UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

Dipartimento: null

A.A. 2012/2013

PIANO DI STUDI DEL CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN IMPRENDITORIALITA' E QUALITA' PER IL SISTEMA AGROALIMENTARE

Caratteristiche

Classe di Laurea magistrale in Scienze e tecnologie agrarie (LM-69)	2 ANNI		ACCESSO LIBERO	2150

Obiettivi del Corso di Studi

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 agro-alimentari 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 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'interdisciplinarità 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.
I 9 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 Facoltà di Agraria di Palermo e da altre

Facoltà dell'Ateneo e di altri Atenei Italiani e Stranieri.

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

Gli sbocchi professionali previsti per i Laureati in Imprenditorialità e qualità per il sistema agroalimentare si riconducono al sistema agroalimentare per lo svolgimento di funzioni dirigenziali e di consulenza, ovvero all'esercizio diretto di forme imprenditoriali nei campi della produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti agroalimentari.
Si prevede anche la possibilità di accesso a funzioni della pubblica amministrazione nei ruoli degli organi di controllo e della dirigenza del settore, la libera professione di agronomo, l'accesso ai ruoli della ricerca e dell'insegnamento.
Rientrano nelle competenze del Laureato:
- il controllo di qualità e la caratterizzazione di tipicità;
- la progettazione e direzione di processi di produzione e di trasformazione;
- la progettazione e la gestione di sistemi produttivi a basso impatto ambientale;
- la gestione di imprese che operano nella produzione, trasformazione e distribuzione degli agroalimentari;
- la ricerca e sviluppo di processi e prodotti;
- la consulenza aziendale.

Caratteristiche della prova finale

La Laurea si consegue con il superamento della prova finale (esame di Laurea). Per essere ammesso all'esame di Laurea lo studente deve: - Aver superato gli esami di profitto ed avere acquisito i crediti formativi universitari relative alle attività formative caratterizzanti, a quelle affini ed integrative e alle discipline a libera scelta; - Aver effettuato un tirocinio presso una struttura dell'Università o altro ente pubblico o privato ed avere preparato un apposito elaborato che riassuma l'attività di tirocinio svolta, come previsto dal regolamento didattico; - Avere preparato un elaborato scritto per la prova finale (Tesi di Laurea) che costituirà argomento di esposizione e di specifica valutazione. La tesi di Laurea Magistrale sarà un elaborato originale scritto dallo studente sotto la guida di un relatore. La tematica assegnata per la redazione della tesi di Laurea Magistrale potrà essere collegata all'attività di Tirocinio prevista dal Corso di Studio. La valutazione della prova finale terrà conto anche dell'attività sviluppata nell'ambito del Tirocinio, secondo criteri stabiliti nel regolamento del consiglio di corso di studio. L'esame di Laurea Magistrale consisterà nella discussione dell'elaborato scritto di fronte ad una commissione di docenti nominata dagli organi accademici competenti. Scopo della prova finale è la verifica della capacità del laureando sia di redigere un elaborato scritto relativo alla sua formazione accademica, sia di sostenerne gli argomenti di fronte ad esperti di settore o meno.

Insegnamenti 1 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
12549 - IMPIANTI E LOGISTICA C.I.	12	1	V		
- IMPIANTI AGROALIMENTARI *Catania(PO)*	*6*	*1*		*AGR/09*	*B*
- LOGISTICA DEI TRASPORTI AGROALIMENTARI *La Scalia(PO)*	*6*	*1*		*ING-IND/17*	*C*
15373 - QUALITA' DELLE PRODUZIONI ERBACEE C.I.	12	1	V		
- QUALITA' DELLE COLTURE ERBACEE *Frenda(PA)*	*6*	*1*		*AGR/02*	*B*
- QUALITA' IN ORTICOLTURA *Miceli(PA)*	*6*	*1*		*AGR/04*	*B*
15367 - QUALITÀ NEL POST RACCOLTA DELLE PRODUZIONI FRUTTICOLE *Inglese(PO)*	6	1	V	AGR/03	B
12548 - CONTROLLO DEGLI ALIMENTI C.I.	15	2	V		
- CONTAMINAZIONI MICOTICHE DEGLI ALIMENTI *Torta(RU)*	*3*	*2*		*AGR/12*	*C*
- CONTROLLO MICROBIOLOGICO DEGLI ALIMENTI *Settanni(PO)*	*6*	*2*		*AGR/16*	*B*
- ENTOMOLOGIA MERCEOLOGICA *Massa(PQ)*	*6*	*2*		*AGR/11*	*B*
12547 - PROCESSI DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI *Todaro(PA)*	6	2	V	AGR/15	B
15382 - QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI E ALIMENTAZIONE ANIMALE C.I.	9	2	V		
- ALIMENTAZIONE ANIMALE *Todaro(PA)*	*3*	*2*		*AGR/18*	*C*

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	Sem.	Val.	SSD	TAF
- QUALITA' DEI PRODOTTI ZOOTECNICI *Di Grigoli(PA)*	*6*	*2*		*AGR/19*	*B*
Attiv. form. a scelta dello studente	9				D
	69				

Insegnamenti 2 ° anno	CFU	Sem.	Val.	SSD	TAF
12557 - GESTIONE DELL'IMPRESA AGROALIMENTARE *Borsellino(PA)*	6	1	V	AGR/01	B
08054 - POLITICA AGRICOLA DELLA U.E. *Crescimanno(PO)*	6	1	V	AGR/01	B
15383 - QUALITA' , CERTIFICAZIONE E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE C.I.	12	1	V		
- CERTIFICAZIONE ED ECONOMIA DELLA QUALITA' *Columba(PO)*	*6*	*1*		*AGR/01*	*B*
- ECONOMIA DI MERCATO E MARKETING DEL SISTEMA AGROALIMENTARE *Bacarella(PA)*	*6*	*1*		*AGR/01*	*B*
07553 - TIROCINIO	3	1	G		F
05917 - PROVA FINALE	12	1	G		E
16622 - PACKAGING DEI PRODOTTI ALIMENTARI *Botta(PA)*	6	2	V	ING-IND/22	C
16621 - SOCIOLOGIA DEI CONSUMI ALIMENTARI *Dioguardi(PC)*	6	2	V	SPS/10	C
	51				

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)