



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

**Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali**

**A.A. 2017/2018**

## **PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN IMPRENDITORIALITÀ E QUALITÀ PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE - GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ZOOTECNICA -**

### **Obiettivi del Corso di Studi**

Obiettivi specifici:

Il Corso di Laurea Magistrale in "Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare" può costituire un approfondimento per i laureati delle classi L25 - Scienze e tecnologie agrarie e forestali e L26 - Scienze e tecnologie agroalimentari 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 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 dei pascoli e delle foraggere, alla gestione dei reflui degli allevamenti.

Il corso persegue primariamente la formazione di figure professionali capaci di attivare iniziative d'impresa e di filiera inerenti la valorizzazione delle produzioni con caratteri di qualità specifici, tipici, biologici, storici, ecc.; 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 socioeconomico attraverso forme di integrazione e coordinamento delle attività produttive e organizzative, nell'ottica dell'esaltazione dei caratteri di specificità dei prodotti e dell'innalzamento del livello qualitativo e della sicurezza alimentare.

Gli interventi formativi comprendono insegnamenti caratterizzanti finalizzati all'acquisizione di competenze nei campi: del 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 si sono 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) e degli aspetti sociologici 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: saranno ammesse e incoraggiate le attività formative nei limiti di quanto stabilito dall'art. 10 del DM 270/04, in particolare se orientate all'arricchimento della visione sistemica e integrata delle problematiche del settore agroalimentare.

- Attività di tirocinio: da svolgersi presso aziende o istituzioni, possibilmente finalizzato al conseguimento di qualifiche professionali nel campo della certificazione;

- 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 di Facoltà, come previsto dal Regolamento didattico, eventualmente integrata da operatori professionali nel campo dell'imprenditoria agroalimentare.

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 di una lingua dell'Unione Europea, 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 11 esami obbligatori ed 1 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.

Gli 8 CFU a scelta dello studente possono essere acquisiti, in accordo con l'art.10, comma 5, lettera a) del D.M. 270/04, scegliendo liberamente tra le discipline attivate dagli altri Corsi di Laurea della Scuola Politecnica dell'Università di Palermo e di altri Atenei Italiani e Stranieri.

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Al termine del Corso di studio lo studente consegue il titolo di Dottore Magistrale in "Imprenditorialita' e qualita' per il sistema agroalimentare" e, previo superamento dell'esame di stato di abilitazione professionale, e' iscrivibile alla sezione A (Dottore Agronomo senior) dell'albo professionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali.

Autonomia di giudizio:

Il Laureato Magistrale in Imprenditorialita' e qualita' per il sistema agroalimentare deve sviluppare autonomia di giudizio:

- sull'efficienza ed efficacia delle scelte tecniche nonche' sugli effetti delle stesse in termini di qualita' e salubrita' dei processi e dei prodotti nel rispetto dell'ambiente;
- sull'opportunita' di instaurare relazioni tra operatori del sistema agroalimentare e sull'adesione a forme di coordinamento tra attivita' a diverso livello del sistema agroalimentare (valutare accordi per la produzione, disciplinari di fornitura e di certificazione, ecc.);
- 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 qualita' e la salubrita' dei prodotti agroalimentari.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti sviluppando le capacita' dello studente di confrontare differenti soluzioni del problema trattato anche mediante la predisposizione di appositi elaborati.

La verifica dei risultati attesi viene effettuata saggiando, nelle prove in itinere o in quella finale, la capacita' critica dello studente e la sua abilita' a prevedere gli effetti delle scelte operate.

Abilita' comunicative:

Il Laureato Magistrale in Imprenditorialita' e qualita' per il sistema agroalimentare deve possedere abilita' comunicative:

- adeguate alla capacita' 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.

I risultati di apprendimento attesi sono conseguiti con la capacita' dello studente di utilizzare lo strumento della presentazione delle conoscenze acquisite, in forma orale o scritta, durante la prova di esame.

La verifica dei risultati attesi avviene mediante un giudizio sulle capacita' di esposizione delle problematiche trattate usando un linguaggio specifico delle tematiche proprie del corso di studio ma comprensibile anche ad un pubblico non competente.

Capacita' di apprendimento:

Il Laureato Magistrale in Imprenditorialita' e qualita' per il sistema agroalimentare deve:

- aver acquisito la capacita' 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 qualita', sull'evoluzione del contesto politico e socioeconomico del sistema agroalimentare;
- aver acquisito la capacita' di partecipare con profitto ad ulteriori percorsi formativi quali seminari e convegni scientifici e divulgativi nonche' corsi di Master di secondo livello e corsi di approfondimento.

I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti rispettando la successione logica o l'eventuale propedeuticitá, che sara' prevista dal regolamento didattico del corso di studio, degli insegnamenti che saranno presenti nel manifesto degli studi con l'obiettivo di sviluppare la capacita' 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 capacita' dello studente di usare le conoscenze acquisite per risolvere nuovi problemi, per riconoscere la necessita' di approfondimenti, per utilizzare i risultati della ricerca di settore.

