





Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano 	Imprenditorialita' e Qualita' per il Sistema Agroalimentare (<i>IdSua:1603046</i>)
Nome del corso in inglese 	Firm and Quality for the Agricultural and Food System
Classe	LM-69 - Scienze e tecnologie agrarie 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/
Tasse	https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COLUMBA Pietro
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Interclasse in Produzioni e Tecnologie Agrarie (PTA)
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
----	---------	------	---------	-----------	------	----------

1.	BORSELLINO	Valeria	PA	1
2.	CRESCIMANNO	Maria	PO	1
3.	LIGUORI	Giorgia	PA	1
4.	MOSCHETTI	Giancarlo	PO	1
5.	SAIANO	Filippo	RU	1
6.	TORTA	Livio	RU	1

Rappresentanti Studenti

CORRENTI ANTONIO MARIA antoniomaria.correnti@yahoo.com
+393275823136
MARTELOTTA MARTINA martinamartellotta00@gmail.com
+393474296110

Gruppo di gestione AQ

Simona Bacarella
Pietro Columba
Martina Martellotta
Massimo Todaro
Rosalia Maria Valenti

Tutor

Pietro COLUMBA
Gabriella LO VERDE
Valeria BORSELLINO



Il Corso di Studio in breve

05/03/2024

Il Corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare (IQSA) è stato istituito nell'A.A. 2009/2010, ai sensi del D.M. 270/2004, nella classe LM-69 - Scienze e tecnologie agrarie.

Il sistema agroalimentare possiede grandi potenzialità di generare sviluppo, occupazione e occasioni di reddito, grazie all'affermazione della moderna cultura alimentare, basata sulla salubrità, l'eccellenza gastronomica, la provenienza da territori ecologicamente integri e culturalmente e paesaggisticamente rinomati. Il sistema agroalimentare può, infatti, contribuire allo sviluppo sostenibile e cogliere le grandi opportunità economiche e sociali del territorio in tema di gastronomia, biodiversità, storia, cultura e ambiente, ma, soprattutto in Sicilia, sconta un ritardo di cultura d'impresa e capacità professionale. Il Corso di Laurea Magistrale risponde, quindi, all'esigenza di formare professionisti qualificati nel campo della valorizzazione e certificazione delle produzioni agricole e zootecniche e nella gestione delle filiere agro-alimentari di qualità.

Il Corso di Studio in IQSA si propone di formare figure professionali capaci di operare nel sistema economico e commerciale internazionale, di supportare le attività imprenditoriali o di avviare iniziative d'impresa e di filiera in un'ottica di integrazione e coordinamento delle attività produttive, organizzative e di logistica.

La complessità del sistema agroalimentare di qualità richiede l'articolazione di competenze specifiche; il Corso di Laurea Magistrale, offre, pertanto, la possibilità di differenziare la formazione nella qualificazione agroalimentare e più specificamente, nelle produzioni animali. A tal fine, è articolato in due curricula:

- Gestione dell'impresa e valorizzazione della qualità;
- Gestione dell'impresa zootecnica.

Il laureato in IQSA, può diventare un responsabile della gestione dei sistemi di qualità nelle imprese e negli esercizi commerciali della grande distribuzione organizzata (GDO), operare nell'ambito degli organismi di controllo per la

certificazione della qualità e della sicurezza alimentare, erogare servizi professionali di consulenza alle imprese, operare nell'ambito delle organizzazioni di produttori (OP), nella gestione di sistemi territoriali di qualità (Denominazioni d'Origine), essere componente di Enti pubblici e privati di Ricerca e Consulenza nazionali ed internazionali (FAO, Commissione Europea, etc.), nonché nelle Istituzioni governative; può intraprendere attività d'impresa autonoma beneficiando della competenza adeguata a cogliere le opportunità e le sfide del sistema agroalimentare; conseguendo l'abilitazione e con l'iscrizione all'ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali (Sez. A), può svolgere la libera professione di Agronomo.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/>



QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

27/03/2024

Nel corso dell'A.A. 2013/2014 si è svolta la consultazione delle organizzazioni rappresentative del mondo della produzione, dei Servizi e delle Professioni, tra le quali:

- Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali delle province di Palermo ed Agrigento;
- Federazione Regionale Agronomi e Forestali;
- Collegio degli Agrotecnici della provincia di Palermo;
- Collegio Provinciale dei Periti Agrari;
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia;
- Confederazione Italiana Agricoltori;
- Confagricoltura di Palermo;
- Federazioni Regionale e Provinciale COLDIRETTI;
- Confindustria di Palermo;
- Associazione Generale Cooperative Italiane;
- Confcooperative Palermo;
- AIAB Sicilia;
- Comune di Palermo;
- Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia;
- Istituto Sperimentale Zootecnico della Sicilia;
- CRA (Unità di ricerca per il recupero e la valorizzazione delle specie floricole mediterranee).

Sono stati altresì consultati imprenditori locali tra i quali Rina Service S.p.A., Molino e Pastificio Tomasello S.p.A.; Valle del Dittaino Società Cooperativa Agricola; Ipercoop Sicilia S.p.A.; Manfredi Barbera & Figlio S.p.A. Ecofruit soc.coop.

Nel corso delle consultazioni sono stati illustrati i contenuti del corso di laurea magistrale, gli obiettivi formativi e sono state evidenziate le ricadute sull'inserimento nel mondo del lavoro e il collegamento con le imprese del settore.

Tutte le parti sociali convenute hanno verificato l'effettiva congruenza dell'ordinamento didattico con i fabbisogni del mondo produttivo. Tali consultazioni verranno riproposte periodicamente.

QUADRO A1.b

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

27/05/2024

La consultazione sul progetto formativo per l'A.A. 2024/25 del corso di studio di cui sopra è avvenuta nel modo seguente (elencare le consultazioni svolte, i soggetti consultati, le modalità e i tempi):

Il giorno 24/05/2024, alle ore 09.00, in modalità telematica su piattaforma TEAMS, si è tenuto l'incontro di consultazione tra i rappresentanti del Corso di Studio e alcuni esponenti delle organizzazioni rappresentative della produzione e delle

professioni di riferimento, per una consultazione sul progetto formativo per l'A.A. 2024/25 relativo al Corso di Studio di cui sopra.

L'incontro è stato organizzato congiuntamente tra i coordinatori dei CdS:

- laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie
- laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari
- laurea in Viticoltura ed Enologia
- laurea magistrale in Scienze delle produzioni e delle Tecnologie Agrarie
- laurea magistrale in Mediterranean Food Science and Technology
- laurea magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare
- laurea magistrale in Architettura del Paesaggio
- laurea Magistrale in Agricoltura di Precisione

Invito a partecipare ed invio dei questionari ai seguenti soggetti:

- GAL Madonie
- GAL ELIMOS
- DOS Sicilia
- SOSVIMA
- Rina Services S.p.A.
- PRO.BIO.SI
- Valle del Dittaino Soc. coop. Agr.
- Manfredi Barbera e figli S.p.A.
- Ecofruit soc. coop.
- Slow Food Sicilia
- Ordine Dottori Agronomi e Forestali Palermo
- Confagricoltura Sicilia
- Coldiretti Palermo
- CREA – PB Palermo
- Di Bella Vini
- IRVO
- Confagricoltura Palermo
- Confindustria di Palermo
- Confcooperative di Palermo
- Legacoop di Palermo
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
- Regione Sicilia - Servizio 1 - Agricoltura ed ambiente - Agricoltura biologica
- Vini Biologici Aldo Viola – Alcamo (TP);
- Società Cooperativa sociale “Verbumcaudo” – Polizzi Generosa (PA);
- Vinery Tasting Sicily;
- Azienda Agricola Biologica “L’Oro di Calamigna” – Ventimiglia di Sicilia (PA);
- Fattoria del Grano “Albacara” – Rosolini (SR);
- Azienda Agricola “Fagone” – Giarratana (AG);
- Società Cooperativa Agricola “Valle del Dittaino” – Assoro (EN);
- Fattoria Didattica “Ruralia” – Alia (PA);
- Mandorlandia Bio di Vincenzo Giglio – Chiusa Scalfani (PA);
- Azienda Agricola Rossana Tuzzolino – Roccapalumba (PA);
- Azienda Olivicola “Grotte Capel Venere” – Castronovo di Sicilia (PA);
- Azienda Agricola “Cupitur” S.r.l. – Caronia (ME);
- Allevamento ittico “Sacon” – Messina;
- Azienda Ittica Acibu – Acireale;
- Azienda agricola “Feudo Disisa” – Monreale (PA);
- Azienda Elicicola “Lumaca Madonita” – Campofelice di Roccella (PA);
- Azienda Agricola Vincenzo Barreca – Geraci Siculo –(PA);
- G. D’Oro Caffè – Montemaggiore Belsito (PA);
- Azienda Vitivinicola “Baglio di Pianetto” Santa Cristina Gela (PA);
- Azienda vinicola “Barone di Villagrande – Milo (CT);

- Azienda Valdibella,
- Azienda Marco Fasson,
- Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea/Dipartimento dell'agricoltura
- Agricola Puccia srl,
- Agrosoluzioni
- Sicilia Naturalmente,
- Torrefazione Morettino, Angelo Morettino s.r.l.
- Agr. Dario Costanzo
- Consorzio Ballatore,
- Cettina Giaconia
- Costa Partecipazioni,
- Damiano Organic,

Si è effettuata l'analisi dei seguenti documenti: Presentazione dell'offerta formativa specifica (Scienze e tecnologie agrarie) nel contesto dell'offerta formativa del Dipartimento SAAF. Studio Anpal e Unioncamere sul fabbisogno occupazionale. World Economic Forum sui nuovi processi produttivi. Adecco. Alma Laurea, Scheda Unica Annuale - Soddisfazione per il corso di studio concluso e condizione occupazionale dei laureati.

Dalle consultazioni è emerso quanto segue:

- Punti di forza dell'offerta formativa proposta: versatilità e ampiezza della formazione sono state apprezzate dagli intervenuti.
- Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta: limitata esperienza operativa, limitata motivazione all'esperienza professionale.

Il CdS concorda di tenere conto delle seguenti indicazioni:


- Sono previste iniziative di valorizzazione dei tirocini con il coinvolgimento delle istituzioni, degli organi professionali e delle imprese; sono stati introdotti i seminari per l'orientamento al lavoro.

Alla luce di quanto emerso si ritiene che il progetto di corso sia coerente con le esigenze del sistema socio-economico e adeguatamente strutturato al proprio interno.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150> (Portale del corso di Laurea Magistrale in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale incontro

	QUADRO A2.a	Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati
---	-------------	---

SPECIALISTA DELL'AREA DELLA PRODUZIONE (POST RACCOLTA) NELLE IMPRESE AGROALIMENTARI

funzione in un contesto di lavoro:

Lo specialista dell'area della produzione nelle imprese agroalimentari è una figura manageriale creata per gestire le fasi della supply chain legate all'ambito produttivo.

competenze associate alla funzione:

Organizzazione dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. Gestione della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agro-alimentari. Gestione e valutazione dei processi di qualità e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Valutazione delle esigenze tecnico-impiantistiche delle industrie alimentari. Gestione e valorizzazione della qualità nelle fasi post-raccolta dei prodotti agroalimentari. Ricerca. Progettazione in relazione alle politiche di settore.

sbocchi occupazionali:

Imprese agroalimentari singole od associate, Organizzazione di produttori, industrie di trasformazione, libera professione, ricerca e consulenza per privati ed enti ed Istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali (FAO, Commissione Europea, Comitato Speciale Agricoltura), Ricerca e consulenza per Università, Centri studi, Fondazioni. Il Dottore Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, sostenendo gli esami di stato per l'abilitazione alla professione di agronomo, può iscriversi all'albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, sezione A.

SPECIALISTA DELLA DISTRIBUZIONE E DEL MERCATO NELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI

funzione in un contesto di lavoro:

Lo specialista della distribuzione e del mercato nelle imprese agroalimentari è una figura manageriale creata per gestire le relazioni con il mercato ed il consumo nell'ambito della supply chain.

competenze associate alla funzione:

Gestione della distribuzione del prodotto e delle relazioni con gli attori economici di riferimento nella supply chain (sale manager, export manager). Pianificazione di strategie di marketing (responsabile del marketing) anche con riferimento alla valorizzazione delle produzioni di qualità. Progettazione di piani di marketing. Gestione delle imprese e progettazione in relazione alle politiche di settore.

sbocchi occupazionali:

Imprese agro-alimentari singole od associate, Organizzazione di produttori, industrie di trasformazione, catene della grande distribuzione organizzata (GDO), libera professione, ricerca e consulenza per privati ed enti ed Istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali (FAO, Commissione Europea, Comitato Speciale Agricoltura), Ricerca e consulenza per Università, Centri studi, Fondazioni. Il Dottore Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, sostenendo gli esami di stato per l'abilitazione alla professione di agronomo, può iscriversi all'albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, sezione A.

SPECIALISTA DELL'AREA DELLE PRODUZIONI ANIMALI

funzione in un contesto di lavoro:

Lo specialista nell'area delle produzioni animali di qualità è una figura manageriale creata per gestire le fasi della supply chain, in particolare nell'ambito delle produzioni animali.

competenze associate alla funzione:

Organizzazione dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. Gestione della qualità dei prodotti agroalimentari di origine animale. Gestione e valutazione dei processi di qualità. Valutazione delle esigenze tecnico-impiantistiche delle industrie alimentari. Ricerca. Progettazione in relazione alle politiche di settore.

sbocchi occupazionali:

Imprese agroalimentari singole od associate, Organizzazione di produttori, industrie di trasformazione, libera professione, ricerca e consulenza per privati ed enti ed Istituzioni pubbliche nazionali ed internazionali (FAO, Commissione Europea, Comitato Speciale agricoltura), ricerca e consulenza per università, centri studi, fondazioni. Il Dottore Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, sostenendo gli esami di stato per l'abilitazione alla professione di agronomo, può iscriversi all'albo dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali, sezione A.

1. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)

07/05/2024

Possono accedere al corso di Laurea Magistrale in 'Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare' i soggetti in possesso di una Laurea nella classe 20 (ex D.M. 509/99) o nelle classi L-25 ed L-26 (ex D.M. 270/04) o una Laurea del vecchio ordinamento (Scienze Agrarie, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Forestali, Scienze Forestali ed Ambientali) o, nel rispetto della normativa vigente, di un titolo equipollente conseguito all'estero.

