



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE



Dipartimento di Scienze Agrarie,
Alimentari ed Ambientali

**Monitoraggio periodico della rispondenza dell'offerta
formativa alle richieste del mercato e delle imprese**

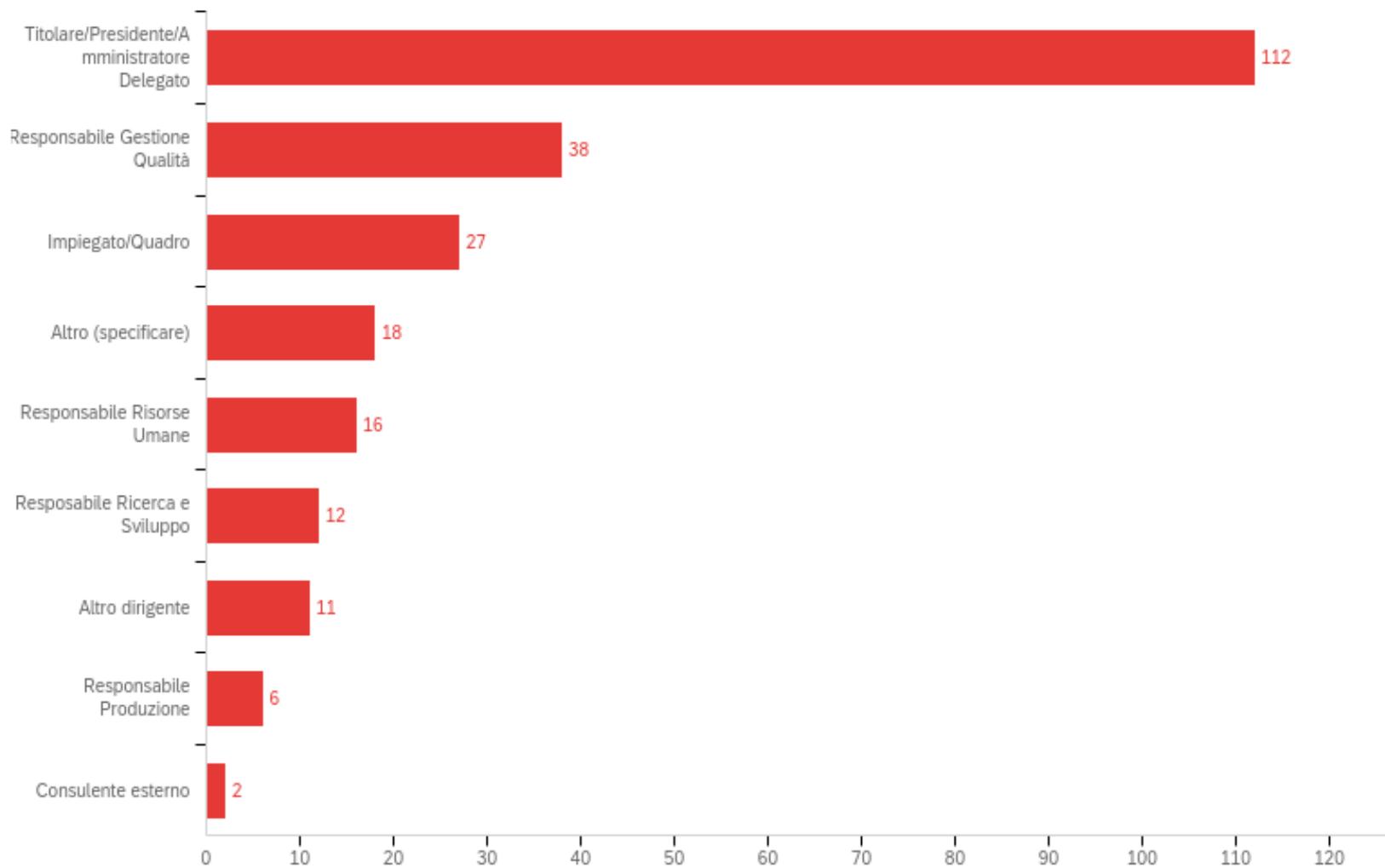
Report dell'indagine sulle imprese agroalimentari

Raffaele Zanolì
Professore di Food Marketing & Management

Indagine CAWI

- **Inviato questionario online a poco più di 13000 aziende agroalimentari italiane (database pubblici)**
- **600 questionari aperti, 268 risposte parziali, 211 risposte complete, di cui circa il 10% dalle Marche**

Q1.3 - Ci può indicare la Sua posizione in azienda?



LS STAL

Q2.2 - Quanto ritiene IMPORTANTE questo corso di studio?

