L'ECO DI BERGAMO Città 19 MERCOLEDÌ 27 NOVEMBRE 2019

UniBg, venti nuovi docenti in arrivo Gli esperti Anvur promuovono l'ateneo

Double degree In Scozia i primi

Università. Assegnati dal Miur 13 punti organico aggiuntivi. Potranno essere assunti anche 10 tra tecnici e amministrativi. Sede e corsi accreditati dall'Agenzia di valutazione

CAMILLA BIANCHI

Arrivano i rinforzi all'Università di Bergamo, Il Miur ha assegnato all'ateneo, che ne aveva fatto richiesta, tredici punti organico aggiuntivi per il 2019. Il che si traduce nella possibilità di assumere venti docenti e dieci Pta (personale tecnico-amministrativo) in aggiunta alle cinquanta assunzioni già previste quest'anno.

«Si inverte la rotta»

«Una notizia straordinaria commenta il rettore Remo Morzenti Pellegrini - un primo segno tangibile dopo quattro anni di richieste da parte nostra e un passo importante verso il riequilibrio effettivo del rapporto numerico tra studenti e personale dell'ateneo». Il via libera del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca alle facoltà assunzionali straordinarie fa sì che da metà dicembre UniBg possa indire i primi bandi per l'assunzione di docenti e personale tecnico e amministrativo. Entro primavera il nuovo personale sarà in organico. «Con questi ritmi riusciremo a rispettare l'obiettivo che ci siamo dati: assumere in tre anni cento docenti e tra i sessanta e i settanta Pta - prevede il rettore -. La rotta si è finalmente invertita. Fino a due anni fa potevano contare su sei, sette punti organico, ora sono il doppio solo come facoltà assunzionali straordinarie. Un bel cambio di passo e assolutamente necessario vistoil numero di iscritti raggiunti dal nostro ateneo (24 mila,

Anvur promuove UniBg

L'Università di Bergamo ha ricevuto nei giorni scorsi dall'Anvur (Agenzia nazionale di valutazione del sistema universitario e della ricerca) il rapporto conclusivo della visita di accreditamento periodico compiuta lo scorso novembre da una commissione di esperti valutatori. Sulla base del giudizio finale - «pienamente soddisfacente» - l'Anvur «propone l'accreditamento della sede e di tutti i suoi corsi di studio». Sotto la lente dei valutatori l'organizzazione generale dell'ateneo, dei Dipartimenti di Ingegneria gestionale, dell'informazione e della produzione e di Scienze umane e sociali, e dei corsi di studio di Lingue e letterature europee e panamericane, Scienze dell'educazione, Giurisprudenza e Ingegneria gestionale. «Pienamente soddisfacente» la valutazione riconosciuta ai due dipartimenti coinvolti e al corso di laurea in Ingegneria gestionale, mentre «soddisfacente» è il punteggio raggiunto dagli altri tre corsi di stu-



Una lezione nella sede universitaria del Bernareggi, in via Pignolo FOTO COLLEONI

dio oggetto della visita.

«Nonostante la più volte evidenziata sofferenza in termini di personale – commenta il rettore - ci siamo ben posizionati

Di questo passo riusciremo ad assumere 100 docenti e 70 Pta in tre anni»

nel panorama nazionale, ottenendo così un buon livello di accreditamento dell'ateneo che viene esteso a tutti i suoi corsi di studio per i prossimi cinque anni al termine dei quali avrà luogo una nuova procedura di accreditamento». Bergamo si posiziona, insieme ad altri 14 atenei, alle spalle delle Università di Trento e Trieste, che hanno ottenuto la valutazione più alta. «La commissione ha evidenziato alcuni punti di debolezza sui quali dovremo lavorare - spiega