Vengono considerate idonee le lauree conseguite nelle seguenti classi:

Ordinamenti ex D.M. 509/99

1 - Classe delle lauree in Biotecnologie

12 - Classe delle lauree in Scienze biologiche

17 - Classe delle lauree in Scienze dell'economia e della gestione aziendale

24 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie farmaceutiche

28 - Classe delle lauree in Scienze economiche

40 - Classe delle lauree in Scienze e tecnologie zootecniche e delle produzioni animali

Ordinamenti ex D.M. 270/04

L - 2 Biotecnologie

L-13 Scienze biologiche

L-18 Scienze dell'Economia e della gestione aziendale

L-29 Scienze e tecnologie farmaceutiche

L-33 Scienze Economiche

L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali

In alternativa possono accedere tutti i laureati che abbiano conseguito almeno 40 CFU complessivi acquisiti nei seguenti SSD:

- AGR/01 (minimo di 12 CFU)

- AGR/02 (minimo di 6 CFU)

- AGR/03 (mininimo di 6 CFU)

- AGR/04

- AGR/05

- AGR/06

- AGR/07

- AGR/08

- AGR/09

- AGR/10

- AGR/11

- AGR/12

- AGR/13

- AGR/14

- AGR/15

- AGR/16

- AGR/17
- AGR/18
- AGR/19
- AGR/20
- CHIM/03
- CHIM/06
- ING/IND 17
- IUS/03
- IUS/04
- IUS/05
- SECS-P/01
- SECS-P/02
- SECS-P/07
- SECS-P/08
- SECS-P/10
- SECS-P/13
- SECS-S/01
- SECS-S/02
- SPS/10

Pertanto costituisce requisito di ammissione il possesso di almeno 24 CFU nei settori AGR sopra individuati con esplicita indicazione del numero minimo di crediti.

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione avverrà con modalità definite nel regolamento didattico del Corso d Studio.



QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

27/05/2024

Per l'iscrizione al Corso di Laurea Magistrale, una Commissione appositamente nominata verifica l'adeguatezza della personale preparazione, attraverso un colloquio col candidato volto ad accertare il livello di preparazione tecnico-scientifica e l'adeguata conoscenza della lingua inglese, nonché ad approfondire le motivazioni del candidato al proseguimento degli studi.

La suddetta verifica deve intendersi già superata per i Laureati che abbiano conseguito la Laurea con una votazione finale pari o superiore a 90/110.

Nel caso di votazione finale inferiore a 90/110 e/o in mancanza del possesso di certificazione attestante l'adeguata conoscenza della lingua inglese (almeno livello B1- CEFR) o di 3 CFU curriculari, lo studente potrà essere ammesso solo a seguito di valutazione positiva da parte della suddetta Commissione.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/regolamenti.html> (Regolamento didattico del CdS)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Requisiti curriculari AA 2024/25



02/05/2024

Il Corso di Laurea Magistrale in 'Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare' costituisce un approfondimento per i laureati che intendono consolidare e ampliare le proprie capacità professionali e scientifiche nel campo dell'imprenditorialità agricola e nella gestione e valorizzazione dei prodotti e dei processi di qualità.

Il Corso di Studio è stato innovato con la adozione di una ulteriore articolazione dell'offerta didattica, motivata dall'esigenza di formare figure professionali capaci di intervenire nella valorizzazione dei sistemi di qualità dell'agroalimentare sia per i prodotti delle colture che degli allevamenti animali. Il corso è inteso anche come elemento propulsore dello sviluppo sostenibile del territorio, basato sui caratteri di specificità e di pregio.

I contenuti didattici di orientamento zootecnico colmano un'esigenza formativa nell'ambito dell'importante comparto della gestione dei prodotti di origine animale di qualità, con attenzione alle tematiche relative alla sicurezza alimentare, al benessere animale, alla gestione delle risorse foraggere, alla gestione dei reflui degli allevamenti.

Il Corso di Studio persegue primariamente la formazione di figure professionali capaci di attivare iniziative d'impresa e di filiera inerenti la valorizzazione delle produzioni agroalimentari con caratteri di qualità specifici, tipici, biologici, storici, etc..

L'attuale sistema economico internazionale e l'evoluzione della cultura alimentare orientano, infatti, progressivamente l'attività di impresa all'esaltazione della capacità di relazione col sistema socio-economico attraverso forme di integrazione e coordinamento delle attività produttive e organizzative, nell'ottica della valorizzazione dei caratteri di specificità dei prodotti agroalimentari e dell'innalzamento del livello qualitativo e della sicurezza alimentare.

Gli interventi formativi comprendono insegnamenti caratterizzanti finalizzati all'acquisizione di competenze nei campi: della valorizzazione e trattamento in post-raccolta dei prodotti agricoli, degli impianti e dei processi per la trasformazione agroindustriale, della difesa e prevenzione delle derrate dai patogeni e da possibili contaminazioni. Laddove possibile vengono predisposti corsi improntati all'interdisciplinarietà e orientati all'integrazione delle differenti competenze.

Costituiscono contenuti di insegnamenti altresì caratterizzanti, gli aspetti economici dell'impresa, del mercato, della politica agroalimentare a livello internazionale e gli specifici aspetti dell'economia della qualità e della certificazione. La migliore comprensione dei temi della logistica, della tecnologia di confezionamento (packaging ed etichettatura), dei comportamenti di consumo e di percezione della qualità, è perseguita attraverso discipline integrative appositamente inserite nel percorso didattico.

Il Corso di Studio prevede le seguenti ulteriori attività formative:

- Attività a scelta dello studente: i CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art.10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04 e con il Regolamento didattico del CdS e dell'Ateneo di Palermo, tra tutti gli insegnamenti attivati in Ateneo purché coerenti con gli obiettivi formativi.
- Lingua inglese: raggiungimento del livello B2 (secondo il CEFR - Common European Framework of Reference for Languages).
- Attività di tirocinio: a integrazione e completamento dell'attività didattica complessiva, il tirocinio formativo e di orientamento ha l'obiettivo di preparare lo studente a comprendere le logiche del mondo del lavoro e ad applicare le conoscenze e le competenze acquisite, nonché di metterlo in contatto con la realtà delle imprese, studi professionali, enti pubblici o privati, anche al di fuori del territorio dello Stato italiano;
- Attività relative alla prova finale: la prova finale consiste nella redazione da parte dello studente di un elaborato originale da discutere pubblicamente con una commissione, come previsto dal Regolamento esame di laurea del CdS.

L'attività didattica sarà svolta con lezioni, esercitazioni di laboratorio e di campo e prove in itinere.

Il tempo previsto per il conseguimento della laurea è di due anni accademici. Per conseguire il titolo finale, lo studente deve aver acquisito 120 crediti universitari (CFU), compresi quelli relativi alla conoscenza della lingua inglese, oltre l'italiano, fatte salve le norme speciali per la tutela delle minoranze linguistiche. Il Corso di Studio si articola in un percorso didattico formato da esami obbligatori e da esami a scelta dello studente, cui si aggiungono il tirocinio pratico-applicativo presso strutture convenzionate e la prova finale su tematiche specifiche del corso di studio.

Conoscenza e capacità di comprensione

Il Corso conferisce ai laureati magistrali elementi avanzati di conoscenza e comprensione nelle aree dell'Economia e Politica agroalimentare, della Qualità e Sicurezza degli alimenti, degli Impianti agroindustriali e della Logistica. Al completamento della formazione concorre lo svolgimento del tirocinio formativo e di orientamento, comprendente anche stages, presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali. Le competenze si articolano tra due curriculum in coerenza con differenziate finalità formative.

Le acquisizioni riguardano:

- i sistemi di certificazione e le potenzialità imprenditoriali dell'adozione di strategie basate sulla qualità certificata dei beni. Questo comporta la conoscenza e comprensione della Politica Agricola Comunitaria, delle principali metodologie di analisi strategica e contabile delle imprese agroalimentari, delle problematiche connesse ai modelli di consumo e degli elementi della competitività del territorio;
 - gli aspetti della gestione della qualità dei prodotti agroalimentari e l'influenza dei fattori che determinano i requisiti di qualità delle produzioni in campo e nella fase post-raccolta;
 - i parametri di valutazione qualitativa e la gestione della qualità delle produzioni zootecniche;
 - il monitoraggio dei principali organismi animali e fungini contaminanti le derrate alimentari e le modalità di difesa;
 - le conoscenze di genetica applicate al miglioramento delle razze zootecniche.
- La comprensione delle problematiche legate alle produzioni zootecniche, al benessere animale ed all'alimentazione;
- la conoscenza dei parametri di valutazione qualitativa, delle tecniche e processi per la gestione sostenibile della qualità dei prodotti zootecnici.

Nell'ambito dei diversi insegnamenti vengono all'evenienza proposti argomenti di riflessione e discussione collettiva per supportare l'acquisizione di competenze e la capacità di comprensione. In risposta a specifiche esigenze formative si provvede a organizzare incontri con rappresentanti delle imprese e delle professioni, finalizzati a verificare la congruenza tra le conoscenze curriculari e le problematiche reali del lavoro.

Un ulteriore contributo all'acquisizione di competenze operative e capacità di comprensione delle problematiche pratiche proviene dall'attività di tirocinio svolta, sotto la guida di un responsabile accademico e di uno aziendale, presso imprese, studi professionali e strutture pubbliche o private, anche al di fuori del territorio dello Stato italiano.

La verifica della conoscenza e della comprensione avviene attraverso le forme di valutazione basate su prove orali, scritte e/o pratiche, in accordo con le specificità disciplinari.

Le prove orali servono ad accertare il livello raggiunto attraverso la verifica della conoscenza, della capacità elaborativa e della capacità espositiva. La

conoscenza viene valutata in relazione alla completezza e coerenza nel collegamento tra i differenti contenuti del corso, alla capacità di elaborazione autonoma dei giudizi, delle implicazioni dei contenuti e della loro rilevanza nel contesto professionale di riferimento. Il giudizio sulla capacità espositiva accerterà il raggiungimento di una proprietà di linguaggio adeguata all'ambito professionale cui si rivolge.

Le prove scritte possono essere semi-strutturate, strutturate o saggi brevi. Le prove semi-strutturate consentono di esprimere valutazioni comparative in ordine ai parametri prescritti (lunghezza, strumenti teorici da impiegare, etc.). Nel caso di prove strutturate la valutazione può risultare da una assegnazione 'a priori' del peso di ciascun quesito. Il saggio breve consente di valutare la capacità autonoma di elaborazione delle risposte ai quesiti proposti.

La misurazione del risultato è espressa in trentesimi.

La valutazione minima è pari a diciotto trentesimi e corrisponde alla conoscenza dei contenuti basilari della disciplina e alla verifica di una proprietà di linguaggio adeguata al contesto professionale di riferimento.

La valutazione massima è pari a trenta trentesimi e corrisponde al possesso di: capacità di rappresentare aspetti emergenti e/o poco esplorati della disciplina; capacità di rappresentare i collegamenti tra i contenuti del corso e la disciplina nella quale si iscrivono; capacità di rappresentare idee innovative all'interno del contesto professionale di riferimento, piena padronanza del linguaggio settoriale. In caso di particolare eccellenza nel possesso di tutti i requisiti si può attribuire la lode (trenta trentesimi e la lode).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Corso conferisce ai laureati magistrali le seguenti capacità di applicare conoscenza e comprensione.

Capacità di partecipare al dibattito politico istituzionale inerente la Politica Agricola Comunitaria e delle politiche ad essa connesse. Capacità di leggere e interpretare, attraverso la determinazione dei relativi indici, un bilancio di esercizio per un'efficace gestione strategica dell'impresa. Capacità di interpretare i modelli di consumo e di acquisto. Capacità di organizzare forme di governance dei sistemi di qualità.

Capacità di gestire i processi di qualità delle produzioni agroalimentari, in campo e in fase di post-raccolta.

Capacità di riconoscere e valutare la scelta della razza, dell'alimentazione, della tecnica di allevamento che si riflettono sulla qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari.

Capacità di scelta delle materie prime e delle tecnologie di lavorazione e conservazione in funzione della shelf-life.

Capacità di individuare soluzioni tecnologiche legate al processo produttivo in termini di dimensionamento e gestione degli impianti.

Capacità di valutare le esigenze delle industrie agroalimentari con riferimento all'indirizzo produttivo ed alla specifica tipologia di macchina per l'ottenimento di prodotti di qualità.

Capacità di riconoscere e valutare tutti i parametri che conducono alla scelta della razza, dell'alimentazione, della tecnica di allevamento che si riflettono sulla qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di individuare soluzioni tecnologiche legate al processo produttivo in zootecnia, dimensionamento e gestione degli impianti. Capacità di valutare le esigenze delle industrie agroalimentari con riferimento all'indirizzo produttivo ed alla specifica tipologia di macchina per l'ottenimento di prodotti di qualità.

Controllo e gestione dei reflui degli allevamenti.

La verifica della effettiva acquisizione della conoscenza e della capacità di comprensione dei contenuti curriculari può prevedere lo svolgimento di prove in itinere, anche per iscritto; i Crediti Formativi Universitari si conseguono superando le prove finali di esame, anche quando prevedono elaborati scritti. Sotto la guida del relatore il discente procede alla redazione dell'elaborato finale; questo, assieme alla discussione pubblica in sede di laurea, costituisce un ulteriore momento di verifica della conoscenza e della capacità di comprensione. La tesi di laurea magistrale, infatti, prevede, in relazione all'area scientifica di riferimento, l'analisi di materiali bibliografici specialistici, la raccolta e analisi di dati, anche in laboratorio, la elaborazione di contributi e proposte originali.

Anche l'attività di tirocinio, ed eventuali stages, pone il discente di fronte alle reali problematiche produttive, organizzative, tecniche, proprie dell'implementazione pratica delle conoscenze nei campi oggetto del corso di laurea magistrale.

L'attività di tirocinio prevede il tutoraggio da parte di un responsabile accademico e di uno aziendale. Gli stessi esprimono il proprio giudizio sull'esperienza svolta ed effettuano la revisione della relazione finale redatta dal discente. Infine, la relazione e l'intero svolgimento del tirocinio sono oggetto di approvazione da parte di un docente responsabile per i tirocini del Corso di Laurea Magistrale, facente parte di una apposita Commissione del Consiglio di Corso di Studio.

ECONOMIA E POLITICA AGRO-ALIMENTARE

Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione dei complessi meccanismi che regolano la Politica Agricola Comunitaria, la Politica commerciale dell'Unione Europea e le negoziazioni internazionali in materia di scambi agroalimentari. Conoscenza e comprensione dei principali atti normativi legati alla PAC dell'UE e del ruolo delle Istituzioni comunitarie.

Conoscenza delle principali metodologie di analisi strategica e contabile delle imprese agroalimentari. Comprensione ed interpretazione delle esigenze socio-economiche e gestionali delle imprese agroalimentari.

Conoscenza degli strumenti per la promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari nonché delle tipologie di certificazione, delle procedure di applicazione dei sistemi di qualità, delle opportunità e delle problematiche che l'impresa si trova a fronteggiare. Conoscenza degli strumenti per l'analisi dei modelli di consumo e delle dinamiche dei cambiamenti.