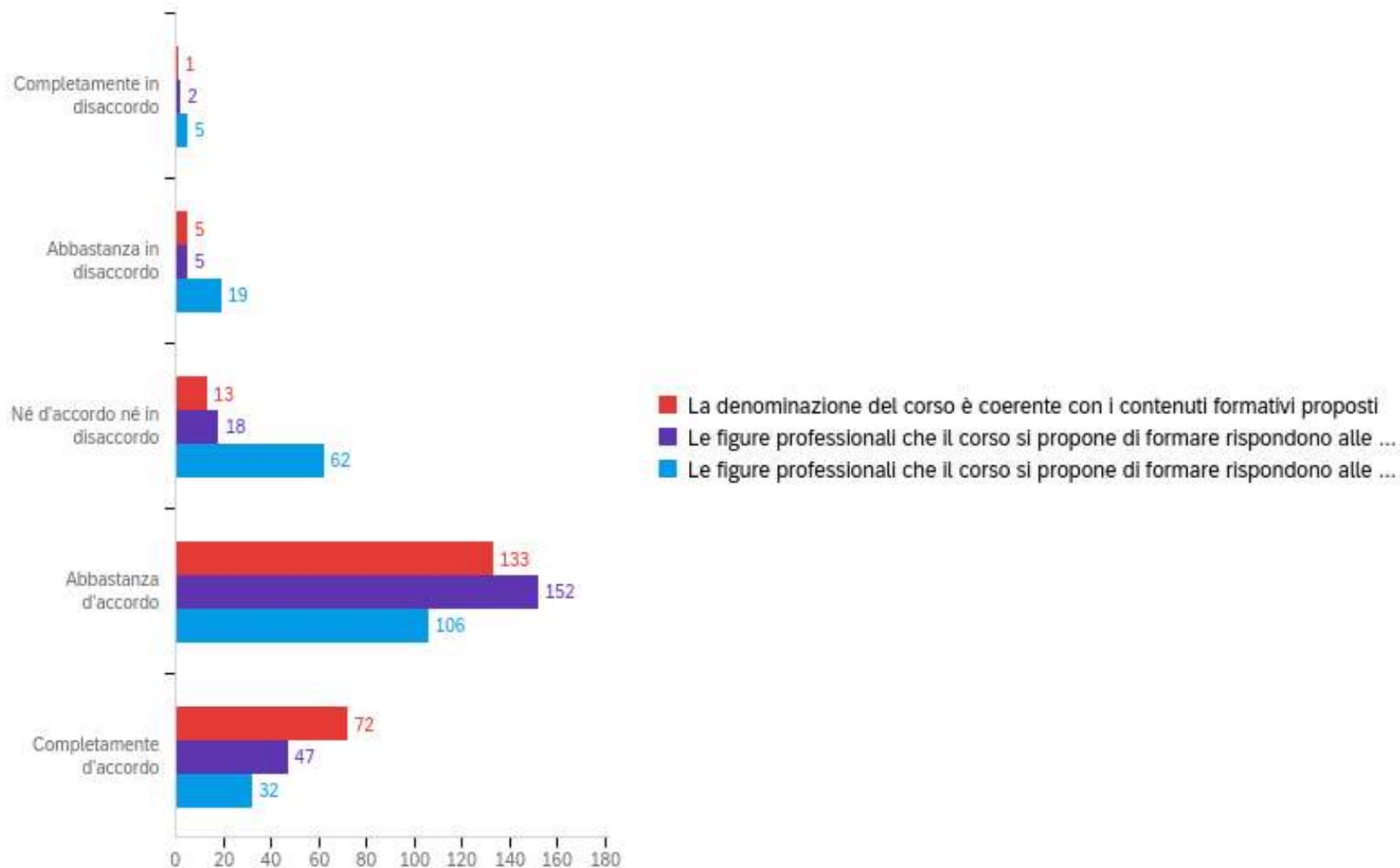


■ Non importante ■ Poco importante ■ Importante ■ Molto importante ■ Estremamente importante

Q2.2 - Quanto ritiene IMPORTANTE questo corso di studio?



Q2.3 - La prego di indicare il suo grado di accordo o disaccordo con le seguenti affermazioni



Q2.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Risolvere semplici problemi scientifici derivanti da diversi di campi di applicazione come la biologia, l'economia e la fisica, utilizzando gli strumenti di base dell'analisi matematica



Inutile	Leggermente utile	Moderatamente utile	Molto utile	Estremamente utile
1	2	3	4	5

Valutare le potenzialità del recupero di utilizzi tradizionali delle piante spontanee in campo alimentare



Valutare correttamente l'attitudine alla trasformazione nell'industria alimentare delle produzioni zootecniche e delle produzioni erbacee alimentari



Impostare bilanci di massa ed energia dei processi individuando punti critici e strategie di miglioramento



Svolgere semplici attività di laboratorio inerenti ai microrganismi di interesse alimentare



Q2.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Valutare correttamente le potenzialità delle più recenti applicazioni della genetica molecolare alla tracciabilità delle derrate alimentari



Comprendere i fattori che determinano la variabilità degli organismi e i principi di base della sua utilizzazione ai fini del miglioramento genetico



Impiegare correttamente microorganismi e loro enzimi, sia come biocatalizzatori per le trasformazioni di interesse agro-alimentare, sia per il controllo dei processi biochimici, desiderabili o indesiderabili, durante le trasformazioni



Applicare l'analisi del rischio e progettare e implementare un sistema di autocontrollo nell'industria alimentare e nella ristorazione collettiva



Riconoscere le principali infestazioni delle industrie alimentari ed elaborare strategie di gestione integrata lungo l'intera filiera produttiva degli alimenti



Partecipare allo sviluppo di prospettive di business integrate, utilizzando gli strumenti di base del marketing



Q2.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Prevedere correttamente le possibili alterazioni chimiche conseguenti alle operazioni tecnologiche effettuate per la preparazione degli alimenti e suggerire possibili soluzioni



Individuare i descrittori più idonei della qualità, della tipicità, dell'autenticità, della funzionalità e della sicurezza degli alimenti e delle bevande



Stima della shelf-life dei prodotti



Fornire corrette indicazioni nutrizionali



Q2.5 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti **COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI** ritiene util?

