

# PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO INTERNAZIONALE ALL'UNIVERSITÀ DI TERAMO

Teramo 25 luglio 2014 - **I due Corsi di laurea e laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Università di Teramo sono stati i primi in assoluto a livello internazionale ad aver ottenuto l'ambito accreditamento europeo** secondo lo Schema EQAS - Food Award (European Quality Assurance for Food Studies Programme).

Ne hanno parlato questa mattina in conferenza stampa il rettore dell'Università di Teramo **Luciano D'Amico**, il prorettore vicario **Dino Mastrocola**, il preside della Facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali **Dario Compagnone**, i due presidenti dei Corsi di laurea e laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, rispettivamente **Antonello Paparella** e **Paola Pittia**.

Lo Schema EQAS, redatto dall'Organismo di valutazione europeo, è uno standard di qualità specifico per i corsi di laurea in Scienze alimentari e definisce i requisiti di qualità che rendono il corso di laurea conforme alle esigenze degli studenti e dell'industria, in un'ottica internazionale.

I criteri formativi minimi sono specificati in dettaglio nello standard, che individua cinque assi portanti del percorso formativo: Sicurezza e microbiologia alimentare, Chimica degli alimenti e analisi chimiche, Tecnologia e ingegneria alimentare, Gestione della qualità e legislazione, Competenze generali (soft skills).

I due Corsi di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari dell'Ateneo teramano, che da tempo avevano sviluppato un sistema di qualità, hanno richiesto per primi la verifica ispettiva per l'accertamento della conformità allo Schema EQAS. La verifica è stata effettuata da un gruppo di valutazione composto da una rappresentanza internazionale di università, studenti e industria alimentare, in modo da individuare punti di forza e aree di miglioramento del laureato teramano, nella prospettiva di un mercato del lavoro internazionale.

La verifica ispettiva ha riguardato sia la documentazione del sistema di qualità in lingua inglese, sia le strutture didattiche, i servizi amministrativi, la biblioteca, e naturalmente la soddisfazione degli studenti e dei portatori di interesse, in primo luogo le aziende alimentari convenzionate con i corsi di laurea. Con il metodo delle evidenze oggettive incrociate, utilizzato in ambito investigativo e negli audit di qualità, il gruppo di valutazione ha intervistato tutti i componenti del sistema di qualità dei corsi di laurea, dal Preside ai docenti agli studenti, al fine di accertare la veridicità delle informazioni e verificare che sia stato documentato tutto ciò che viene fatto e fatto tutto ciò che è documentato.

I due Corsi di laurea teramani sono risultati conformi al 100% in riferimento ai requisiti formativi, che garantiscono piena soddisfazione dei fabbisogni professionali in un contesto internazionale. Secondo quanto dichiarato formalmente dal gruppo di valutazione, i punti di forza che hanno pesato in maniera decisiva nell'accreditamento europeo sono stati l'estrema cura dello studente, l'eccellente rapporto studente-docente, il grande livello di soddisfazione dello studente e del datore di lavoro, l'elevato livello delle attività di ricerca.

Con il rilascio dei primi due certificati di accreditamento europei con validità quinquennale ai due Corsi di laurea teramani, **i futuri laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari di Teramo potranno usufruire di tutti i vantaggi offerti dal marchio EQAS, che comparirà sui loro certificati di laurea**. Questo potenzia ulteriormente i già lusinghieri risultati dei propri laureati, che si distinguono in Italia per il tempo ridottissimo che separa la laurea dall'inizio della prima attività

laborativa.