Comprensione dell'efficacia delle strategie imprenditoriali finalizzate alla valorizzazione dei prodotti agricoli per determinare la competitività del territorio, anche in riferimento alla sostenibilità ambientale.

Conoscenza delle principali metodologie di analisi strategica e contabile nonché delle esigenze socio-economico-gestionali delle imprese zootecniche e della trasformazione delle produzioni animali.

Conoscenza delle problematiche dell'impresa e degli strumenti per la promozione e valorizzazione delle produzioni di origine animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di partecipare criticamente al dibattito politico istituzionale inerente la Politica Agricola Comunitaria anche nelle sue applicazioni a livello regionale (programmazioni dello sviluppo rurale).

Capacità di redigere proposte per la soluzione dei problemi di elaborazione e attuazione della programmazione

europea di settore.

Capacità di interpretare i rapporti tra impresa ed ambiente macro e micro economico.

Capacità di leggere e interpretare, attraverso la determinazione dei relativi indici, un bilancio di esercizio per trarre giudizi per un'efficace gestione strategica dell'impresa.

Capacità di rilevare le criticità che implicano il ri-orientamento delle imprese.

Capacità di applicare le conoscenze alle problematiche imprenditoriali ed a specifici casi di studio al fine di individuare la reale portata e le implicazioni economiche.

Capacità di analizzare il mutamento nei modelli di consumo attraverso i dati relativi ai comportamenti di acquisto, attraverso la costruzione di specifici modelli interpretativi.

Capacità di interpretare i rapporti tra impresa zootecnica ed ambiente macro e micro economico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' (*modulo di QUALITA'*, CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) [url](#)

ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ZOOTECNICI (*modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.*) [url](#)

ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (*modulo di QUALITA'*, CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) [url](#)

ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I. [url](#)

ECONOMIA E STRATEGIE DI IMPRESA (*modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.*) [url](#)

GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE [url](#)

POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. [url](#)

POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. [url](#)

QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I. [url](#)

QUALITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Conoscenza e comprensione

Conoscenza degli aspetti tecnici legati alla gestione di processi produttivi finalizzati all'ottenimento di prodotti agroalimentari (cereali, legumi, ortaggi, frutta, etc.) di qualità e all'influenza dei fattori ambientali, culturali e tecnologici sull'espressione della qualità.

Conoscenza degli aspetti legati alla qualificazione, valorizzazione, conservazione e trasformazione delle materie prime nonché al mantenimento della qualità nelle fasi di post-raccolta.

Conoscenza delle tecniche di controllo delle fitopatie attraverso mezzi di lotta efficaci e sostenibili nonché l'impiego di insetti utili.

Conoscenza dei principali parametri di valutazione qualitativa delle produzioni zootecniche, dei fondamentali principi di nutrizione ed alimentazione animale, delle principali tecniche sostenibili di gestione degli allevamenti, delle problematiche legate al benessere animale ed i loro riflessi sulla qualità delle produzioni zootecniche.

Conoscenza dell'influenza del miglioramento delle razze zootecniche e della foraggicoltura in regime biologico (produzione e conservazione dei foraggi) nella determinazione della qualità dei prodotti zootecnici.

Conoscenza dei metodi di identificazione, monitoraggio e difesa dei principali organismi animali e fungini contaminanti le derrate alimentari di origine animale.

Conoscenza e comprensione degli strumenti per la prevenzione e gestione dalle contaminazioni micotiche delle materie prime alimentari e dei prodotti finiti.

Conoscenza delle proprietà tecnologiche dei materiali e delle principali tecnologie per il condizionamento dei prodotti stessi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di gestire processi produttivi, valutare la qualità dei prodotti agroalimentari (cereali, legumi, ortaggi, frutta, etc.) e identificare strategie per la fase di post-raccolta al fine di valorizzare le produzioni e preservarne le caratteristiche qualitative.

Saper contemplare, fra le possibilità di difesa delle colture, le tecniche di minore impatto ambientale e concorrenti all'esaltazione della qualità e della sicurezza alimentare.

Capacità di riconoscere e valutare tutti quei fattori legati alla scelta della razza, all'alimentazione e alla tecnica di allevamento che si riflettono sulla qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di integrare le corrette pratiche di produzione e conservazione dei foraggi e dei concentrati finalizzate all'esaltazione della qualità dei prodotti zootecnici.

Capacità di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti agroalimentari dagli attacchi di organismi animali e da agenti fungini.

Capacità di interpretazione degli eventi che determinano la perdita di qualità degli alimenti, la scelta dei materiali e delle tecnologie di conservazione, la scelta dei metodi più appropriati in funzione della shelf-life.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI [url](#)

CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I. [url](#)

CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI (*modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.*) [url](#)

CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (*modulo di CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I.*) [url](#)

ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA [url](#)

ENTOMOLOGIA ZOOTECNICA E ALLEVAMENTO DI INSETTI [url](#)

FORAGGICOLTURA E ALPICOLTURA IN BIOLOGICO [url](#)

FRUTTICOLTURA TROPICALE E SUBTROPICALE [url](#)

MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE [url](#)

MIGLIORAMENTO GENETICO DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE [url](#)

NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI [url](#)

PRODUZIONI E BENESSERE DEGLI ANIMALI [url](#)

QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I. [url](#)

QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (*modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.*) [url](#)

QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE [url](#)

QUALITÀ IN ORTICOLTURA [url](#)

QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (*modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.*) [url](#)

QUALITÀ E POST RACCOLTA IN FRUTTICOLTURA [url](#)

QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I. [url](#)

IMPIANTI AGRO-INDUSTRIALI E LOGISTICA

Conoscenza e comprensione

Conoscenza sull'impiego di attrezzature, macchine e impianti nelle aziende zootecniche con particolare riferimento alla raccolta e stoccaggio dei foraggi e dei prodotti per l'alimentazione zootecnica e alla mungitura.

Acquisizione delle conoscenze di base sulle tecniche di depurazione dei reflui di origine zootecnica e capacità di orientarsi nella normativa ambientale in materia di trattamento e riutilizzo dei reflui depurati.

Conoscenze tecnico-scientifiche fondamentali dei processi di produzione dei prodotti agro-industriali, nonché delle caratteristiche chimico-fisiche e compositive degli alimenti trattati.

Conoscenza dei processi di produzione e delle proprietà tecnologiche dei materiali e delle principali tecnologie di condizionamento dei prodotti agroalimentari.

Acquisizione di conoscenze sufficienti per la progettazione e gestione di impianti di trasformazione dei prodotti

agroalimentari per l'ottenimento di prodotti finiti di qualità.

Conoscenza sugli aspetti igienici sulle principali metodologie di ispezione, verifica ed audit inerenti la produzione degli alimenti di origine animale. Conoscenza della normativa cogente inerente i controlli ufficiali e gli obblighi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze acquisite nella scelta delle macchine e degli impianti per gli allevamenti zootecnici, delle tecniche di trattamento e di recupero dei reflui zootecnici.

Capacità di valutare le esigenze tecnico-impiantistiche dell'industria agroalimentare in relazione all'indirizzo produttivo e di individuare soluzioni ottimali per interventi sicuri ed efficienti nel settore agroalimentare con particolare attenzione al dimensionamento e alla gestione delle macchine e degli impianti per specifiche filiere produttive.

Capacità di effettuare scelte consapevoli relativamente a materiali e sistemi di conservazione appropriati per ogni tipologia di prodotto agroalimentare, in funzione alle specifiche caratteristiche del prodotto e agli obiettivi di shelf-life.

Capacità di gestire l'igiene e la sicurezza alimentare nelle aziende che producono e commercializzano alimenti di origine animale sulla base di quanto previsto dalla normativa cogente ed in riferimento alle attività del Controllo Ufficiale.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IMPIANTI AGROALIMENTARI [url](#)

LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI [url](#)

MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI [url](#)

PACKAGING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

PACKAGING DEI PRODOTTI ALIMENTARI [url](#)

TIROCINIO PRATICO APPLICATIVO E COMPETENZA LINGUISTICA

Conoscenza e comprensione

Conoscere e comprendere le fasi di pianificazione, organizzazione e gestione di impianti agroalimentari in specifici contesti lavorativi quali le aziende di produzione, trasformazione e commercializzazione, enti pubblici e privati, studi professionali e di consulenza.

Comprendere testi complessi in lingua inglese su argomenti sia concreti che astratti, comprese le discussioni tecniche nel campo di specializzazione. Capacità di interagire, con un grado di scioltezza e spontaneità, con interlocutori di madre lingua inglese senza sforzo per nessuna delle parti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di implementare le esperienze maturate nei diversi ambiti lavorativi in cui il laureato magistrale può svolgere la sua attività. Capacità di comprendere le logiche del mondo del lavoro e di applicare le conoscenze e le competenze acquisite, nonché di prendere contatti con la realtà delle imprese e degli enti pubblici e privati, anche al di fuori del territorio dello Stato italiano.

Capacità di produrre un testo in lingua inglese in modo chiaro e dettagliato su una vasta gamma di argomenti e spiegare il loro punto di vista su un argomento di attualità con vantaggi e svantaggi delle varie opzioni possibili.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

LINGUA INGLESE [url](#)

PROVA FINALE [url](#)

SEMINARI [url](#)

TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO [url](#)



Autonomia di giudizio	<p>Il Laureato Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare deve sviluppare autonomia di giudizio:</p> <ul style="list-style-type: none">- sull'efficienza ed efficacia delle scelte tecniche nonché sugli effetti delle stesse in termini di qualità e salubrità dei processi e dei prodotti nel rispetto dell'ambiente;- sull'opportunità di instaurare relazioni tra operatori del sistema agroalimentare e sull'adesione a forme di coordinamento tra attività a diverso livello del sistema agroalimentare (valutare accordi per la produzione, disciplinari di fornitura e di certificazione, etc.);- sulle determinanti socio-culturali che caratterizzano il sistema agroalimentare della produzione e dei consumi, sui risvolti sociali degli interventi connessi alle problematiche di mercato;- sulle implicazioni etiche delle scelte che attengono la corretta comunicazione, la qualità e la salubrità dei prodotti agroalimentari. <p>I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti sviluppando le capacità dello studente di confrontare differenti soluzioni del problema trattato anche mediante la predisposizione di appositi elaborati.</p> <p>La verifica dei risultati attesi viene effettuata saggiando, nelle prove in itinere o in quella finale, la capacità critica dello studente e la sua abilità a prevedere gli effetti delle scelte operate.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il Laureato Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare deve possedere abilità comunicative:</p> <ul style="list-style-type: none">- adeguate alla capacità di dirigere e coordinare le funzioni dei singoli operatori nell'ambito lavorativo e in particolare nell'ambito di gruppi multidisciplinari e multiprofessionali;- adeguate ad esprimere e discutere concetti e contenuti tecnici in Italiano e in un'altra lingua dell'Unione europea (preferibilmente la lingua inglese, di ampia utilizzazione in ambito formativo e scientifico) sia con operatori specializzati che con interlocutori non professionali;- idonee a consentire la comprensione e diffusione dell'innovazione. <p>I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti con la capacità dello studente di utilizzare lo strumento della presentazione delle conoscenze acquisite, in forma orale o scritta, durante la prova di esame.</p> <p>La verifica dei risultati attesi avviene mediante un giudizio sulle capacità di esposizione delle problematiche trattate usando un linguaggio specifico delle tematiche proprie del Corso di Studio ma comprensibile anche ad un pubblico non competente.</p>	

Capacità di apprendimento

Il Laureato Magistrale in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare deve:

- aver acquisito la capacità di approfondire autonomamente le competenze scientifiche e professionali attraverso lo studio di testi avanzati e pubblicazioni di svariati settori della conoscenza, in particolare: sull'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecnologiche nel campo dei processi di qualità, sull'evoluzione del contesto politico e socioeconomico del sistema agroalimentare;
- aver acquisito la capacità di partecipare con profitto ad ulteriori percorsi formativi quali seminari e convegni scientifici e divulgativi nonché corsi di Master di secondo livello e corsi di approfondimento.

I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti rispettando la successione logica o l'eventuale propedeuticità, che sarà prevista dal Regolamento didattico del Corso di Studio, degli insegnamenti che saranno presenti nel Manifesto degli Studi con l'obiettivo di sviluppare la capacità sia di comprensione degli aspetti applicativi sia di utilizzazione dei risultati della ricerca.

La verifica, effettuata nel corso delle prove di esame, ha l'obiettivo di testare la capacità dello studente di usare le conoscenze acquisite per risolvere nuovi problemi, per riconoscere la necessità di approfondimenti, per utilizzare i risultati della ricerca di settore.



QUADRO A4.d

Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

07/05/2024

Nelle attività affini o integrative è prevista una serie di insegnamenti che possono permettere allo studente di approfondire argomenti funzionali ad acquisire conoscenze e competenze specifiche per prepararsi ad entrare nel mondo del lavoro. Tale scelta, in linea con le esperienze più significative a livello nazionale ed internazionale, evidenzia una compresenza di insegnamenti appartenenti ad ambiti disciplinari differenziati. In particolare, si ravvisa l'opportunità di fornire conoscenze integrative relative a: la gestione e la progettazione delle sistemazioni idraulico-forestali; delle costruzioni rurali e del territorio agroforestale; la patologia vegetale e la redazione di un protocollo diagnostico; i processi di produzione dei prodotti industriali, nonché sulle caratteristiche chimico-fisiche e compositive degli alimenti; l'alimentazione degli animali con particolare riguardo ai piani alimentari utilizzati nei diversi sistemi di allevamento, nonché le basi di fisiologia della digestione e di valutazione chimico-fisica degli alimenti al fine di poter pervenire al calcolo della razione di una determinata categoria produttiva di animali; gli impianti industriali meccanici e gli strumenti per poter effettuare analisi di fattibilità tecnico-economiche; la tecnologia e la comprensione delle caratteristiche più significativa dei materiali; gli aspetti politici inerenti il ruolo della PAC e delle politiche dell'UE ad essa connesse nel governo del sistema agro-alimentare e l'acquisizione degli strumenti metodologici indispensabili per la redazione di una stima nel campo fondiario.



QUADRO A5.a

Caratteristiche della prova finale

07/04/2022

La prova finale prevede la stesura di una tesi finale elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore.

Il relatore può avvalersi della collaborazione di un altro professore, ricercatore, professore a contratto o esperto esterno, che assume la funzione di correlatore nell'attività didattica connessa alla preparazione dell'elaborato finale.

La tesi di laurea deve avere carattere sperimentale consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione e discussione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato. Per particolari discipline del Corso di Studio, la tesi può anche prevedere un prodotto multimediale. L'elaborato può essere scritto in una lingua dell'Unione Europea, diversa dall'italiano.