Capacità di descrivere correttamente i processi (produzione di alimenti e bevande, sistemi di ristorazione collettiva) mediante diagrammi di flusso e di applicarvi bilanci di massa e di energia, procedure di analisi del rischio e piani di autocontrollo



Capacità di comprendere le relazioni causa-effetto tra variabili di processo e caratteristiche qualitative del prodotto finito



Capacità di valutare ed interpretare dati di monitoraggio delle variabili di processo



Q2.5 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti **COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI** ritiene util?

Capacità di effettuare prelievi in campo ed analisi di laboratorio (chimiche, microbiologiche, parassiti animali) di campioni alimentari



Capacità di individuare e pianificare le analisi di laboratorio necessarie per l'accertamento di parametri di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari



Capacità di svolgere consulenza tecnica di base in campo alimentare (valutazione della qualità; valutazione della rispondenza ai requisiti di legge; definizione di standard e capitolati per materie prime, semilavorati, ingredienti)



Q2.5 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti **COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI** ritiene util?

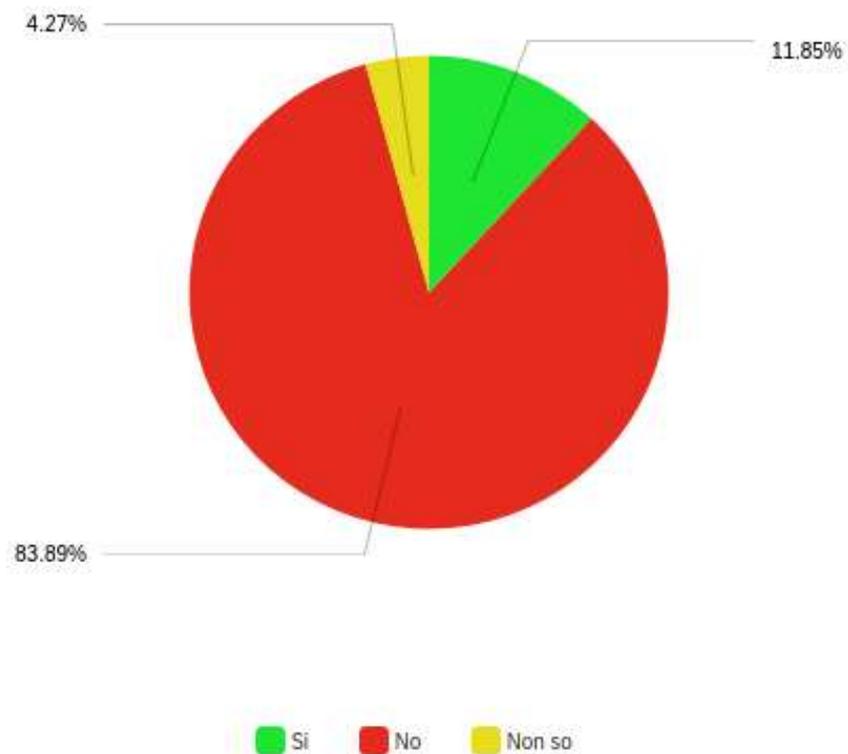
Capacità di utilizzare gli strumenti metodologici e tecnologici per l'aggiornamento continuo delle proprie conoscenze



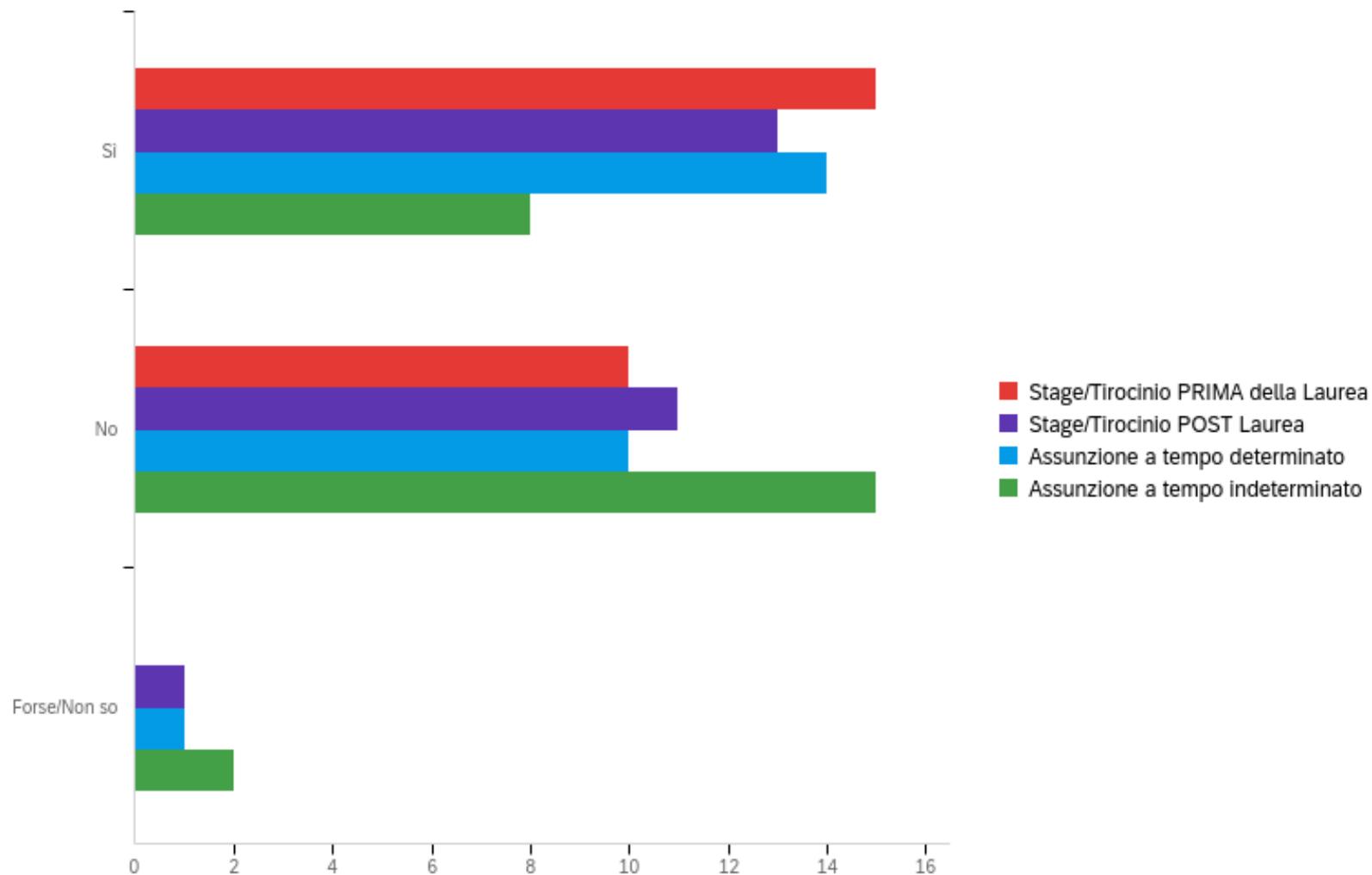
capacità di interagire in maniera efficace e produttiva con interlocutori rappresentativi delle diverse e specifiche competenze coinvolte nelle filiere agro-alimentari (ingegnere, biologo, chimico, nutrizionista, amministratore)



