



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TERAMO

10

*Celebrazione
del Decennale
della Facoltà
di Agraria*

TECNOLOGO ALIMENTARE ED ENOLOGO: PROFESSIONI CHE AFFONDANO LE RADICI NELLA TRADIZIONE GUARDANDO AL FUTURO

La qualità e la sicurezza, dal campo alle industrie di produzione e trasformazione di alimenti e bevande alla ristorazione collettiva e alla distribuzione, è oggi garantita da figure professionali altamente qualificate e specializzate in gran parte formate all'interno delle Facoltà di Agraria.

L'offerta formativa della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, nata dieci anni fa, comprende i Corsi di Laurea Triennale e Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, che conferiscono i titoli universitari richiesti, rispettivamente, per la professione di Tecnologo Alimentare ed Enologo.

La formazione tecnico-scientifica acquisita nel percorso universitario sviluppa competenze trasversali ma anche con un elevato grado di specializzazione nel controllo e nello sviluppo dei processi produttivi, nella sicurezza e qualità, nel marketing dei prodotti alimentari e delle produzioni viti-vinicole con ampie prospettive di impiego in aziende ed industrie agroalimentari, nell'imprenditorialità e nella ricerca.

La Facoltà di Agraria di Teramo può contare ormai su oltre 300 convenzioni per lo svolgimento di tirocini da parte di laureandi e laureati, stipulate con aziende ed Enti della Regione Abruzzo e di altre zone del territorio nazionale ed internazionale. Queste convenzioni vedono coinvolte aziende agricole e viti-vinicole, industrie alimentari dei settori più disparati, associazioni di produttori, enti di ricerca e controllo, ASL, grande distribuzione organizzata, parchi e agenzie per la tutela dell'ambiente e del territorio, Corpo Forestale, NAS, ecc. Le aziende convenzionate sono sia piccole e medie imprese che importanti realtà produttive a livello nazionale e internazionale in alcuni casi leader del settore in cui operano. Il tirocinio rappresenta un importante momento di contatto dei laureandi con il mondo del lavoro che si troveranno di fronte una volta conclusa l'esperienza accademica e anche una tappa fondamentale per verificare se quanto si è appreso a livello teorico nei corsi universitari trova riscontro nelle problematiche che si presentano quotidianamente nel mondo del lavoro.

In molti casi l'esperienza del tirocinio si trasforma direttamente in assunzione a tempo determinato o indeterminato. Si registra infatti una notevole richiesta di laureati in Scienze e tecnologie alimentari e Viticoltura ed enologia proveniente non solo da industrie e aziende del settore agro-alimentare ma anche dalla grande distribuzione organizzata, da enti nazionale ed esteri, da strutture di controllo e di ricerca.

Fino ad oggi, nella Facoltà di Agraria di Teramo sono 201 i laureati triennali in Scienze e Tecnologie Alimentari, 62 quelli che hanno deciso di completare l'intero ciclo universitario acquisendo il titolo dell'omonimo corso magistrale e 31 in Viticoltura ed Enologia.

Alcuni di essi, inoltre, attraverso il progetto Socrates-Erasmus e i vari progetti in cui la Facoltà è coinvolta, come ISEKI_Food 3 e ISEKI_Mundus 2, hanno potuto sviluppare ulteriormente la loro formazione in altri Paesi europei o extra-europei come ad esempio il Brasile.

Il settore delle produzioni alimentari ed enologiche è tuttavia in costante evoluzione per fare fronte alle mutate esigenze dei consumatori moderni, oggi sempre più attenti agli aspetti nutrizionali e salutistici, a quelli del mercato, che spingono verso una progressiva globalizzazione e, infine, a quelli delle produzioni che devono affrontare le problematiche ambientali e di risparmio energetico.

Nell'ambito delle celebrazioni per il Decennale di attività della Facoltà di Agraria dell'Università di Teramo, il prossimo 26 settembre, presso la sede di Mosciano Sant'Angelo, avrà luogo un convegno che ha l'obiettivo di presentare la professionalità e le prospettive occupazionali dei laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Viticoltura ed Enologia. Questo incontro che vedrà la partecipazione dei rappresentanti dell'Ordine dei Tecnologi Alimentari e dell'Assoenologi, dell'Università e delle aziende alimentari e viti-vinicole, si propone di favorire un ampio dibattito sulle problematiche della formazione alla luce della continua evoluzione del mondo del lavoro e delle nuove esigenze di innovazione, qualità, sicurezza e sostenibilità nelle produzioni alimentari ed enologiche.

Paola Pittia

Docente della Facoltà di Agraria - Università degli Studi di Teramo