La tesi di laurea, o parte di essa, può essere svolta anche presso altre Istituzioni ed aziende pubbliche e/o private italiane o straniere accreditate dall'Ateneo di Palermo e, vista la numerosità dei CFU assegnati, essere collegata al lavoro di tirocinio o stage in aziende.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

23/05/2024

Il laureando che abbia regolarmente completato la redazione dell'elaborato finale, attestata dalla convalida del docente relatore, discute pubblicamente la propria tesi svolgendo una presentazione sintetica della stessa e rispondendo ai quesiti che la commissione ritiene di proporre.

Al termine della discussione, la commissione valuta la prova secondo i dettami del Regolamento Esame di Laurea Magistrale e attribuisce la votazione. La stessa viene comunicata al candidato, dopo breve intervallo, all'atto della proclamazione.

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/regolamenti.html> (Regolamenti CdS IQSA)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: regolamento prova finale



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Manifesto IQSA 2024/2025

Link: <http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/regolamenti.html>

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/didattica/lezioni.html>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/?pagina=esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale





<http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/>

▶ QUADRO B3



Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/18	Anno di	ALIMENTAZIONE ANIMALE (modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI)	TODARO MASSIMO CV	PA	3	30	

		corso 1	ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.) link					
2.	AGR/01	Anno di corso 1	CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' (modulo di QUALITA', CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) link	BACARELLA SIMONA CV	PA	6	60	
3.	AGR/13	Anno di corso 1	CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI link	SAIANO FILIPPO CV	RU	3	30	
4.	AGR/16 AGR/12	Anno di corso 1	CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I.) link			8		
5.	AGR/12	Anno di corso 1	CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI (modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.) link	TORTA LIVIO CV	RU	3	30	
6.	AGR/16	Anno di corso 1	CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (modulo di CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I.) link	MOSCHETTI GIANCARLO CV	PO	5	60	
7.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ZOOTECNICI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.) link	MIGLIORE GIUSEPPINA CV	PA	6	60	
8.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (modulo di QUALITA', CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) link	BACARELLA SIMONA CV	PA	6	60	
9.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.) link			12		
10.	AGR/01	Anno di corso 1	ECONOMIA E STRATEGIE DI IMPRESA (modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.) link	BORSELLINO VALERIA CV	PA	6	60	
11.	AGR/11	Anno di	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA link	PERI EZIO CV	PO	6	60	

		corso 1					
12.	AGR/02	Anno di corso 1	FORAGGICOLTURA E ALPICOLTURA IN BIOLOGICO link	DI MICELI GIUSEPPE CV	PA	8	90
13.	AGR/03	Anno di corso 1	FRUTTICOLTURA TROPICALE E SUBTROPICALE link	FARINA VITTORIO CV	PO	3	30
14.	AGR/08	Anno di corso 1	GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DEGLI IMPIANTI AGRO- ZOOTECNICI link	IOVINO MASSIMO CV	PO	6	60
15.	ING- IND/17	Anno di corso 1	LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI link	AIELLO GIUSEPPE CV	PA	6	60
16.	AGR/09	Anno di corso 1	MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI link	COMPARETTI ANTONIO CV	PA	6	60
17.	AGR/17	Anno di corso 1	MIGLIORAMENTO GENETICO DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE link	PORTOLANO BALDASSARE CV	PO	6	60
18.	AGR/18	Anno di corso 1	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI link	TODARO MASSIMO CV	PA	6	60
19.	AGR/19	Anno di corso 1	PRODUZIONI E BENESSERE DEGLI ANIMALI link	BONANNO ADRIANA CV	PO	6	60
20.	AGR/19 AGR/18	Anno di corso 1	QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I. link			8	
21.	AGR/01	Anno di corso 1	QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I. link			12	
22.	AGR/19	Anno di corso 1	QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (<i>modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.</i>) link	DI GRIGOLI ANTONINO CV	PA	5	60

23.	AGR/02	Anno di corso 1	QUALITA' DELLE COLTURE ERBACEE link	FRENDA ALFONSO SALVATORE CV	PA	6	60	
24.	AGR/04	Anno di corso 1	QUALITA' IN ORTICOLTURA link	MICELI ALESSANDRO CV	PA	6	60	
25.	AGR/19	Anno di corso 1	QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (<i>modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.</i>) link	DI GRIGOLI ANTONINO CV	PA	5	60	
26.	AGR/03	Anno di corso 1	QUALITÀ E POST RACCOLTA IN FRUTTICOLTURA link	LIGUORI GIORGIA CV	PA	6	60	
27.	AGR/12 AGR/19	Anno di corso 1	QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I. link				8	
28.		Anno di corso 1	SEMINARI link				2	
29.	AGR/11	Anno di corso 2	ENTOMOLOGIA ZOOTECNICA E ALLEVAMENTO DI INSETTI link	LO VERDE GABRIELLA CV	PA	6	60	
30.	AGR/01	Anno di corso 2	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE link	BORSELLINO VALERIA CV	PA	6	60	
31.	AGR/09	Anno di corso 2	IMPIANTI AGROALIMENTARI link	VALLONE MARIANGELA CV	PA	6	60	
32.		Anno di corso 2	LINGUA INGLESE link				6	
33.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE link	GAGLIO RAIMONDO CV	RD	6	60	
34.	AGR/01	Anno di	POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. link	ALTAMORE LUCA CV	PA	6	60	

		corso 2						
35.	AGR/01	Anno di corso 2	POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. link	CRESCIMANNO MARIA CV	PO	6	60	
36.		Anno di corso 2	PROVA FINALE link				16	
37.		Anno di corso 2	TIROCINIO FORMATIVO E DI ORIENTAMENTO link				12	



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

Link inserito:

<http://offweb.unipa.it/offweb/public/aula/aulaCalendar.seam;jsessionid=C82AEF78B6F60CE62887469C155EAC2F.node02>

Altro link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento SAAF_Aule didattiche



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Procedura per la ricerca di Aule e Laboratori d'Ateneo

Link inserito:

<http://offweb.unipa.it/offweb/public/aula/aulaCalendar.seam;jsessionid=C82AEF78B6F60CE62887469C155EAC2F.node02>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento SAAF_Laboratori didattici



QUADRO B4

Sale Studio

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dipartimento SAAF_Spazi studenti

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Sistema bibliotecario e archivio storico di Ateneo

Link inserito: <http://www.unipa.it/biblioteche/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: BIBLIOTECHE SAAF

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le iniziative di orientamento, finalizzate a supportare lo studente durante il passaggio dai corsi triennali ai corsi magistrali, ^{27/05/2024} consistono in attività informative e di consulenza individuale.

A tal fine il Centro Orientamento e Tutorato (COT) dell'Ateneo organizza attività di orientamento in ingresso, di tutorato e supporto psico-attitudinale agli studenti; dispone di uno sportello di orientamento e accoglienza per studenti stranieri ed un servizio di counselling psicologico destinato a studenti che richiedono un sostegno psicologico per problemi di adattamento alla vita universitaria (ansia da esame, problemi relazionali, disagi personali) e infine divulga materiale informativo inerente la strutturazione dei piani di studio dei diversi corsi di laurea offerti.

Annualmente, vengono organizzate apposite giornate di orientamento (Welcome Week e Open Day) rivolte ai laureati triennali che intendono proseguire gli studi. Per l'A.A. 2023/2024, il 3 maggio 2022 l'Ateneo di Palermo ha organizzato la Welcome Day Lauree Magistrali (WD) 2022 dedicata agli studenti del terzo anno delle Lauree triennali. Le attività, svolte con il supporto del Centro Orientamento e Tutorato (COT) di Ateneo ed il coinvolgimento anche dei docenti e studenti del Dipartimento SAAF, hanno riguardato la presentazione dell'Offerta Formativa dell'A.A. 2023/2024, per supportare lo studente nella scelta del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze, il programma Erasmus, il tirocinio, il Placement, la Ricerca e la Terza missione del Dipartimento SAAF.

Collateralmente al WD di Ateneo, il SAAF ha organizzato un Welcome Day Lauree Magistrali del SAAF al fine di supportare e guidare gli studenti e i laureandi triennali ad una scelta più consapevole del Corso di Studio e del percorso formativo-professionale più adatto alle proprie esigenze e attitudini. Durante la giornata sono stati illustrati dal Coordinatore del CdL in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare il piano di studi, l'organizzazione della didattica, la professionalità che si acquisisce e gli sbocchi professionali. In merito a quest'ultimo aspetto, sono state previste alcune testimonianze da parte di ex studenti del CdL in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare, laureati negli anni passati, ed oggi occupati in settori affini al loro percorso di studio. Un ulteriore spazio è stato dedicato alle attività di tirocinio, alla tesi di laurea e all'esperienza erasmus come attività previste dal CdL e che hanno un impatto importante sulla formazione dei discenti e sulla futura occupazione.

Le iniziative sui social media comprendono una pagina facebook e una pagina instagram oltre che la pagina web dell'orientamento del SAAF.

Link inserito: <http://portale.unipa.it/strutture/cot/>

▶ QUADRO B5

Orientamento e tutorato in itinere

Le attività di Orientamento e tutorato previste dal Corso di Studio sono gestite dai Docenti Tutor che seguiranno gli studenti per l'intero percorso di studi.

Il CdS organizza, annualmente o all'inizio di ogni semestre, una giornata inaugurale o una serie di incontri nelle aule di didattica, durante i quali viene presentato agli studenti l'intero programma del corso, la sua articolazione didattica e temporale, i docenti e i programmi delle relative discipline, i responsabili del tutorato, del tirocinio e delle attività di amministrazione didattica.

Annualmente, spesso in collaborazione con le associazioni studentesche, vengono svolti attività seminariali a livello dei singoli insegnamenti, con la partecipazione dei portatori d'interesse.

Inoltre, ci si è proposti di far fronte a esigenze di assistenza individuale e di supporto metodologico allo studio degli studenti mediante la figura del Tutor Laureato. I servizi attualmente svolti dai Tutor laureati comprendono: l'assistenza allo studio individuale per studenti, il supporto alla stesura tesi di laurea, l'accoglienza e l'orientamento e le consulenze di carattere generale (piano di studi, organizzazione dello studio).

Al fine di assicurare un rapido trasferimento delle informazioni tra docenti e studenti e tra gli stessi studenti è stato creato un profilo Facebook del corso di studio. Tra le attività di orientamento e tutorato è previsto che ogni Docente del Corso di Studio abbia un regolare orario di ricevimento ampiamente pubblicizzato.

Descrizione link: Sportello Orientamento e Tutorato SAAF

Link inserito: <https://www.facebook.com/Sportello-Orientamento-e-Tutorato-SOT-Agraria-1691682391048892/>



QUADRO B5

Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il Corso di Studio in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agro-alimentare prevede lo svolgimento da parte dello studente di un tirocinio formativo da svolgersi presso aziende od Istituzioni, finalizzato al conseguimento di esperienze professionali principalmente nel campo della certificazione. Per l'accesso al tirocinio lo studente deve essere iscritto al 2° anno di corso e avere conseguito almeno 24 CFU.

L'Università di Palermo predispose diversi programmi per la mobilità di studenti iscritti ad UNIPA. Tali programmi di mobilità consentono di trascorrere dei periodi all'estero permettendo di ottenere una esperienza di formazione professionale e personale di arricchimento per tutti gli studenti.

Il programma Erasmus+ ai fini di Traineeship ha come finalità l'acquisizione di CFU del proprio piano di studi per le seguenti attività formative: Training e stage presso aziende UE sia private che pubbliche; Training e stage in laboratori universitari e non. Il programma Erasmus+ ai fini di Traineeship ha come finalità l'acquisizione di CFU del proprio piano di studi per le diverse attività formative e consente a studenti, dottorandi, specializzandi e neolaureati (questi ultimi a condizione che siano selezionati attraverso il bando prima del conseguimento del titolo) lo svolgimento di tirocini curriculari, volontari e post-lauream presso aziende, enti pubblici, istituti di ricerca, fondazioni, ONG, scuole e università situati in un Paese europeo aderente al Programma. La durata della mobilità può variare da 2 a 12 mesi ed è rivolta anche ai neolaureati. L'offerta di mobilità Erasmus+ ai fini di traineeship si articola nella pubblicazione annuale di un bando di selezione. Oltre al bando di Ateneo, gli iscritti Unipa possono partecipare ai bandi di selezione per Erasmus+ per traineeship emanati in seno al Consorzio Send e al Consorzio Arces di cui Unipa è membro, unitamente ad altri atenei italiani.

La domanda di tirocinio deve essere presentata al Consiglio di Corso di Studi (CCS) corredata delle attività formative di proprio interesse, concordate con un Docente e dell'indicazione dell'Azienda o Istituzione presso la quale si intende svolgere il tirocinio. Il CCS tenuto conto dell'offerta di tirocinio delle strutture ospitanti, della proposta di attività formative di interesse dello studente, assegna il tutor universitario, che definisce la linea delle attività formative concordando con il tutor della struttura ospitante e con il tirocinante il progetto formativo e di orientamento, e il posto di tirocinio. Lo studente è tenuto ad annotare nel registro di tirocinio le attività svolte durante il periodo di svolgimento dello stesso. Il registro è firmato dal Tutor aziendale e vistato, a conclusione dell'attività di tirocinio, dal tutor universitario. A conclusione dello svolgimento dell'attività di tirocinio, lo studente consegna al CCS il registro di tirocinio, una relazione finale relativa all'attività svolta (firmata dal tirocinante, dai tutor aziendale e universitario), la propria scheda di valutazione e quelle dei

tutor aziendale e universitario. Il CCS assegna i CFU e trasmette l'informazione alle Segreterie studenti.

Nell'ambito del programma ERASMUS Placement il tirocinio può essere svolto presso sedi estere in agreement con l'Università di Palermo.

Docente delegato 'Tirocinio': Dr. Livio Torta

Link inserito: <https://www.unipa.it/mobilita/studenti-unipa-outgoing/erasmus-ai-fini-di-traineeship/>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti



In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Bando Mobilità Internazionale Ateneo 2022-2023

L'Università di Palermo attiva e gestisce la mobilità studentesca all'interno di accordi bilaterali (a livello di Ateneo o a livello di Dipartimento) che prevedono lo scambio in entrata ed in uscita di studenti, oppure nell'ambito di programmi a finanziamento comunitario quali il programma Erasmus+. La mobilità viene incentivata e promossa sia attraverso l'erogazione di borse di studio sia attraverso il supporto nella gestione delle pratiche amministrative: dal contatto con la sede straniera, all'elaborazione del piano di studi per la mobilità internazionale, al riconoscimento degli esami sostenuti all'estero, all'erogazione dei corsi in lingua veicolare.