Q2.6 - Ha avuto esperienze dirette con studenti e/o laureati del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari della nostra Università?



Q2.7 - Indichi, per cortesia, il tipo di esperienza avuta con i nostri studenti/laureati



Q2.8 - La preghiamo di indicare il grado di soddisfazione della Sua azienda nei confronti del grado di preparazione dei nostri Studenti/Laureati?

Stage/Tirocinio PRIMA della Laurea



Stage/Tirocinio POST Laurea



Assunzione a tempo determinato



Assunzione a tempo indeterminato



LM FABIAM

Q3.2 - Quanto ritiene IMPORTANTE questo corso di studio?

Q3.2_1 - Per le esigenze del settore alimentare e del mercato

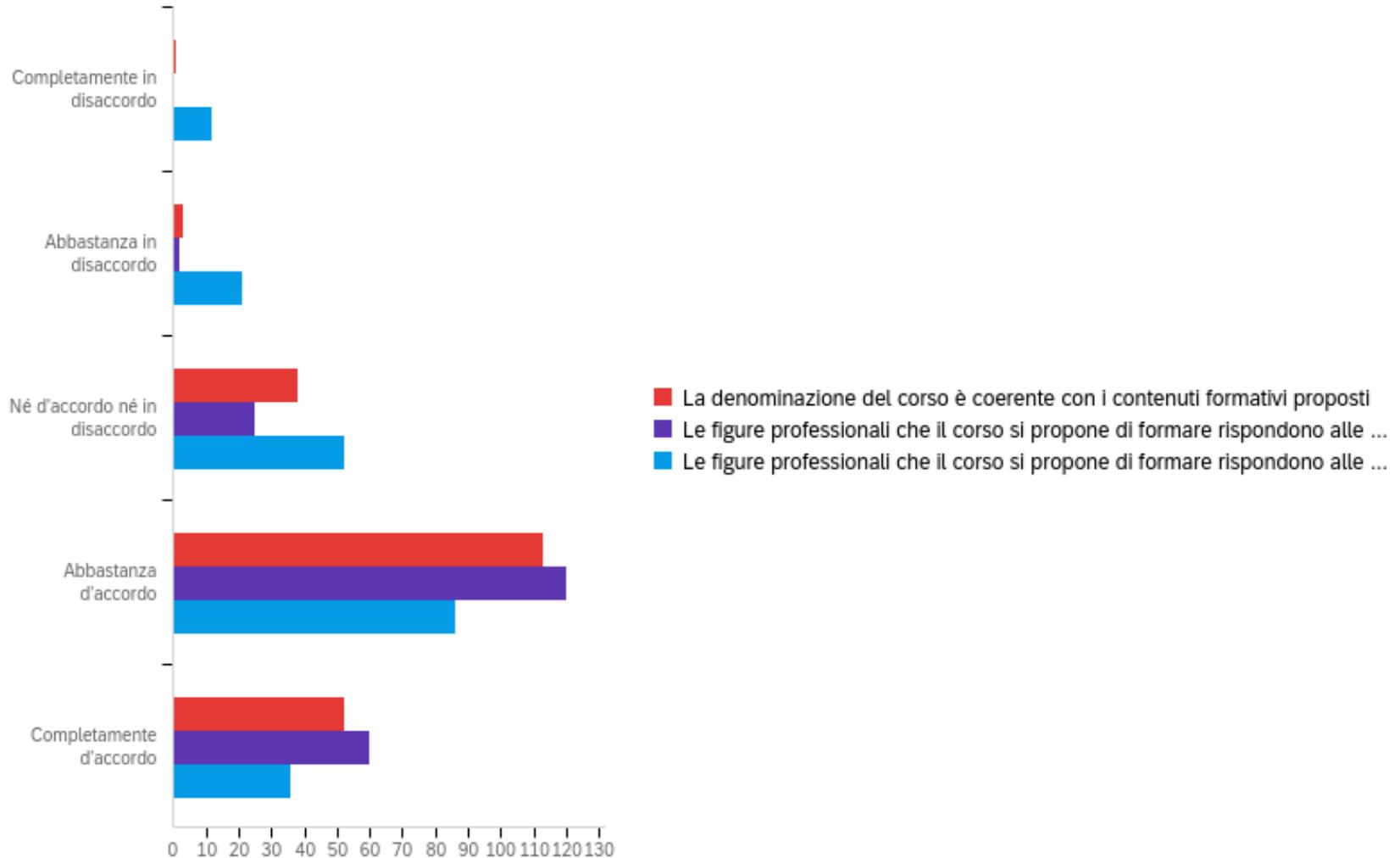


Q3.2 - Quanto ritiene IMPORTANTE questo corso di studio?

Q3.2_2 - Per la Sua azienda



Q3.3 - La prego di indicare il suo grado di accordo o disaccordo con le seguenti affermazioni. (per visualizzare nuovamente i contenuti del corso di studi clicchi QUI)



Q3.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate per pianificare le analisi di laboratorio necessarie per l'accertamento di parametri di qualità e sicurezza alimentare su prodotti di origine vegetale e animale e per il controllo di processi tecnologici

Capacità di predisporre piani di autocontrollo e di valutazione e gestione del rischio microbiologico

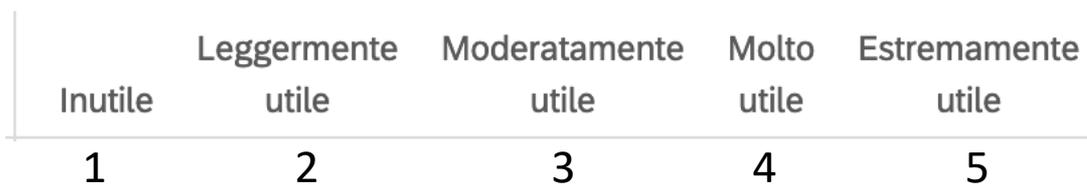
Capacità di prevedere gli effetti dei parametri di processo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti a destinazione alimentare



Capacità di monitorare e descrivere in termini quantitativi l'impatto ambientale dei processi di produzione e di conservazione dei prodotti alimentari

Capacità di gestire la sostenibilità dei processi di produzione

Capacità di ideare e gestire un processo enzimatico o microbiologico per l'ottenimento di prodotti di interesse alimentare

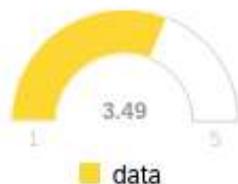


Q3.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Dirigere e svolgere in tutto o in parte, insieme ad altre professionalità, progetti di ricerca e sviluppo nelle industrie alimentari



Capacità d'individuare le strategie per una corretta gestione delle imprese agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse



