



SI-Amo SIA

UNIVERSITÀ E MONDO DEL LAVORO - ESPERIENZE E PROSPETTIVE A CONFRONTO

7 MARZO 2015

COMPLESSO UNIVERSITARIO DI VIALE MARGHERITA 87, VICENZA – SALA 3

Programma

8.30 - 9.00 Registrazione partecipanti

9.00 - 9.15 Benvenuto e apertura dei lavori

Lucia Bailoni - vice Direttore Dipartimento Biomedicina Comparata e Alimentazione

Francesca Capolongo - Presidente CdS Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti

Coordina Matteo Marcolin – “Il Giornale di Vicenza”

9.15 – 11.00 GIOVANI SIA INCONTRANO GIOVANI SIA

Cosa fa il laureato in Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti (SIA)? Una professione sconosciuta? Gli ex studenti SIA raccontano le proprie esperienze nel mondo del lavoro, i diversi impieghi e le opportunità, i percorsi formativi extra-universitari, le competenze richieste.

Partecipano alla tavola rotonda:

Elisa Bastianello - Aldighieri Qualitec

Marco De Zorzi - Salix S.r.l.

Monica Panozzo - Libero professionista

Erika Pellattiero - Dottore di ricerca

Daniela Sartori - CIR food Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.r.l.

Davide Tassarolo - Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari – Veneto Agricoltura

11.00 - 11.15 Pausa

11.15 - 13.00 LAVORARE OGGI. MANUALE D'USO PER I PIÙ GIOVANI

Le aziende cosa si aspettano dai neo-laureati? Devono conoscere le lingue? Essere dinamici, curiosi, competenti? Sarà vero che i giovani non conoscono la fatica?

I rappresentanti delle aziende del settore alimentare dialogano sul profilo richiesto al laureato SIA del primo giorno.

Partecipano alla tavola rotonda:

Claudio Cavaletto - Serenissima Ristorazione S.p.A.

Marco Corradetti - Birra Peroni S.r.l.

Emiliano Feller - Centrale del latte di Vicenza S.p.A.

Maria Chiara Ferrarese - CSQA Certificazioni S.r.l.

Pietro Rigobello - Comune di Vicenza

Luca Sgardolo - Ortoromi Soc. Coop. Agr.

13.00 - 13.10 Chiusura dei lavori

Enrico Novelli – vice Presidente CdS Sicurezza Igienico-sanitaria degli Alimenti