Gli studenti del Corso di Studio in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare possono svolgere un periodo di studio all'estero nell'ambito dei programmi ERASMUS presso diverse Università straniere.

Azioni intraprese a livello di Ateneo:

- Monitoraggio dei learning agreement degli studenti e dei learning agreement changes per eventuali e successive modifiche (studenti Erasmus, Visiting students etc)
- Attività di informazione, supporto ed orientamento agli studenti prima della partenza e durante il periodo di mobilità all'estero
- Offerta di corsi gratuiti, impartiti da parte del Centro Linguistico d'Ateneo (CLA), in lingua francese, inglese, tedesco, spagnolo, differenziati in tre livelli (basico, intermedio ed avanzato) per gli studenti dell'Ateneo in mobilità Erasmus
- Tutoring sulla didattica, fornito dai docenti coordinatori di accordi interistituzionali o dai responsabili della Scuola Politecnica per la mobilità e l'internazionalizzazione
- Contributo aggiuntivo su fondi d'Ateneo a cofinanziamento della mobilità degli studenti
- Sportelli di orientamento gestiti dal Centro di Orientamento e Tutorato d'Ateneo (COT)
- Coordinamento, monitoraggio e supporto delle iniziative per l'integrazione degli studenti diversamente abili da parte dell'Unità Operativa Abilità Diverse, struttura d'Ateneo, che fornisce allo studente, avente diritto e che ne fa richiesta,

interventi che riguardano il servizio di tutoring, di assistenza alla persona e la dotazione di attrezzature

• Borse di mobilità internazionale erogate dell'Ente Regionale per il Diritto allo studio

Docente di riferimento per i programmi ERASMUS: Prof.ssa Alessandra Carrubba

Descrizione link: Bando Erasmus+ Mobilità per studio

Link inserito:

<https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalitaperilsistemaagroalimentare2150/borse/erasmus.html>

n.	Nazione	Ateneo in convenzione	Codice EACEA	Data convenzione	Titolo
1	Bulgaria	Bulgarian Academy Of Sciences	242537-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
2	Bulgaria	University Of Ruse Angel Kanchev	66673-EPP-1-2014-1-BG-EPPKA3-ECHE	01/06/2018	solo italiano
3	Cipro	Technologiko Panepistimio Kyprou	245583-EPP-1-2014-1-CY-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
4	Croazia	Sveuciliste Josipa Jurja Strossmayera U Osijeku	255170-EPP-1-2014-1-HR-EPPKA3-ECHE	01/06/2018	solo italiano
5	Francia	Universite De Poitiers	28112-EPP-1-2014-1-FR-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
6	Germania	Universitaet Koblenz-Landau	28509-EPP-1-2014-1-DE-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
7	Grecia	Agricultural University Of Athens	29121-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
8	Grecia	Democritus University Of Thrace	29115-EPP-1-2014-1-GR-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
9	Grecia	Technologiko Ekpaideftiko Idryma (Tei) Dytikis Elladas	269897-EPP-1-2015-1-GR-EPPKA3-ECHE	01/06/2018	solo italiano
10	Lituania	Aleksandro Stulginskio Universitetas	63471-EPP-1-2014-1-LT-EPPKA3-ECHE	01/06/2018	solo italiano
11	Paesi Bassi	Wageningen University	28826-EPP-1-2014-1-NL-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
12	Polonia	Uniwersytet Ekonomiczny W Katowicach	47022-EPP-1-2014-	01/06/2017	solo

			1-PL-EPPKA3-ECHE		italiano
13	Polonia	Uniwersytet Jagiellonski	46741-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
14	Polonia	Uniwersytet Rolniczy Im. Hugona Kollataja W Krakowie	223720-EPP-1-2014-1-PL-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
15	Regno Unito	The University Of Nottingham	28633-EPP-1-2014-1-UK-EPPKA3-ECHE	01/06/2015	solo italiano
16	Repubblica Ceca	Vysoke Uceni Technicke V Brne	49565-EPP-1-2014-1-CZ-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
17	Romania	Universitatea De Stiinte Agricole Si Medicina Veterinara A Banatului Regele Mihai I Al Romaniei Din Timisoara	210447-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/06/2015	solo italiano
18	Romania	Universitatea De Stiinte Agricole Si Medicina Veterinara Ion Ionescu De La Brad Din Iasi	67932-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
19	Romania	Universitatea De Stiinte Agronomice Si Medicina Veterinara Din Bucuresti	45813-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
20	Romania	Universitatea Politehnica Timisoara	49104-EPP-1-2014-1-RO-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
21	Slovacchia	Slovenska Polnohospodarska Univerzita V Nitre	49045-EPP-1-2014-1-SK-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
22	Spagna	Universidad De Castilla - La Mancha	29543-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
23	Spagna	Universidad De Cordoba	28689-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
24	Spagna	Universidad De Lleida	28595-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
25	Spagna	Universidad De Santiago De Compostela	29576-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
26	Spagna	Universidad Miguel Hernandez De Elche	53605-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano

27	Spagna	Universidad Politecnica De Cartagena	63651-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
28	Spagna	Universidad Politecnica De Madrid	29462-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
29	Spagna	Universitat Politecnica De Valencia	29526-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
30	Spagna	Universitat Rovira I Virgili	28675-EPP-1-2014-1-ES-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
31	Svezia	Goeteborgs Universitet	29364-EPP-1-2014-1-SE-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
32	Turchia	Omer Halisdemir University	248085-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
33	Turchia	University Of Cukurova	221382-EPP-1-2014-1-TR-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano
34	Ungheria	Pannon Egyetem	47346-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	01/06/2017	solo italiano
35	Ungheria	Pecs Tudomanyegyetem - University Of Pecs	48792-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	01/06/2016	solo italiano
36	Ungheria	Szent Istvan University	49639-EPP-1-2014-1-HU-EPPKA3-ECHE	01/06/2014	solo italiano



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

13/06/2024

A LIVELLO DI CORSO DI STUDIO:

Sono stati sviluppati percorsi di accompagnamento specifici, d'intesa con le associazioni studentesche, gli ordini professionali e il mondo dell'impresa agroalimentare. E' stata rivista l'organizzazione del tirocinio, anche sulla base dell'implementazione delle aziende ospitanti.

Sono stati realizzati i seguenti corsi:

- Certificazione agroalimentare;
- Avviamento alla professione di agronomo tenuto con l'Ordine degli Agronomi e l'Associazione laureati in Scienza Agrarie, con i quali si è stipulata una specifica convenzione;
- Inglese tecnico, aperto a studenti in possesso del livello B1 o con conoscenza adeguata verificata con test di ammissione;

- Fisiologia della potatura dei fruttiferi con esercitazione pratica;
- Orientamento al lavoro in collaborazione con gli esperti del servizio placement del COT di Ateneo;
- Introduzione ai sistemi GIS;
- Utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura deliberato in Consiglio Interclasse e calendarizzato.

Nel periodo pandemico sono stati realizzati, sulla piattaforma MS Teams, seminari sia a livello di singoli insegnamenti sia nell'ambito di iniziative delle associazioni studentesche coinvolgendo, in taluni casi, operatori del mondo professionale, istituzionale e imprenditoriale. Inoltre, sono state implementate le attività di comunicazione, sulle pagine social e sui siti web istituzionali, di tutte le iniziative volte all'inserimento nel mondo del lavoro dei laureati.

Infine, sussistono convenzioni ad hoc finalizzate ad incrementare i contatti con il mondo della professione, con l'Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Palermo, con l'Associazione Dottori in Scienze Agrarie, con la Confagricoltura Regionale.

L'Ateneo di Palermo prevede anche l'opportunità di far svolgere a coloro che hanno concluso gli studi da non più di 12 mesi un tirocinio extra curriculare, anche all'estero.

A LIVELLO DI ATENEO:

U.O. Placement per le aziende e career service per studenti e laureati

Il Servizio Placement promuove metodi di ricerca attiva del lavoro supportando il laureato nello sviluppo di un personale progetto di inserimento professionale (tirocini e/o opportunità di lavoro) in linea con i propri obiettivi lavorativi e le richieste del mercato del lavoro. La mission del placement di Ateneo è quella di ridurre i tempi di transizione tra il conseguimento del titolo di studio e l'ingresso nel mondo del lavoro degli studenti/laureati attraverso l'erogazione dei servizi e lo svolgimento delle attività di seguito illustrate.

I destinatari privilegiati per tali azioni sono i laureandi e i laureati dell'Ateneo.

I servizi, con le loro attività, accompagnano il laureando/laureato in tutte le fasi del processo di inserimento nel mondo del lavoro che vanno dalla ricerca delle offerte professionali (qualitativamente in linea con il suo profilo e le sue aspirazioni) alla stesura del curriculum, fino alla preparazione per sostenere un colloquio di lavoro (tecniche di comunicazione efficace, tecniche di self-marketing, empowerment delle soft skill).

Le attività U.O. Placement per le aziende e career service per studenti e laureati:

- Sportello (con apertura nei giorni indicati sul sito) per fornire informazioni e offrire uno spazio destinato ai colloqui individuali mirati alla ricerca di lavoro o alla soluzione di alcuni problemi connessi con la ricerca di lavoro;
- Career counseling: incontri individuali rivolti a studenti e laureati per la costruzione di un progetto di sviluppo di carriera coerente con la propria formazione, le proprie competenze, capacità, abilità, interessi e con l'evoluzione del mondo del lavoro e delle professioni;
- Organizzazione di seminari informativi e di orientamento al lavoro (organizzati anche su richiesta dei corsi di laurea/dipartimenti). Sono open day rivolti a studenti e laureati dell'Ateneo per far conoscere il Placement (attività, iniziative, modalità di accesso ai servizi, job-bank di Ateneo - Almalaurea) e per riflettere sulle azioni più efficaci da mettere in campo per l'inserimento lavorativo e sulle modalità di svolgimento dei processi di selezione del personale;
- Workshop sulla Selezione del Personale (organizzati anche su richiesta dei corsi di laurea/dipartimenti). Sono laboratori rivolti a studenti e laureati con simulazioni ed esercitazioni pratiche sulla socializzazione al lavoro (dove e come cercare opportunità di lavoro, come scrivere un curriculum vitae efficace) e l'empowerment delle soft skills (comunicazione efficace, gestione dei colloqui di lavoro individuali e di gruppo);
- Incrocio domanda-offerta di lavoro attraverso il ricorso ad una banca dati che, a partire dal 12 marzo 2015, è fornita dal Consorzio ALMALAUREA cui unipa ha aderito. La banca dati contiene: le aziende che, con i loro desiderata, pubblicano le offerte di posizioni lavorative e/o di tirocini che i laureati possono visualizzare e a cui possono candidarsi; i curricula dei laureati, raccogliendo alcune informazioni da parte dei laureandi all'atto della domanda di laurea on line e che, successivamente al conseguimento della laurea, gli stessi laureati potranno aggiornare inserendo nuove esperienze formative e/o lavorative acquisite o nuovi dati di contatto al fine di renderli visibili alle aziende che hanno la possibilità di mettersi in contatto diretto con i potenziali candidati alle loro offerte di lavoro/tirocini;
- Organizzazione di eventi di recruiting quali i career day e i recruiting day (in presenza o online) ossia eventi durante i quali gli studenti e i laureati hanno l'opportunità di entrare in contatto con i Manager e i Responsabili delle Risorse Umane delle aziende partecipanti, prendere parte alle presentazioni aziendali, consegnare il proprio curriculum e sostenere colloqui individuali. Gli eventi di recruiting sono di due tipologie: il cd Recruiting day che vede il coinvolgimento di una sola azienda e il cd Career day che coinvolge più aziende dello stesso settore o di settori diversi;
- Organizzazione di eventi quali i Placement day (in presenza o online) di dipartimento ossia eventi rivolti a studenti e

laureati durante i quali il servizio di placement di ateneo illustra le attività volte a favorire l'incrocio domanda-offerta di lavoro, le aziende raccontano e illustrano i loro desiderata, le loro necessità, i loro bisogni professionali attuali e potenziali e gli ex alumni raccontano il loro percorso di studio e professionale.

- Promozione dei Tirocini extracurricolari rivolti a coloro che hanno conseguito un titolo accademico presso l'Ateneo di Palermo, da svolgere in aziende, enti pubblici, associazioni, fondazioni, etc. sia italiane che estere;
- Progettazione di azioni di placement e career service finanziate con fondi regionali, ministeriali ed europei, partecipazione a bandi pubblici (ad es. progetto Fixo, garanzia giovani, Servizio civile, etc.)
- Promozione e stipula di convenzioni e protocolli di intesa con le più importanti Agenzie per il Lavoro, Enti ed Associazioni datoriali al fine di collaborare in sinergia per la generazione e la condivisione circolare di opportunità di lavoro qualificato.

Descrizione link: Servizio Placement di Ateneo

Link inserito: <https://www.unipa.it/target/laureati/>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Locandina - Microplastiche. La terra non fa la differenziata



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Periodicamente e su richiesta da parte degli studenti si svolgono incontri con liberi professionisti, imprenditori di settore e seminari di formazione, con il coinvolgimento di imprese di rilevanza nel settore agro-alimentare e dell'ordine professionale. 27/05/2024

E' stata, inoltre, programmata e realizzata un'attività di formazione, in collaborazione con la Regione Siciliana, che consente agli Studenti di accedere all'albo degli 'Assaggiatori di Olio extravergine di oliva'.

Con cadenza periodica il Dipartimento SAAF organizza l'erogazione di attività formative nell'ambito dei Sistemi di Gestione per la Qualità. In particolare, nell'ambito della gestione professionale del processo di audit in conformità con le Linee Guida e le Norme che governano le attività di Audit UNI EN ISO 19011:2012 ed UNI/CEI ISO/IEC 17021-1:2015, con specifico riferimento alla Norma ISO 9001:2015.

Vengono organizzati numerosi eventi finalizzati a presentare l'Offerta formativa della Scuola Politecnica e del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali.