## **Sbocchi occupazionali**

Profilo:

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

Funzioni:

L'esperto dell'area della produzione nelle imprese agroalimentari e' una figura manageriale creata per gestire le fasi della supply chain legate all'ambito produttivo.

Competenze:

Organizzazione dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. Gestione della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agro-alimentari. Gestione e valutazione dei processi di qualita' e certificazione delle produzioni agroalimentari. Valutazione delle esigenze tecnico-impiantistiche delle industrie alimentari. Gestione della qualita' nelle fasi post-raccolta del prodotto. Ricerca. Progettazione in relazione alle politiche di settore.

Sbocchi:

Imprese agro-alimentari 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 universita', centri studi, fondazioni.

Profilo:

**ESPERTO DELLA DISTRIBUZIONE E DEL MERCATO NELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI**

Funzioni:

L'esperto della distribuzione e del mercato nelle imprese agro-alimentari e' una figura manageriale creata per gestire le

relazioni con il mercato ed il consumo nell'ambito della supply chain.

Competenze:

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. Progettazione in relazione alle politiche di settore.

Sbocchi:

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 comunitarie, nazionali e regionali, ricerca presso università, centri studi, fondazioni.

Profilo:

**ESPERTO DELL'AREA DELLE PRODUZIONI ANIMALI**

Funzioni:

L'esperto 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:

Organizzazione dei processi produttivi delle imprese agroalimentari. Gestione della sicurezza igienico sanitaria dei prodotti agro-alimentari 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:

Imprese agro-alimentari 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.

### **Caratteristiche della prova finale**

La prova finale prevede la presentazione di una tesi elaborata in modo originale dallo studente sotto la guida di un relatore. L'elaborato finale, che deve avere caratteristiche di originalità, può avere carattere sperimentale, teorico e progettuale o può essere un saggio breve su di un tema mono o pluridisciplinare. Per particolari discipline di un Corso di Studio Magistrale la Tesi può anche prevedere un prodotto multimediale. L'elaborato può essere scritto in una lingua dell'Unione Europea, diversa dall'italiano. L'elaborato finale, o parte di esso, può essere svolto anche presso altre Istituzioni ed aziende pubbliche e/o private italiane o straniere accreditate dall'Ateneo di Palermo.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18588 - IMPIANTI E GESTIONE DEI REFLUI ZOOTECNICI	12	1	V \ 1		
- GESTIONE DELLE ACQUE REFLUE DEGLI IMPIANTI ZOOTECNICI <i>Iovino(PO)</i>	6	1		AGR/08	B
- MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI <i>Morello(RU)</i>	6	1		AGR/09	B
15860 - MIGLIORAMENTO GENETICO DEGLI ANIMALI <i>Portolano(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/17	B
18593 - PRODUZIONI E BENESSERE DEGLI ANIMALI <i>Bonanno(PA)</i>	9	1	V \ 1	AGR/19	B
18595 - ECONOMIA E MARKETING DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE	12	2	V \ 1		
- ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE <i>Bacarella(PA)</i>	6	2		AGR/01	B
- ECONOMIA E STRATEGIE DI IMPRESA <i>Sgroi(PA)</i>	6	2		AGR/01	B
18589 - FORAGGICOLTURA E ALPICOLTURA <i>Di Miceli(PA)</i>	9	2	V \ 1	AGR/02	B
18751 - NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI <i>Todaro(PA)</i>	6	2	V \ 1	AGR/18	C
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	8				D

**62**

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18591 - MICROBIOLOGIA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE <i>Settami(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/16	B

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18586 - PACKAGING E IGIENE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	12	1	V \ 1		
- IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE <i>Di Bella(PC)</i>	6	1		VET/04	C
- PACKAGING DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE <i>Botta(RD)</i>	6	1		ING-IND/ 22	C
18592 - PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE <i>Planeta(RU)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	B
18560 - TECNICHE DI ALLEVAMENTO DI INSETTI UTILI <i>Lo Verde(RU)</i>	6	1	V \ 1	AGR/11	B
04677 - LINGUA INGLESE	3	1	G \ 0		F
18587 - POLITICA AGRICOLA E SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI	12	2	V \ 1		
- POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. <i>Tudisca(PO)</i>	6	2		AGR/01	B
- SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI	6	2		SPS/10	C
07553 - TIROCINIO	6	2	G \ 0		F
05917 - PROVA FINALE	7	2	G \ 0		E

58

### GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18631 - COMUNICAZIONE APPLICATA AI PRODOTTI ALIMENTARI	3	2	V \ 1	M-FIL/05	D
18632 - INDICATORI DI SOSTENIBILITA' DELLA FILIERA AGROALIMENTARE	3	2	V \ 1	ING-IND/ 11	D
18634 - INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI	3	2	V \ 1	IUS/03	D

Legenda: Per. = periodo o semestre, Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio), TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre)