



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali

A.A. 2020/2021

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN IMPRENDITORIALITÀ E QUALITÀ PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE

Obiettivi del Corso di Studi

Obiettivi specifici:

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 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), 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.
- Attività di tirocinio: da svolgersi presso aziende o istituzioni;
- 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 didattico.

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 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.

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

Sbocchi occupazionali

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)

Profilo:

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

Funzioni:

L'esperto dell'area della produzione nelle imprese agroalimentari è 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 qualità e certificazione delle produzioni agroalimentari. Valutazione delle esigenze tecnico-impiantistiche delle industrie alimentari. Gestione della qualità 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 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 Forestali, sezione A.

Profilo:

ESPERTO DELLA DISTRIBUZIONE E DEL MERCATO NELLE IMPRESE AGRO-ALIMENTARI

Funzioni:

L'esperto della distribuzione e del mercato nelle imprese agro-alimentari è 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. Gestione delle imprese e 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 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 Forestali, sezione A.

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.

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 Forestali, sezione A.

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. 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. 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
19950 - ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA <i>Peri(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/11	B
19692 - PROCESSI DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI <i>Todaro(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/15	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 1 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
18231 - QUALITA' DELLE COLTURE ERBACEE <i>Frenda(PA)</i>	6	1	V \ 1	AGR/02	B
21239 - QUALITA' E POST RACCOLTA IN ORTOFRUTTICOLTURA C.I.	12	1	V \ 1		
- QUALITÀ E POST RACCOLTA IN FRUTTICOLTURA <i>Liguori(PA)</i>	6	1		AGR/03	B
- QUALITA' IN ORTICOLTURA <i>Miceli(PA)</i>	6	1		AGR/04	B
21242 - CONTAMINANTI MICROBICI DEGLI ALIMENTI C.I.	9	2	V \ 1		
- CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI	3	2		AGR/12	C
- CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI <i>Francesca(RD)</i>	6	2		AGR/16	B
15383 - QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.	12	2	V \ 1		
- CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' <i>Columba(PO)</i>	6	2		AGR/01	B
- ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE <i>Bacarella(PA)</i>	6	2		AGR/01	B
15382 - QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.	9	2	V \ 1		
- ALIMENTAZIONE ANIMALE <i>Todaro(PA)</i>	3	2		AGR/18	C
- QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI <i>Di Grigoli(PA)</i>	6	2		AGR/19	B
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	8				D
	68				

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
12549 - IMPIANTI E LOGISTICA C.I.	12	1	V \ 1		
- IMPIANTI AGROALIMENTARI <i>Vallone(PA)</i>	6	1		AGR/09	B
- LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI <i>Aiello(PA)</i>	6	1		ING-IND/ 17	C
16622 - PACKAGING DEI PRODOTTI ALIMENTARI <i>Botta(RD)</i>	6	1	V \ 1	ING-IND/ 22	C
08054 - POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. <i>Crescimanno(PO)</i>	6	1	V \ 1	AGR/01	B
07553 - TIROCINIO	6	1	G \ 0		F
12557 - GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE <i>Borsellino(PA)</i>	6	2	V \ 1	AGR/01	B
04677 - LINGUA INGLESE	6	2	G \ 0		F
05917 - PROVA FINALE	10	2	G \ 0		E
	52				

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate)	CFU	Per	V\W	SSD	TAF
17063 - FRUTTICOLTURA TROPICALE E SUBTROPICALE <i>Farina(PA)</i>	3	2	V \ 1	AGR/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)