Link inserito: <http://>



QUADRO B6

Opinioni studenti

Gli studenti che hanno dichiarato di aver seguito almeno il 50% delle ore di lezione (scheda 1) 2022-2023) hanno mostrato di avere buone conoscenze per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi del corso, dando una valutazione positiva pari a 8,38 (D.01). Gli studenti: hanno ritenuto proporzionato il carico di studio ai crediti assegnati con una valutazione pari a 8,09 (D.02); hanno ritenuto adeguato il materiale didattico fornito con una valutazione pari a 8,24 (D.03); hanno ritenuto che fossero chiare le modalità di svolgimento degli esami con una valutazione pari a 8,9 (D.04); hanno valutato positivamente il rispetto degli orari di svolgimento di lezioni, esercitazioni, ecc. con una valutazione pari a 8,99 (D.05); hanno valutato positivamente la motivazione e lo stimolo del docente verso la disciplina e l'esposizione chiara degli argomenti relativi alla disciplina con una valutazione media pari a 8.83 (D.06, D.07); hanno ritenuto utili all'apprendimento le esercitazioni, i tutorati e le attività sul campo con una valutazioni pari a 8,87 (D.08); hanno ritenuto che l'insegnamento 15/09/2023

sia stato svolto coerentemente con quanto dichiarato sul sito web del corso di studio con una valutazione pari a 8,91 (D.09); hanno valutato molto positivamente la reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni con una valutazione pari a 9,15 (D.10); hanno valutato positivamente il loro interesse nei confronti degli argomenti trattati e si sono mostrati soddisfatti sulle modalità di svolgimento del corso, con valutazioni rispettivamente pari a 8,9 (D.11) e 8,67(D.12). Gli studenti hanno valutato positivamente il corso con una valutazione media pari a 8,73.

Gli studenti hanno inoltre ritenuto corretto il carico didattico complessivo, infatti, il 49% circa, non ritiene necessario alleggerire il carico didattico complessivo e non ritiene necessario aumentare l'attività di supporto didattico (47%). Gli studenti ritengono che le conoscenze di base fornite durante il corso siano adeguate (55%), che non vadano eliminati argomenti già trattati in altri insegnamenti (51%), che il coordinamento con altri insegnamenti sia adeguato (43%) e che la qualità del materiale didattico fornito sia adeguata allo svolgimento del corso e che non sia necessario implementarla (43%). Gli studenti però ritengono che il materiale didattico debba essere fornito in anticipo rispetto allo svolgimento del corso (49%), suggeriscono di inserire le prove intermedie (46%) e non ritengono assolutamente necessario l'inserimento di insegnamenti serali o nel fine settimana (81%).

Gli studenti che hanno dichiarato di aver seguito meno del 50% delle ore di lezione (scheda 3) 2022-2023) hanno mostrato di avere conoscenze più che sufficienti per la comprensione degli argomenti previsti nei programmi del corso, dando una valutazione positiva pari a 7,56 (D.02). Gli studenti: hanno ritenuto proporzionato il carico di studio ai crediti assegnati con una valutazione pari a 7,19 (D.03); hanno ritenuto adeguato il materiale didattico fornito con una valutazione pari a 7,81 (D.04); hanno ritenuto che fossero chiare le modalità di svolgimento degli esami con una valutazione pari a 8,2 (D.05); hanno valutato positivamente la reperibilità dei docenti per chiarimenti e spiegazioni con una valutazione pari a 8,38 (D.06); hanno valutato positivamente il loro interesse nei confronti degli argomenti trattati e si sono mostrati soddisfatti sulle modalità di svolgimento del corso, limitatamente alle lezioni seguite, con valutazioni rispettivamente pari a 7,9 (D.07) e 8,14 (D.08). Gli studenti, limitatamente alle lezioni seguite, hanno valutato positivamente il corso con una valutazione media pari a 7,88.

Il 30% degli studenti ha ritenuto corretto il carico didattico complessivo, il 45% circa, non ha espresso alcuna opinione in merito e il 35% non ritiene necessario aumentare l'attività di supporto didattico, il 44%, non ha espresso alcuna opinione in merito. Gli studenti ritengono che le conoscenze di base fornite durante il corso siano adeguate (41%), che non vadano eliminati argomenti già trattati in altri insegnamenti (49%), che il coordinamento con altri insegnamenti sia adeguato (43%) e che la qualità del materiale didattico fornito sia adeguata allo svolgimento del corso e che non sia necessario implementarla (38%), il 39% circa, non ha espresso alcuna opinione in merito. Il 43% degli studenti ritiene che il materiale didattico debba essere fornito in anticipo rispetto allo svolgimento del corso, e non ritengono necessario l'inserimento di insegnamenti serali o nel fine settimana (65%).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: scheda RIDO 2022



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

15/09/2023

I laureati del corso Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare (LM-69) (anno solare 2022) hanno seguito attivamente le diverse discipline, il 61% ha seguito più del 75% degli insegnamenti, il 22% tra il 50 e il 75% degli insegnamenti e il 17% circa ha seguito tra il 25 e il 50% degli insegnamenti. Il 50% dei laureati ha ritenuto il carico didattico pienamente adeguato alla durata del corso, dati in linea con la percentuale generale di Ateneo (51%), il 28% ha ritenuto sufficientemente adeguato il carico didattico ("più sì che no"), percentuale del 9% inferiore rispetto ai dati generali di Ateneo e il 16,7% ha ritenuto il carico didattico non sufficientemente adeguato alla durata del corso ("più no che sì"), dati superiori a quelli generali di Ateneo (>13%). I laureati hanno valutato pienamente soddisfacente l'organizzazione degli esami con una percentuale del 55,6% "sempre, quasi sempre" (>8% rispetto ai dati generali di Ateneo) e del 27,8% "per più della metà degli esami" (≤15,2% rispetto ai dati generali di Ateneo). L'11% dei laureati non ha invece ritenuto

soddisfacente l'organizzazione degli esami, dati del 9% superiori ai dati generali di Ateneo. I laureati sono risultati pienamente soddisfatti in merito ai rapporti con i docenti, 50% "decisamente si", dati superiori del 9% rispetto ai dati generali di Ateneo e 50% "più si che no" e complessivamente soddisfatti del Corso di laurea, 445 "decisamente si" e 44% "più si che no". La valutazione delle aule da parte dei laureati denota sicuramente qualche carenza rispetto ai dati generali di Ateneo, con dati del 56,8% "spesso adeguate" e del 43,8% "raramente adeguate". I laureati hanno valutato negativamente il numero di postazioni informatiche a disposizione, con dati del 83,3% riferiti a "in numero non adeguato" e del 16,7% "in numero adeguato", dati nettamente inferiori rispetto ai dati generali di Ateneo. I laureati hanno dato valutazioni positive ai servizi di biblioteca con percentuali del 91,7% "abbastanza positiva" e del 8,3% "decisamente positiva". La valutazione delle attrezzature per le altre attività didattiche (laboratori, attività pratiche, ...) denota qualche carenza, con percentuali del 6,7% "sempre o quasi sempre adeguate", del 53,3% "spesso adeguate" e del 40% "raramente adeguate", valutazioni inferiori ai dati generali di Ateneo. I laureati hanno nel complesso valutato positivamente il Corso di Laurea, infatti l'88,9% si iscriverebbe nuovamente allo stesso corso, dati superiori alle medie di Ateneo (76,4%). I tempi di ingresso nel mercato del lavoro, dall'inizio della ricerca al reperimento del primo lavoro (medie, in mesi) dei laureati del Corso di laurea e pari a 5 anni e 2 mesi rispetto ai 6 anni e 6 mesi delle medie dei corsi di Ateneo, con retribuzioni superiori rispetto alle medie di Ateneo dopo 5 anni di retribuzione.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea aprile 2023



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

15/09/2023

Il numero degli studenti al I anno del Corso Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare iscritti negli ultimi due anni accademici è rimasto costante anche se risulta dimezzato rispetto all' anno accademico 2020-21, risultando inferiori alla media degli altri CdS della stessa classe nell'area geografica e nazionali. La maggior parte degli iscritti al corso di laurea provengono dalla regione Sicilia, circa i 2/3 da Palermo e provincia, seguiti da Agrigento, Caltanissetta, Bolzano, Catania e Messina. Nell'ultimo anno di rilevazione la percentuale degli studenti iscritti, che entro la durata normale del CdS hanno acquisito almeno 40 CFU nell'A.A., ha fatto registrare un significativo decremento, passando dal 68,2% del 2018 al 41,1% del 2021, mostrando però un incremento rispetto al 36% del 2020. La percentuale di laureati entro la durata normale del corso ha mostrato un decremento dal 2018 (88,6%) al 2021 (72%) in ogni caso, i valori percentuali si mantengono sempre al di sopra dei valori medi registrati per gli altri CdS nella stessa area geografica e nel territorio nazionale. Nel 2021, la percentuale di studenti che ha proseguito la carriera al II anno nello stesso corso di studio è aumentata significativamente passando dal 74,4% del 2020 al 93,8% del 2021; mentre la percentuale di immatricolati che si laureano, nel CdS, entro la durata normale del corso ha fatto registrare una significativa riduzione passando dal 72,2% del 2018 al 41% nel 2021 mantenendosi, comunque, in linea con quella nazionale. La percentuale di abbandoni, dopo n+1 anni, ha mostrato un aumento, passando dal 15,4% del 2018 al 22,2% nel 2021.

Descrizione link: Dati di ingresso, percorso e uscita

Link inserito: https://offertaformativa.unipa.it/offweb/datistudente?anno_accademico=2022&lingua=ITA&codicione=0820107307000005

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

15/09/2023

Sulla base del numero dei laureati intervistati da AlmaLaurea, emerge che il tasso occupazionale dei laureati nel CLM in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare ad 1 anno dalla laurea è del 63,3%, a 3 anni del 72,7% e a 5 anni del 81,8% (valori in linea o superiori rispetto a quanto rilevato, in media, per i laureati in Ateneo). I laureati nel 2017 (a 5 anni dalla laurea) hanno trovato lavoro dopo 5,2 mesi dalla laurea. Ad 1 anno dalla laurea il 42,1% degli intervistati dichiara di utilizzare nel lavoro in misura elevata le competenze acquisite con la laurea, mentre a 3 e 5 anni dalla laurea tale valore risulta pari, rispettivamente, al 50 % e 44,4% (valori inferiori rispetto a quanto rilevato per i laureati in Ateneo). La retribuzione netta mensile dei laureati ad 1, 3 e 5 anni dalla laurea (rispettivamente € 1.261, € 1.340 e € 1.929) è più elevata rispetto a quella di ateneo soltanto a 5 anni (€ 1.929 vs € 1.557). Infine, il grado di soddisfazione per il lavoro svolto (scala 1-10) per i laureati dopo 5 anni è di 8,1, mentre a 1 e 3 anni dalla laurea, rispettivamente, è di 8,3 e 8,0, in linea con i laureati di Ateneo.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati AlmaLaurea aprile 2023

▶ QUADRO C3

Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

15/09/2023

Il 77,8% dei tutor aziendali degli enti/impresе ritengono che i tirocinanti del CdS in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare abbiano le competenze di base decisamente adeguate alle necessità aziendali e abbiano svolto con impegno le attività previste dal progetto formativo. Inoltre, i tutor aziendali hanno dichiarato che il tirocinante nel corso dell'esperienza in azienda ha dimostrato di aver sviluppato le seguenti competenze/capacità: buone capacità di lavorare in gruppo (66,7%); capacità di affrontare e risolvere problemi, offrendo soluzioni innovative ed alternative nella gestione di un lavoro (66,7%); capacità di lavorare per obiettivi in base ai tempi e alle scadenze fissate dal tutor aziendale (77,8%); capacità di adattamento alle nuove situazioni (77,8%); padronanza delle lingue straniere (55,6%); competenze nell'uso di strumenti o di dispositivi specifici (77,8%) e competenze tecnico professionali (73%). Il 55,6% dei tutor aziendali ritiene che il periodo del tirocinio sia stato sufficiente per lo svolgimento delle attività previste nel progetto formativo, e il 77,8% si ritiene soddisfatto dell'attività del tirocinante. Nessuna impresa ha però fatto un'offerta di lavoro al tirocinante con un contratto di collaborazione occasionale, mentre il 77,8% è disponibile ad ospitare altri tirocinanti della stessa area disciplinare.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: report questionari tirocinio 2022



L'organizzazione dell'Ateneo si basa sulla distinzione tra le funzioni di indirizzo e di governo attribuite al Rettore, al Consiglio di Amministrazione e al Senato Accademico e le funzioni di gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa attribuite al Direttore Generale e ai Dirigenti, ad esclusione della gestione della ricerca e dell'insegnamento in conformità del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e ss.mm.ii.

La struttura tecnico amministrativa è definita dal Consiglio di Amministrazione su proposta del Direttore Generale, tenendo conto delle linee programmatiche dell'Ateneo.

Il Direttore Generale, sulla base degli obiettivi e degli indirizzi fissati dal Consiglio di Amministrazione, ha la responsabilità dell'organizzazione e gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico amministrativo dell'Ateneo.

Il modello organizzativo adottato dall'Ateneo ha struttura mista:

- di tipo funzionale, declinata per unità organizzative diversamente articolate, in relazione ai volumi e alla complessità delle attività gestite;
- di tipo trasversale e ad hoc (es. Unità di Processo deputate al presidio di processi di natura trasversale che fungano da collegamento tra le diverse strutture di Ateneo, Unità di Staff deputate al presidio di processi strategici e innovativi, Gruppi di lavoro, ecc.).

Le Unità Organizzative dell'Ateneo dedicate alle attività tecnico-amministrative sono distinte in tre livelli, in relazione alla rilevanza e al grado di complessità e di professionalità richiesti per l'espletamento, il coordinamento e il controllo delle connesse attività.

Le Unità organizzative di primo livello sono dedicate alla gestione di macro processi corrispondenti allo svolgimento di più compiti istituzionali o ad una pluralità di ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. In considerazione delle dimensioni dell'Università degli Studi di Palermo, le Unità Organizzative di primo livello sono poste sotto la responsabilità di soggetto con incarico di funzione dirigenziale e dotate di autonomia gestionale, sotto il coordinamento del Direttore Generale ed articolate in Settori.

Le Unità Organizzative di secondo livello sono dedicate al presidio e al coordinamento di uno o più ambiti di attività, all'interno di uno o più macro processi o ambiti di attività con valenza strategica o innovativa. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria EP individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con le caratteristiche della posizione organizzativa da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere. Sono da considerarsi unità organizzative di cui al presente comma i Settori nell'ambito delle Aree e i Settori nell'ambito dei Servizi.

Le Unità Organizzative di terzo livello sono finalizzate allo svolgimento o al coordinamento diretto di singoli ambiti di attività. L'istituzione di tale tipologia di unità è subordinata all'esistenza di livelli di complessità che ne giustificano l'attivazione rispetto a quella sovraordinata. Sono unità organizzative poste sotto la responsabilità di personale di categoria D, individuato in base a requisiti professionali e curriculari coerenti con la posizione da ricoprire e con gli obiettivi da raggiungere.

Per specifiche e motivate esigenze il Direttore Generale, inoltre, può conferire incarichi di funzione specialistica o specifici qualificati incarichi di responsabilità a personale di categoria D, C e B.

Il Direttore Generale ed i dirigenti

Sono responsabili del risultato dell'attività svolta dagli uffici ai quali sono preposti, della realizzazione dei programmi e dei progetti loro affidati in relazione agli obiettivi fissati dagli organi di governo, dei rendimenti e dei risultati della gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa, incluse le decisioni organizzative e di gestione del personale.

