiesta.

Eventuali suggerimenti

Si ringrazia per la gentilezza nella compilazione della scheda e sarà nostra cura tenerla aggiornata degli sviluppi.