Morzenti Pellegrini - come la scarsa partecipazione degli studenti agli organismi dell'ateneo e il piano strategico infrastrutturale, per il quale prevediamo nuovi investimenti. Ci preme sottolineare che la promozione ottenuta dall'Anvur ha un valore in più per il nostro ateneo vist o che le risorse economiche e di personale riconosciute dallo Stato sono ancora al di sotto delle nostre reali necessità, sebbene in via di risalita».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

tre laureati



Prime lauree a Dundee

Il doppio diploma

Tre studenti dell'Università di Bergamo hanno conseguito la laurea magistrale a Dundee nel Regno Unito

Claudio, Maxime e Davide sono i primi tre laureati in Business administration, professional and managerial accounting che hanno conseguito il titolo all'Università di Dundee, nel Regno Unito, nell'ambito del programma di «double degree» siglato con l'ateneo orobico. Ora i tre studenti dovranno sostenere la tesi anche a Bergamo per ottenere il doppio diploma di laurea magistrale. «L'accordo raggiunto con l'università scozzese, nonostante la Brexit, rafforza la nostra apertura internazionale» ha commentato il rettore. Sono otto gli accordi di «double degree» siglati da Uni-Bg con atenei europei e statunitensi. Quaranta gli studenti attualmente interessati dal percorso di studio che prevede un anno di studio a Bergamo e l'altro nella città «gemellata».

Sicurezza dei cibi Apre lo sportello per gli operatori

La novità

Formazione e informazione vanno a vantaggio dei consumatori. Al centro qualità e lotta agli sprechi

 Latte importato dalla Cina, riso che proviene dal Vietnam, influenza aviaria. Mangiare sano è oggi una delle principali preoccupazioni delle famiglie italiane e dunque è di fondamentale importanza sapere come vengono prodotti gli alimenti, quale la provenienza, quali le normative imposte dalla legge. Su tutto ciò vigilia la Federazione italiana esercenti specialisti dell'alimentazione (Fiesa), che fa capo a Confesercenti, e che lunedì ha organizzato al Centro Congressi il convegno dal titolo più che eloquente: «La sicurezza alimentare: rischi, garanzie e nuove prospettive». Il convegno è stata anche l'occasione per presentare lo «Sportello Sicurezza alimentare», un servizio di orientamento e informazione rivolto agli operatori del settore alimentare, sulle tematiche di Sicurezza alimentare.



Il convegno di lunedì COLLEONI

«Lo Sportello mira a promuovere e diffondere la cultura della sicurezza alimentare attraverso l'informazione e la formazione - ha sottolineato Davide Chiari, responsabile sicurezza Confesercenti Bergamo -. Si propone inoltre di "trasformare" la visione dei vincoli imposti dalla legislazione vigente in materia da "ostacolo" all'attività a opportunità di crescita per le aziende, in grado di garantire elevati standard di sicurezza a vantaggio dei consumatori e della

comunità più in generale». E sulla qualità come arma vincente per tenere alto il livello del settore della ristorazione si sono espressi un po' tutti i convenuti, da Gaetano Pergamo, direttore Fiesa Confesercenti, che ha anche annunciato l'avvio di un corso in sicurezza alimentare all'Università la Sapienza di Roma, a Rosario Trefiletti, presidente Centro Consumatori Italia. Non solo sicurezza, ma anche attenzione agli sprechi. «Cerchiamo anche di diffondere una cultura che ci abitui a un consumo più responsabile e sostenibile per l'ambiente - ha ricordato Roberto Amaddeo, responsabile food policy Comune di Bergamo -. Occorre ridurre in primis gli sprechi: basti pensare che il 42% di questi si verifica nelle case, non nei ristoranti. Noi bergamaschi dobbiamo essere consapevoli delle nostre ricchezze gastronomiche: da poco l'Unesco ci ha riconosciuto città creativa grazie alla Cheese valley. Ma ci sono tante altre realtà che dobbiamo valorizzare e saper spiegare, soprattutto al turista straniero». Il convegno è stato aperto dai saluti di Filippo Caselli, direttore Confesercenti, Giampaolo Angelotti, presidente nazionale Fiesa-Confesercenti. Presenti anche Antonio Sorice, direttore dipartimento Ats Bergamo e Federico Fontana, docente all'istituto alberghiero di San Pellegrino.