Capacità di sviluppare una prospettiva di business integrata, utilizzando gli strumenti del marketing agroalimentare per comprendere e gestire la posizione dell'azienda sul mercato



Q3.4 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti CAPACITÀ DI CONOSCENZA E COMPRENSIONE ritiene utili?

Capacità di gestire le opportunità e le minacce dell'ambiente esterno alle imprese agro-alimentari in un'ottica strategica



Capacità di valutare e migliorare le caratteristiche dei prodotti dell'agricoltura, dell'allevamento e della pesca in un'ottica di ottimizzazione della qualità dei prodotti alimentari derivati



Capacità di gestire le operazioni ed i parametri di condizionamento post-raccolta delle materie prime vegetali



Capacità di individuare indici e parametri della qualità delle produzioni ortofrutticole



Q3.5 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti **COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI** ritiene util?

Padronanza del metodo scientifico e delle strategie generali di problem solving



Gestire la qualità e la sicurezza degli alimenti con azioni integrate a livello dell'intera filiera agro-alimentare e in conformità alle normative e agli standard internazionalmente riconosciuti



Progettazione, sviluppo e preparazione di nuovi alimenti, bevande e formulazioni nel rispetto delle tradizioni agro-alimentari italiane e mediterranee



Capacità di utilizzare le competenze proprie del tecnologo alimentare per la gestione dell'innovazione e dell'internazionalizzazione dell'impresa agro-alimentare



Abilità nella comunicazione e nel lavoro di gruppo multidisciplinare



Q3.5 - Ai fini di un eventuale inserimento occupazionale nella Sua azienda, quali delle seguenti **COMPETENZE E ABILITÀ PROFESSIONALI** ritiene util?

Progettazione, sviluppo e preparazione di nuovi servizi nella ristorazione collettiva



Progettazione, sviluppo e preparazione di integratori e alimenti funzionali (functional foods, novel foods)



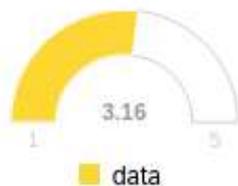
Razionalizzare i processi di trasformazione e conservazione in termini di sostenibilità e di eco-compatibilità



Capacità di svolgere attività complesse di coordinamento ed indirizzo nel comparto agro-alimentare, nella GDO, nelle organizzazioni pubbliche e private di controllo e di certificazione



