

All'Unisannio il corso di laurea in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie

LINK: <http://www.ntr24.tv/2020/06/10/allunisannio-il-corso-di-laurea-in-tecnologie-alimentari-per-le-produzioni-dolciarie/>



VIDEO All'Unisannio il corso di laurea in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie Si tratta di un percorso professionalizzante, nato in collaborazione con il dipartimento dei Scienze e Tecnologie, con il Demm e il Ding dell'ateneo sannita e con l'Università degli Studi del Molise. Si caratterizza di due anni di formazione universitaria e un anno di esperienza pratica sul campo presso 16 aziende o ordini e associazioni professionali della Campania e del Molise convenzionati. Il prossimo anno accademico dell'Unisannio si arricchisce di un nuovo corso di laurea: è quello in Tecnologie alimentari per le produzioni dolciarie, presentato questa mattina presso Palazzo San Domenico. E' un percorso professionalizzante, nato in collaborazione con il dipartimento dei Scienze e Tecnologie, con il Demm e il Ding dell'ateneo sannita e con l'Università degli Studi del Molise, e che si

caratterizza di due anni di formazione universitaria e un anno di esperienza pratica sul campo presso 16 aziende o ordini e associazioni professionali della Campania e del Molise convenzionati. Tra queste anche le aziende sannite come Autore Chocolate di San Marco dei Cavoti, Fabbriche Riunite Torrione di Benevento, Miele Santopietro di Morcone, Italmix Spa di Puglianello. Figurano poi: Antica Pasticceria Artigianale Srl di Eboli in provincia di Salerno; Celiaco.M Srl di Montagano in provincia di Campobasso; Confapi; Crispo Srl di San Giuseppe Vesuviano in provincia di Napoli; Della Porta Srl di Castel Campagnano in provincia di Caserta; DG3 Dolciaria Srl di Ospedaletto D'Alpinolo in provincia di Avellino; Dolceamaro srl di Monteroduni in provincia di Isernia; Dolciaria Acquaviva Spa di Gricignano in provincia di Caserta; Fresystem Spa di Pascarola in provincia di Napoli;

Gruppo Lo Conte - Le **Farine Magiche** di Frigento in provincia di Avellino; Torrione di Iorio Srl di Montemiletto in provincia di Avellino e V.Besana Spa di Napoli. "L'obiettivo - ha spiegato il rettore dell'Unisannio, Gerardo Canfora - è quello di preparare professionisti in grado di rispondere alle numerose richieste del mercato del lavoro con il fine di valorizzare le eccellenze e le vocazioni agroalimentari del territorio." Saranno 25 gli studenti che, dopo un test di ingresso, potranno formarsi a partire dal 14 settembre prossimo, in uno dei settori strategici dell'agroalimentare a livello nazionale che conta ben 31.650 imprese e 170 mila addetti e un'importante quota di export per un fatturato di 20 miliardi di euro e che pone la Campania al secondo posto in Italia per numero di aziende. "Un'opportunità, dunque, di rilievo in termini di sbocchi occupazionali ma

- come ha evidenziato Giuseppe Nobile, direttore commerciale della Crispo Confetti, una delle 16 aziende coinvolte - un'occasione per avere uno scambio culturale e formativo incentrato sulle eccellenze e la storia del territorio." La Crispo, attiva nel settore dolciario per la produzione dei confetti dal 1890, ha saputo portare avanti tradizione e qualità a partire dalle materie prime, attenzione all'ambiente e alla sostenibilità, riuscendo ad evolversi nel tempo intercettando il cambiamento del gusto attraverso una diversificazione dell'offerta e attirando di volta in volta il consumatore attraverso adeguate forme comunicative e di packaging. Le dichiarazioni nel servizio video TAGS