Aree Dirigenziali:

- Area affari generali e centrale acquisti
- Area didattica e servizi agli studenti
- Area economico-finanziaria e patrimoniale

- Area edilizia, servizio tecnico e sostenibilità
- Area organizzazione e sviluppo delle risorse umane
- Area ricerca e trasferimento tecnologico
- Area sistemi informativi di Ateneo
- Area terza missione e relazioni internazionali

La struttura organizzativa dei Dipartimenti prevede, per i 16 Dipartimenti attivati, un'articolazione in Unità Operative e Funzioni Specialistiche che si aggiungono alla figura cardine del Responsabile Amministrativo di Dipartimento, e che, si articolano in Unità Operative, che per ciascun Dipartimento comprendano almeno le funzioni dedicate alla gestione della Didattica e Internazionalizzazione, della Ricerca e Terza Missione, degli Affari Generali e Istituzionali, della Contabilità e Bilancio e dei Servizi Generali, Logistica, Sicurezza e ICT, inglobando in quest'ultima anche le attività relative ai Laboratori.

I 16 Dipartimenti hanno le seguenti denominazioni:

- Architettura;
- Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica Avanzata;
- Culture e Società;
- Fisica e Chimica;
- Giurisprudenza;
- Ingegneria;
- Matematica e Informatica;
- Medicina di Precisione in Area Medica, Chirurgica e Critica
- Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di eccellenza 'G. D'Alessandro';
- Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali;
- Scienze della Terra e del Mare;
- Scienze e Tecnologie Biologiche Chimiche e Farmaceutiche;
- Scienze Economiche, Aziendali e Statistiche;
- Scienze Politiche e delle relazioni internazionali;
- Scienze Psicologiche, Pedagogiche, dell'Esercizio Fisico e della Formazione;
- Scienze Umanistiche.

A far data dal 1° novembre 2019 (con delibera del CdA del 25/07/2019) è stata approvata la disattivazione di tutte le Scuole di Ateneo e l'attivazione della sola Scuola di Medicina e Chirurgia.

Sono altresì presenti i seguenti Servizi di Ateneo:

- Sistema Museale di Ateneo (SIMUA)
- Advanced Technologies Network Center (ATeN)
- A.S.CENT - Centre of Advanced Studies
- Centro di Sostenibilità e Transizione Ecologica
- Centro per gli studi e le politiche di genere (Artemisia)
- Centro di Ateneo per le neurodiversità e le disabilità (CeNDiS)
- Servizio Integrato di Ateneo per il Supporto Psicologico (S.I.A.S.P)
- Consigliera di fiducia e sportello antiviolenza per le pari opportunità

Sono, inoltre, attivi i seguenti tre Poli Territoriali Decentrati:

- Polo di Agrigento;
- Polo di Caltanissetta;
- Polo di Trapani.

Alle suddette strutture si aggiungono anche: la Scuola di Lingua Italiana per Stranieri (ITASTRA), il Centro Linguistico d'Ateneo (CLA) e il Comitato per lo Sport Universitario (CSU).

La gestione dell'Assicurazione di Qualità a livello di Ateneo è articolata secondo diverse modalità:

(<https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/documenti-strategici-e-programmatici-dellateneo/Politiche-pianificazione-strategica/>)

Obiettivi generali del sistema AQ

L'Ateneo si pone le seguenti strategie generali per la Qualità intesa come capacità di porsi obiettivi di valore e di raggiungerli adottando strumenti per misurare l'efficacia delle azioni e aumentare la rispondenza tra obiettivi e risultati:

- piena integrazione tra le diverse missioni dell'Ateneo, didattica, ricerca, terza missione/impatto sociale, al fine di valorizzarne le reciproche influenze;
- diffusione della cultura della Qualità attraverso il massimo coinvolgimento e la condivisione con tutte le componenti della comunità accademica al fine di renderle consapevolmente partecipi degli obiettivi e delle modalità individuate per perseguire il miglioramento continuo;
- valorizzazione del rapporto con le forze produttive e il territorio, principali interlocutori dell'Ateneo, mirando ad intercettare la domanda di competenze necessarie a svolgere le nuove professioni richieste dalle trasformazioni socio-economiche;
- attenzione costante alla dimensione internazionale delle azioni proposte;
- accurato monitoraggio dei dati e degli indicatori individuati a supporto di tutti i processi decisionali in un'ottica di miglioramento continuo;
- valorizzazione delle competenze presenti in Ateneo sulla base di criteri di merito;
- predisposizione di processi trasparenti di valutazione e autovalutazione dell'attività delle strutture di ricerca, della didattica e dei servizi erogati;
- garanzia della tutela del diritto allo studio;
- riconoscimento e garanzia, nell'ambito della comunità universitaria, di uguale dignità e pari opportunità, promuovendo una cultura libera da ogni forma di discriminazione.

Responsabilità per l'AQ a livello di Ateneo:

Gli Organi di Governo costituiti da: Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione (CdA) e Senato Accademico (SA):

- stabiliscono la Politica e gli obiettivi generali e specifici di AQ;
- assicurano la disponibilità delle risorse necessarie all'attuazione e al controllo del Sistema di AQ.

Il Nucleo di valutazione di Ateneo (NdV):

- valuta l'efficacia complessiva della gestione AQ di Ateneo;
- accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della sede;
- verifica che i rapporti di riesame siano redatti in modo corretto e utilizzati per identificare e rimuovere tutti gli ostacoli al buon andamento delle attività;
- formula raccomandazioni volte a migliorare la qualità delle attività dell'Ateneo;
- redige annualmente una relazione secondo quanto previsto dall'Allegato VII del documento ANVUR "Autovalutazione, valutazione e accreditamento del sistema universitario italiano", e la invia al MUR e all'ANVUR mediante le procedure informatiche previste.

Il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA):

- definisce la struttura del Sistema di AQ di Ateneo;
- organizza il Sistema di AQ di Ateneo;
- attua l'implementazione e il controllo della Politica per la Qualità definita dagli OO GG;
- organizza e supervisiona strumenti comuni per l'AQ di Ateneo, vigilando sull'adeguato funzionamento;
- effettua le attività di misurazione e monitoraggio previste dal Sistema di AQ di Ateneo, fornendo suggerimenti per il continuo miglioramento.

La Commissione Paritetica Docenti Studenti (CPDS):

- formula proposte al NdV per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- attua la divulgazione delle politiche adottate dall'Ateneo in tema qualità presso gli studenti;
- effettua il monitoraggio dell'andamento degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture;
- redige una relazione annuale, attingendo dalla SUA-CdS, dai risultati delle rilevazioni dell'opinione degli studenti e da altre fonti disponibili istituzionalmente.

Il Dipartimento:

- organizza il Sistema di AQ di Dipartimento;

- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ di Dipartimento;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- effettua il riesame del sistema di governo dipartimentale (didattica, ricerca e terza missione/impatto sociale);
- è responsabile del Rapporto di Riesame del proprio sistema di governo

Il Corso di Studi:

- organizza il Sistema di AQ del Corso di Studi;
- effettua le attività di misurazione, monitoraggio e miglioramento previste dal Sistema di AQ del Corso di Studi;
- diffonde tra tutto il personale coinvolto nell'erogazione del servizio la necessità di soddisfare i requisiti dello Studente e delle PI e i requisiti cogenti applicabili;
- gestisce le attività di formazione di sua competenza ed in particolare quelle relative al Sistema di AQ;
- è responsabile del monitoraggio annuale, del Rapporto di Riesame ciclico e della scheda SUA CdS.

Tutti i processi che influenzano la qualità sono governati da procedure che definiscono le responsabilità tra le varie aree funzionali al processo descritto.

Tutta la documentazione relativa alla Assicurazione di Qualità è reperibile alla pagina:

<http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>

Descrizione link: Assicurazione della qualità

Link inserito: <http://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

13/06/2024

La gestione dell'assicurazione della qualità del Corso di Studio è demandata ai seguenti Attori:

- Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse
- Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse

Che esercitano le funzioni di seguito specificate:

Il Coordinatore del Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 38 dello Statuto)

- Rappresenta il Corso di Studio nei rapporti con l'Ateneo e con l'esterno;
- Presiede il CCdS/CI e lo convoca secondo le modalità previste dal Regolamento;
- Collabora, come coordinatore della CAQ-CdS alla stesura delle Schede di Monitoraggio Annuale e dei Rapporti Ciclici di Riesame CdS;
- Promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
- Monitora, in collaborazione con la CAQ-CdS e CAQ-DD, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto.

Il Consiglio di Corso di Studio di classe/interclasse (CCdS/CI) (art. 36, commi 3 e 4 dello Statuto)

- Coordina, programma, organizza e valuta l'attività didattica del corso di studio, sentiti i Dipartimenti e le Scuole, ove costituite;
- Elabora, delibera e propone al dipartimento o alla Scuola, ove costituita, il manifesto degli studi;
- Gestisce le carriere degli studenti, ivi compresi i programmi di mobilità degli studenti;

- Nomina le commissioni d'esame di profitto e di laurea;
- Formula ed approva il Regolamento organizzativo del CdS;
- Coordina i programmi degli insegnamenti attivati.
- Collabora con la CPDS per il monitoraggio dell'offerta formativa e la verifica della qualità della didattica.

Commissione di gestione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse (CAQ-CdS)

- Provvede alla verifica e valutazione degli interventi mirati al miglioramento della gestione del CdS, e alla verifica ed analisi approfondita degli obiettivi e dell'impianto generale del CdS.

- Redige inoltre la Scheda di monitoraggio annuale (SMA) e il Riesame ciclico.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

La Commissione AQ del Corso di Studio di classe/interclasse, nominata dal Consiglio di Corso di Studio, è composta dal Coordinatore del Corso di Studio (che svolge le funzioni di Coordinatore della Commissione), da due docenti del Corso di Studio, da un'unità di personale tecnico-amministrativo (su proposta del CCdS tra coloro che prestano il loro servizio a favore del CdS), e da uno studente scelto dai rappresentanti degli studenti in seno al Consiglio di Corso di Studio (che non potrà coincidere con lo studente componente della Commissione Paritetica Docenti-Studenti).

Descrizione link: Assicurazione della qualità

Link inserito: <https://www.unipa.it/ateneo/assicurazione-della-qualita-aq/>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

05/03/2024

La gestione dell'Assicurazione di Qualità del Corso di Studi è articolata nelle seguenti quattro fasi:

- 1) Plan (progettazione)
- 2) Do (gestione)
- 3) Check (monitoraggio e valutazione)
- 4) Act (azioni correttive e di miglioramento)

Le azioni correttive e di miglioramento scaturenti dalla relazione della Commissione Paritetica, dagli indicatori della Scheda di Monitoraggio Annuale, dal Verbale di Riesame ciclico, dalle segnalazioni delle parti interessate e da ogni eventuale indicazione dell'ANVUR e del MIUR sono a carico del Coordinatore del CdS e della Commissione AQ del CdS.

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)



QUADRO D4

Riesame annuale

Fonte: 'Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo', esitate dal PQA il 30/03/2020 e rese esecutive con delibera del CdA del 23/04/2020 (https://www.unipa.it/ateneo/.content/documenti/pqa/Linee_guida/Linee-guida-per-il-sistema-di-AQ-in-ateneo.pdf)

Il processo di riesame riguarda le attività di monitoraggio annuale degli indicatori (SMA) e il riesame ciclico.

L'attività di riesame (autovalutazione) si sostanzia principalmente nell'individuazione di punti di forza, individuazione di aree di criticità, definizione di eventuali azioni correttive, definizione di azioni di miglioramento.

Il riesame viene redatto dalla Commissione AQ del CdS (CAQ-CdS) e approvato dal CCdS. La CAQ-CdS è composta dal CCCdS/CI che lo presiede, due Docenti, una unità di personale Tecnico-Amministrativo ed un rappresentante degli Studenti.

La SMA tiene sotto controllo la validità della progettazione, la permanenza delle risorse, attraverso il monitoraggio dei dati, la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati e la pianificazione di azioni di miglioramento.

Il Rapporto di Riesame ciclico contiene un'autovalutazione approfondita della permanenza della validità dei presupposti fondanti il Corso di Studio e dell'efficacia del sistema di gestione adottato. Consiste nell'individuazione di azioni di miglioramento, valutando:

- a) l'attualità della domanda di formazione che sta alla base del CdS;
- b) le figure professionali di riferimento e le loro competenze;
- c) la coerenza dei risultati di apprendimento previsti dal CdS nel suo complesso e dai singoli insegnamenti;
- d) l'efficacia del sistema AQ del CdS;
- e) i suggerimenti formulati dal PQA, dal NdV e dalla CPDS;
- f) la verifica dell'efficacia degli interventi migliorativi adottati in precedenza.

Il RRC documenta, analizza e commenta:

- i principali mutamenti intercorsi dal Riesame ciclico precedente, anche in relazione alle azioni migliorative messe in atto;
- i principali problemi, le sfide, i punti di forza e le aree da migliorare che emergono dall'analisi del periodo in esame e dalle prospettive del periodo seguente;
- i cambiamenti ritenuti necessari in base a mutate condizioni, agli elementi critici individuati, a nuovi traguardi rivisitati;
- le azioni volte ad apportare miglioramenti, strumenti e modalità di monitoraggio.

Il CdS pubblica sul proprio sito le relazioni del riesame e i verbali delle riunioni della Commissione AQ che vengono svolte nel corso dell'A.A. (vedi link).