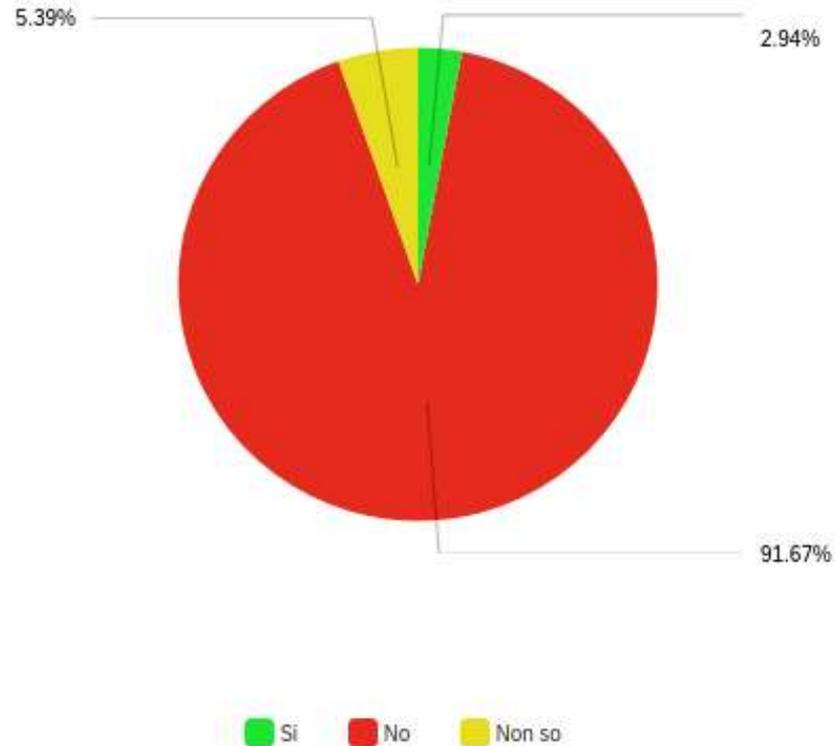
Capacità di gestire attività di consulenza in materia di food & beverage per le aziende private e le istituzioni pubbliche



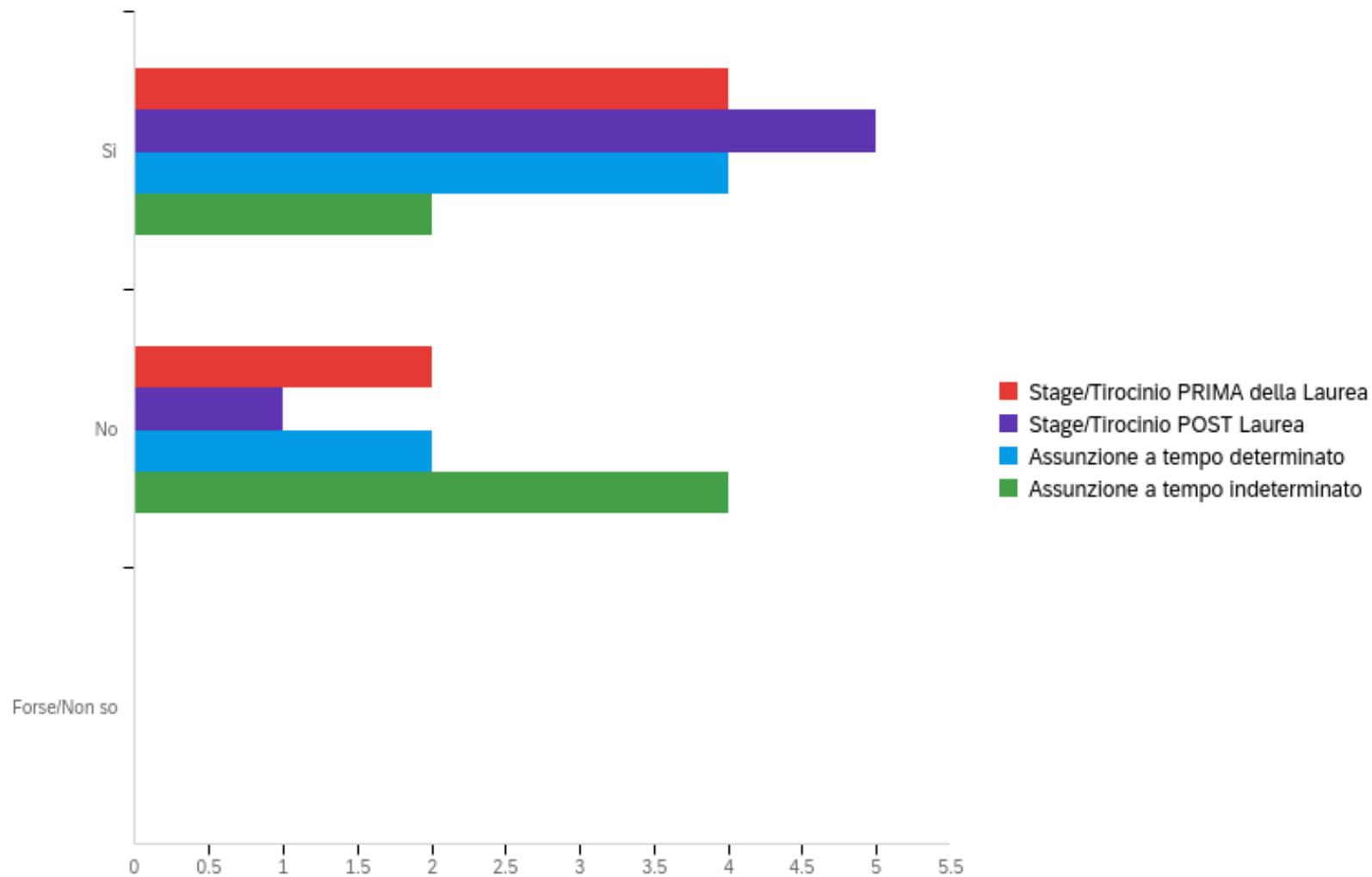
Capacità di condurre progetti di ricerca interdisciplinare nelle scienze e tecnologie alimentari a livelli di eccellenza



Q3.6 - Ha avuto esperienze dirette con studenti e/o laureati del Corso di Laurea Magistrale in Food & Beverage Innovation & Management della nostra Università?



Q3.7 - Indichi, per cortesia, il tipo di esperienza avuta con i nostri studenti/laureati



Q3.8 - La preghiamo di indicare il grado di soddisfazione della Sua azienda nei confronti del grado di preparazione dei nostri Studenti/Laureati?

Stage/Tirocinio PRIMA della Laurea



Stage/Tirocinio POST Laurea



Assunzione a tempo determinato

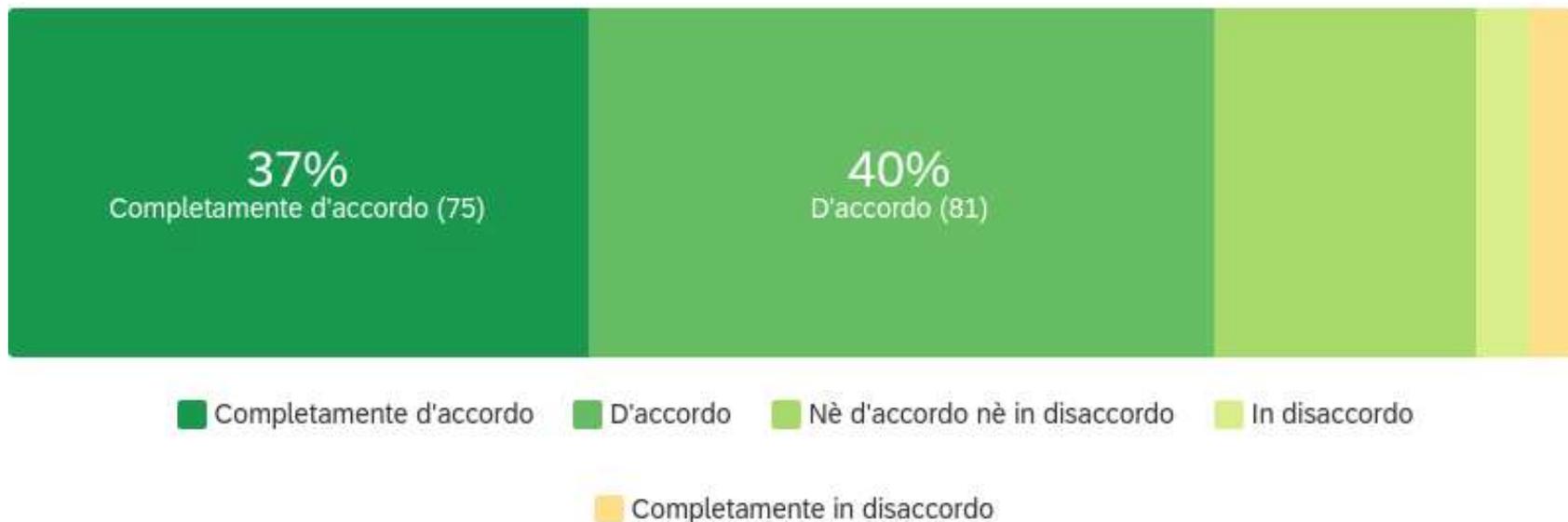


Assunzione a tempo indeterminato



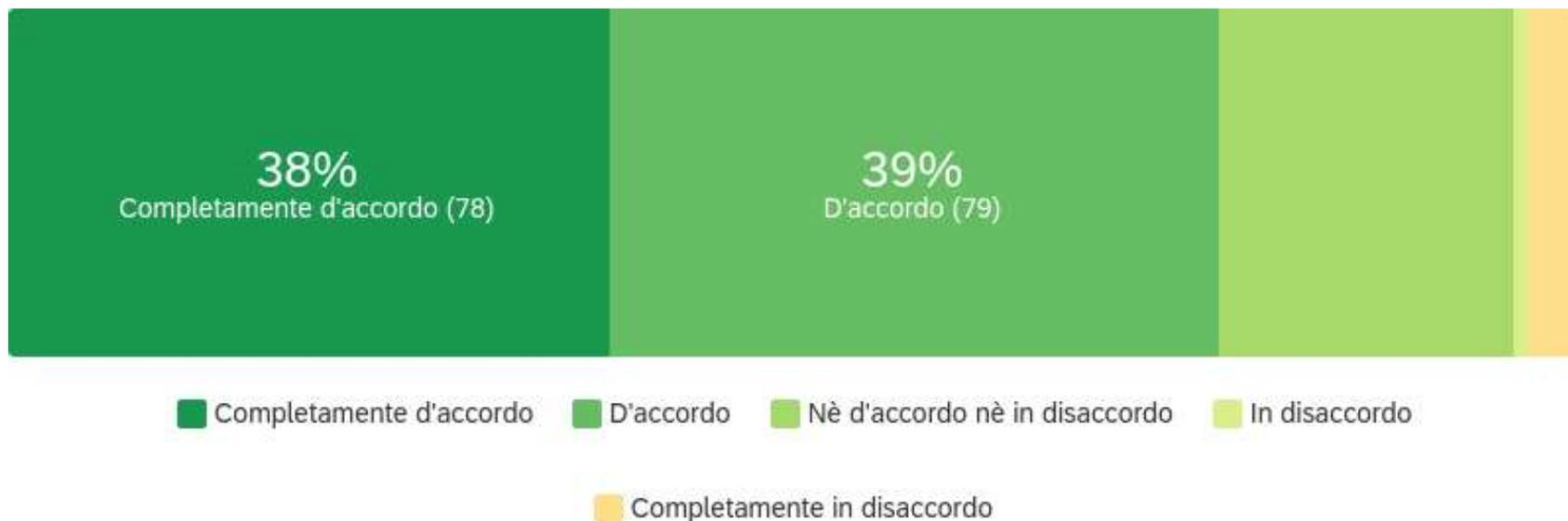
Q4.1 - Indicare il grado di accordo con le seguenti affermazioni:

A parità di competenze acquisite, un corso di laurea interamente in inglese costituisce un titolo aggiuntivo ai fini dell'inserimento occupazionale

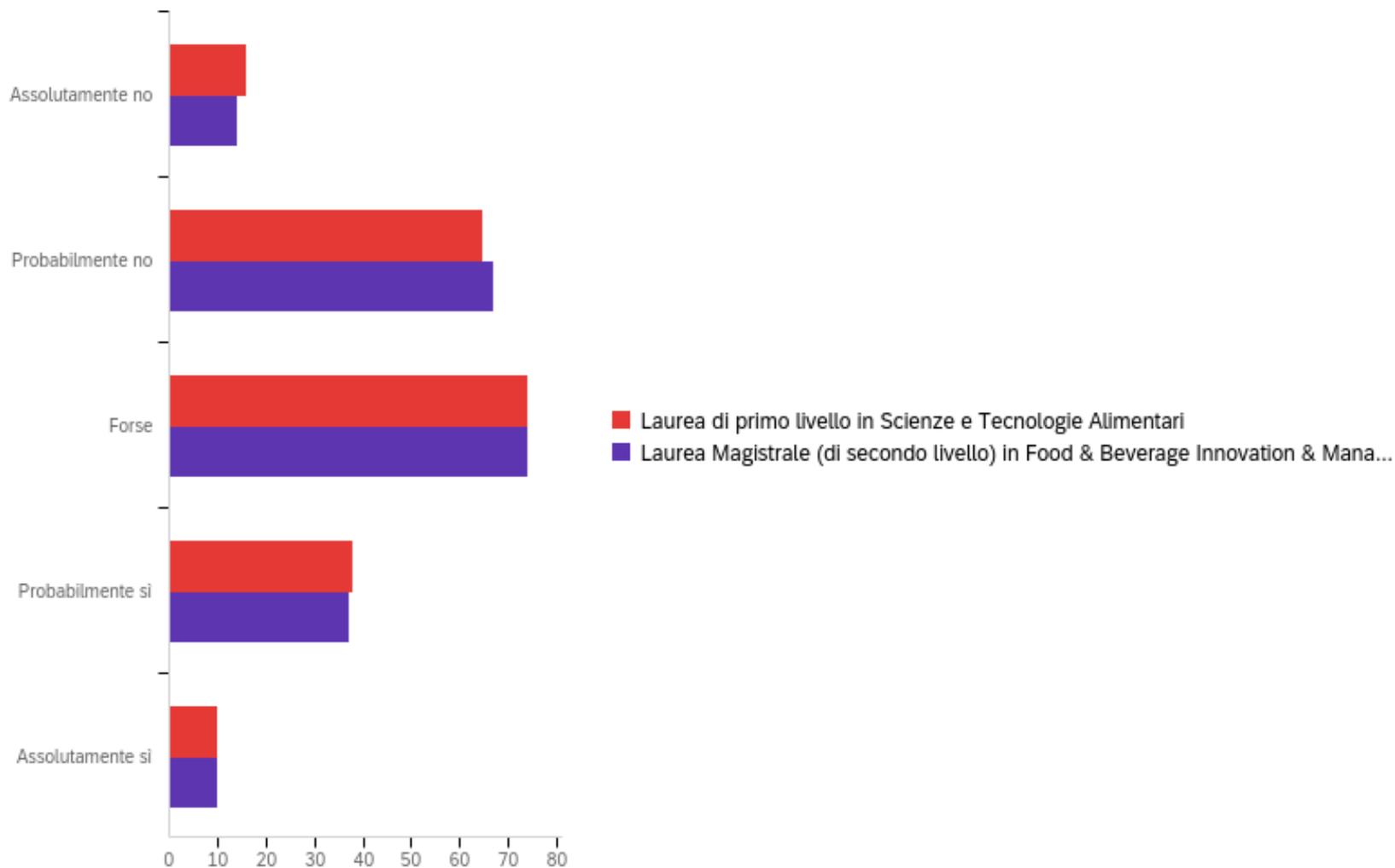


Q4.1 - Indicare il grado di accordo con le seguenti affermazioni:

A parità di competenze acquisite, lo svolgimento di un periodo di studi all'estero costituisce un titolo aggiuntivo ai fini dell'inserimento occupazionale



Q4.2 - Nei prossimi 2 anni, ritiene che la Sua azienda offrirà un inserimento occupazionale di qualunque tipo ai Laureati di uno dei seguenti Corsi di Laurea?



Grazie per l'attenzione