Link inserito: <http://>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Rapporto di Riesame – Anno 2017



QUADRO D5

Progettazione del CdS









QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PALERMO
Nome del corso in italiano 	Imprenditorialita' e Qualita' per il Sistema Agroalimentare
Nome del corso in inglese 	Firm and Quality for the Agricultural and Food System
Classe 	LM-69 - Scienze e tecnologie agrarie
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/imprenditorialitaequalityperilsistemaagroalimentare2150/
Tasse	https://www.unipa.it/target/studenti-iscritti/tasse-agevolazioni/tasse-contributi/index.html
Modalità di svolgimento 	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

i Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	COLUMBA Pietro
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio Interclasse in Produzioni e Tecnologie Agrarie (PTA)
Struttura didattica di riferimento	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BRSVLR73B41I533W	BORSELLINO	Valeria	AGR/01	07/A1	PA	1	
2.	CRSMRA57S41G273L	CRESCIMANNO	Maria	AGR/01	07/A1	PO	1	
3.	LGRGRG75D45G273F	LIGUORI	Giorgia	AGR/03	07/B2	PA	1	
4.	MSCGCR62H09F839Q	MOSCHETTI	Giancarlo	AGR/16	07/I1	PO	1	
5.	SNAFPP61D21G273V	SAIANO	Filippo	AGR/13	07/E1	RU	1	
6.	TRTLVI63H21G273G	TORTA	Livio	AGR/12	07/D1	RU	1	

✓ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Imprenditorialita' e Qualita' per il Sistema Agroalimentare



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CORRENTI	ANTONIO MARIA	antoniomaria.correnti@yahoo.com	+393275823136
MARTELLOTTA	MARTINA	martinamartellotta00@gmail.com	+393474296110



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bacarella	Simona
Columba	Pietro
Martellotta	Martina
Todaro	Massimo
Valenti	Rosalia Maria



Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
COLUMBA	Pietro		Docente di ruolo
LO VERDE	Gabriella		Docente di ruolo
BORSELLINO	Valeria		Docente di ruolo



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso: Viale delle Scienze 90128 - PALERMO

Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2024
Studenti previsti	21

Eventuali Curriculum

GESTIONE DELL'IMPRESA E VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ

GESTIONE DELL'IMPRESA ZOOTECNICA

Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
CRESCIMANNO	Maria	CRSMRA57S41G273L	PALERMO
MOSCHETTI	Giancarlo	MSCGCR62H09F839Q	PALERMO
LIGUORI	Giorgia	LGRGRG75D45G273F	PALERMO
TORTA	Livio	TRTLVI63H21G273G	PALERMO
SAIANO	Filippo	SNAFPP61D21G273V	PALERMO
BORSELLINO	Valeria	BRSVLR73B41I533W	PALERMO

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
---------	------	------

Figure specialistiche del settore non indicate

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
COLUMBA	Pietro	PALERMO
LO VERDE	Gabriella	PALERMO
BORSELLINO	Valeria	PALERMO



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso 2150

Massimo numero di crediti riconoscibili *DM 16/3/2007 Art 4 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)*

Corsi della medesima classe

- Agricoltura di precisione
- Scienze delle Produzioni e delle Tecnologie Agrarie
- Scienze e tecnologie per la difesa e la conservazione del Suolo



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica 01/12/2023


Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 27/03/2024

Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni 11/01/2010 -

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento 27/01/2010



Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il corso risulta come nuova istituzione, con motivazioni ben argomentate in sede di definizione degli obiettivi formativi. I motivi di istituzione di più corsi nella medesima classe appaiono ben argomentati. Gli obiettivi formativi, così come i possibili sbocchi occupazionali appaiono ben descritti e delineati. I risultati di apprendimento attesi e le modalità didattiche adottate per conseguirli sono presentate in modo sufficientemente esauriente. Non sono indicate le modalità di verifica degli stessi. Le conoscenze richieste per l'accesso e le modalità di verifica delle eventuali carenze sono demandate al regolamento del CdS. La presenza nelle attività affini/integrative di SSD già presenti tra le attività formative caratterizzanti è ben argomentata. Non sono presenti intervalli di crediti. Il corso proposto sostituirà il corso 'Agricoltura Biologica' della medesima classe, già presente nell'offerta formativa 2009/10, come si evince dal verbale Consiglio di Facoltà del 10.12.2009. 



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



i

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno **SOLO per i corsi di nuova istituzione**. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITAMENTO iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR

Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il corso risulta come nuova istituzione, con motivazioni ben argomentate in sede di definizione degli obiettivi formativi. I motivi di istituzione di più corsi nella medesima classe appaiono ben argomentati. Gli obiettivi formativi, così come i possibili sbocchi occupazionali appaiono ben descritti e delineati. I risultati di apprendimento attesi e le modalità didattiche adottate per conseguirli sono presentate in modo sufficientemente esauriente. Non sono indicate le modalità di verifica degli stessi. Le conoscenze richieste per l'accesso e le modalità di verifica delle eventuali carenze sono demandate al regolamento del CdS. La presenza nelle attività affini/integrative di SSD già presenti tra le attività formative caratterizzanti è ben argomentata. Non sono presenti intervalli di crediti. Il corso proposto sostituirà il corso 'Agricoltura Biologica' della medesima classe, già presente nell'offerta formativa 2009/10, come si evince dal verbale Consiglio di Facoltà del 10.12.2009.



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



Relativamente alla proposta di istituzione del corso di laurea magistrale in 'Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare' il comitato esprime parere favorevole.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2024	202404872	ALIMENTAZIONE ANIMALE (modulo di QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/18	Massimo TODARO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/18	30
2	2024	202404878	CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' (modulo di QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/01	Simona BACARELLA CV Professore Associato confermato	AGR/01	60
3	2024	202404864	CONTAMINANTI AMBIENTALI ED ALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/13	Docente di riferimento Filippo SAIANO CV Ricercatore confermato	AGR/13	30
4	2024	202404880	CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI (modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/12	Docente di riferimento Livio TORTA CV Ricercatore confermato	AGR/12	30
5	2024	202404892	CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (modulo di CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/16	Docente di riferimento Giancarlo MOSCHETTI CV Professore Ordinario	AGR/16	60
6	2024	202404897	ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ZOOTECNICI (modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE SOSTENIBILE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/01	Giuseppina MIGLIORE CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	60
7	2024	202404871	ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (modulo di QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/01	Simona BACARELLA CV Professore Associato confermato	AGR/01	60
8	2024	202404886	ECONOMIA E STRATEGIE DI IMPRESA (modulo di ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	AGR/01	Docente di riferimento Valeria BORSELLINO CV Professore	AGR/01	60

			SOSTENIBILE C.I.) <i>semestrale</i>		Associato (L. 240/10)		
9	2024	202404893	ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA <i>semestrale</i>	AGR/11	Ezio PERI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/11	60
10	2023	202495280	ENTOMOLOGIA ZOOTECNICA E ALLEVAMENTO DI INSETTI <i>semestrale</i>	AGR/11	Gabriella LO VERDE CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/11	60
11	2024	202404876	FORAGGICOLTURA E ALPICOOLTURA IN BIOLOGICO <i>semestrale</i>	AGR/02	Giuseppe DI MICELI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/02	90
12	2024	202404883	FRUTTICOLTURA TROPICALE E SUBTROPICALE <i>semestrale</i>	AGR/03	Vittorio FARINA CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/03	30
13	2023	202495170	GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Valeria BORSELLINO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/01	60
14	2024	202404898	GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DEGLI IMPIANTI AGRO-ZOOTECNICI <i>semestrale</i>	AGR/08	Massimo IOVINO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/08	60
15	2023	202495249	IMPIANTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	AGR/09	Mariangela VALLONE CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	60
16	2024	202404881	LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI <i>semestrale</i>	ING-IND/17	Giuseppe AIELLO CV Professore Associato (L. 240/10)	ING- IND/17	60
17	2024	202404895	MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI <i>semestrale</i>	AGR/09	Antonio COMPARETTI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/09	60
18	2023	202495282	MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE <i>semestrale</i>	AGR/16	Raimondo GAGLIO CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	AGR/16	60
19	2024	202404877	MIGLIORAMENTO GENETICO DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE <i>semestrale</i>	AGR/17	Baldassare PORTOLANO CV Professore	AGR/17	60

Ordinario (L.
240/10)

20	2024	202404875	NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/18	Massimo TODARO CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/18	60
21	2023	202495248	POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. <i>semestrale</i>	AGR/01	Docente di riferimento Maria CRESCIMANNO CV Professore Ordinario	AGR/01	60
22	2023	202494833	POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. <i>semestrale</i>	AGR/01	Luca ALTAMORE CV Professore Associato confermato	AGR/01	60
23	2024	202404890	PRODUZIONE E BENESSERE DEGLI ANIMALI <i>semestrale</i>	AGR/19	Adriana BONANNO CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/19	60
24	2024	202404879	QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (modulo di QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonino DI GRIGOLI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	60
25	2024	202404866	QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE <i>semestrale</i>	AGR/02	Alfonso Salvatore FRENDI CV Professore Associato confermato	AGR/02	60
26	2024	202404884	QUALITÀ IN ORTICOLTURA <i>semestrale</i>	AGR/04	Alessandro MICELI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/04	60
27	2024	202404899	QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (modulo di QUALITÀ E SICUREZZA DEI PRODOTTI ZOOTECNICI C.I.) <i>semestrale</i>	AGR/19	Antonino DI GRIGOLI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	60
28	2024	202404896	QUALITÀ E POST RACCOLTA IN FRUTTICOLTURA <i>semestrale</i>	AGR/03	Docente di riferimento Giorgia LIGUORI CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/03	60
						ore totali	1590

**Curriculum: GESTIONE DELL'IMPRESA E VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ**

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee ↳ <i>QUALITÀ DELLE COLTURE ERBACEE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	23	23	16 - 24
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ <i>QUALITÀ E POST RACCOLTA IN FRUTTICOLTURA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura ↳ <i>QUALITÀ IN ORTICOLTURA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale ↳ <i>QUALITÀ DEI PRODOTTI ZOOTECNICI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGR/16 Microbiologia agraria ↳ <i>CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>	5	5	5 - 6
Discipline del miglioramento genetico		0	0	0 - 6
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ <i>ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>	6	6	6 - 6
Discipline		18	18	12 -

economico gestionali	AGR/01 Economia ed estimo rurale <hr/> ↳ <i>ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/> ↳ <i>CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/> ↳ <i>GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			18
Discipline della ingegneria agraria	AGR/09 Meccanica agraria <hr/> ↳ <i>IMPIANTI AGROALIMENTARI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>	6	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 45 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			58	45 - 66

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale <hr/> ↳ <i>POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>	18	18	12 - 31 min 12
	AGR/12 Patologia vegetale <hr/> ↳ <i>CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <hr/> ↳ <i>ALIMENTAZIONE ANIMALE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
	ING-IND/17 Impianti industriali meccanici <hr/> ↳ <i>LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
Totale attività Affini			18	12 - 31

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		16	16 - 24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	0 - 0
Totale Altre Attività		44	44 - 56

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti nel curriculum *GESTIONE DELL'IMPRESA E VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ*:

120 101 -
153

Curriculum: **GESTIONE DELL'IMPRESA ZOOTECNICA**

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee	19	19	16 - 24
	↳ <i>FORAGGICOLTURA E ALPICOLTURA IN BIOLOGICO (1 anno) - 8 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootecnia speciale			
	↳ <i>PRODUZIONI E BENESSERE DEGLI ANIMALI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (1 anno) - 5 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGR/16 Microbiologia agraria	6	6	5 - 6
	↳ <i>MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Discipline del miglioramento		6	6	0 - 6

genetico	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico ↳ MIGLIORAMENTO GENETICO DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata ↳ ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ ENTOMOLOGIA ZOOTECNICA E ALLEVAMENTO DI INSETTI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	6	6 - 6
Discipline economico gestionali	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ ECONOMIA E STRATEGIE DI IMPRESA (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl ↳ ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEI PRODOTTI AGRO-ZOOTECNICI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	12	12	12 - 18
Discipline della ingegneria agraria	AGR/09 Meccanica agraria ↳ MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	6	6	6 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 45 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			55	45 - 66

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl	21	21	12 - 31 min 12
	AGR/08 Idraulica agraria e sistemazioni idraulico-forestali ↳ GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DEGLI IMPIANTI AGRO-ZOOTECNICI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl			
	AGR/12 Patologia vegetale ↳ CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl			

AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
↳ <i>NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini		21	12 - 31

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		8	8 - 8
Per la prova finale		16	16 - 24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12 - 12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	2 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	0 - 0
Totale Altre Attività		44	44 - 56

CFU totali per il conseguimento del titolo

120

CFU totali inseriti nel curriculum *GESTIONE DELL'IMPRESA ZOOTECNICA*:

120

101 - 153



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline della produzione	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee			
	AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree			
	AGR/04 Orticoltura e floricoltura	16	24	-
	AGR/19 Zootecnia speciale			
Discipline della fertilità e conservazione del suolo	AGR/16 Microbiologia agraria	5	6	-
Discipline del miglioramento genetico	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico	0	6	-
Discipline della difesa	AGR/11 Entomologia generale e applicata	6	6	-
Discipline economico gestionali	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	IUS/03 Diritto agrario			
	IUS/14 Diritto dell'unione europea			
	SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	12	18	-
Discipline della ingegneria agraria	AGR/09 Meccanica agraria	6	6	-

Totale Attività Caratterizzanti

45 - 66

▶ Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	31	12

Totale Attività Affini

12 - 31

▶ Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	8
Per la prova finale		16	24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	6
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	12	12
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	2	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		0	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	0



Riepilogo CFU



CFU totali per il conseguimento del titolo

120

Range CFU totali del corso

101 - 153



Comunicazioni dell'ateneo al CUN



La Commissione AQ e/o CPDS non ha indicato criticità evidenti, ma il CdS ha identificato in autonomia delle opportunità atte ad incrementare l'attrattività e la flessibilità dell'ordinamento didattico. Pertanto si è provveduto ad restyling del CdS con modifiche non sostanziali del progetto formativo.

Con riferimento alle Linee guida approvate dal SA il 24 ottobre 2023, si provvede a realizzare le seguenti modifiche:

Requisiti accesso: Il corso di Laurea Magistrale si conferma "ad accesso libero". Si realizza un ampliamento dell'accessibilità anche a laureati provenienti da altre classi delle lauree (oltre le già riconosciute L-25 e L-26), attraverso la riduzione dei requisiti di possesso di CFU negli specifici SSD.



Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe



La classe LM-69 comprende ambiti formativi della professionalità dell'agronomo assai ampi e diversificati: tali da non consentire che un percorso 'generalista' unico possa soddisfare le esigenze di formazione professionale di ambiti moderni quali la gestione della qualità e la nuova imprenditorialità del sistema agricolo, agroalimentare, agro ambientale, ecc. Nello specifico, il percorso formativo, si orienta ai processi mirati a conferire valore alle produzioni agroalimentari intervenendo nelle fasi del post-raccolta. Non costituisce, pertanto, un percorso di formazione nell'area delle produzioni ma forma dei professionisti nel campo della gestione delle imprese, della certificazione di qualità, del marketing, della logistica, con attenzione agli elementi dei processi di trasformazione capaci di preservare i caratteri di specificità, sicurezza, salubrità e territorialità degli alimenti.

La laurea in Imprenditorialità e Qualità per il Sistema Agroalimentare definisce un percorso del tutto autonomo, come è peraltro nei fatti, sia a livello scientifico che imprenditoriale.



Note relative alle attività di base





Note relative alle altre attività



Il perseguimento di una maggiore flessibilità dell'ordinamento didattico è avvalorato dall'incremento dei CFU assegnati alle "Ulteriori attività formative" (art. 10, comma 5, lettera d), convenzionalmente identificate come "attività F", e dall'ampliamento dei range min/max individuati per i CFU assegnati gli ambiti disciplinari.



Note relative alle attività caratterizzanti

