

Università	Università degli Studi di PADOVA
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Nome del corso	Italian Food and Wine - Alimenti e Vini d'Italia <i>ristrutturazione di: Italian Food and Wine (1355929)</i>
Nome inglese	Italian Food and Wine
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Codice interno all'ateneo del corso	AV2190^2015
Data del DM di accreditamento	15/06/2015
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	07/07/2015
Data di approvazione della struttura didattica	24/11/2014
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	19/01/2015
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	14/11/2014 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	26/01/2015
Modalità di svolgimento	convenzionale
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://didattica.unipd.it/didattica/2015/AV2190/2015
Dipartimento di riferimento ai fini amministrativi	AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE
EX facoltà di riferimento ai fini amministrativi	
Massimo numero di crediti riconoscibili	DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none"> • Scienze e Tecnologie alimentari <i>corso in attesa di D.M. di approvazione</i> • Scienze e Tecnologie alimentari <i>approvato con D.M. del28/05/2008</i> • Scienze e Tecnologie alimentari <i>approvato con D.M. del28/05/2008</i> • Scienze e Tecnologie alimentari <i>corso da adeguare</i>

Obiettivi formativi qualificanti della classe: LM-70 Scienze e tecnologie alimentari

I laureati nei corsi delle lauree magistrali della classe devono:

possedere una solida preparazione culturale di base e una buona padronanza del metodo scientifico;

essere capaci di ottimizzare i processi e di gestire progetti di ricerca e di sviluppo industriale;

essere esperti nel gestire e promuovere la qualità e la sicurezza degli alimenti anche nell'ottemperanza delle norme sulla sicurezza degli operatori e sulla tutela dell'ambiente;

avere conoscenze e capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro - alimentare;

possedere elevate competenze tecniche per il controllo di qualità e dell'igiene degli alimenti anche con l'impiego di metodologie innovative;

possedere conoscenze e capacità professionali nella progettazione e gestione di macchine ed impianti utilizzati nei processi di lavorazione e trasformazione degli alimenti;

avere competenze avanzate nella gestione delle imprese, delle filiere agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;

aver sviluppato attitudini personali alla comunicazione, al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio sia sul piano tecnico economico sia su quello umano ed etico;

essere in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

Ai fini indicati i curricula dei corsi di laurea magistrale della classe:

prevedono l'acquisizione di conoscenze approfondite sugli aspetti tecnici specifici del settore alimentare e settori affini sia a carattere generale che specialistico;

prevedono attività di controllo ed esercitazioni pratiche dedicate alla conoscenza di metodiche sperimentali e di controllo e alla elaborazione dei dati;

prevedono attività rivolte all'approfondimento delle conoscenze sulle tecnologie tradizionali ed innovative;

prevedono, in relazione a obiettivi specifici, attività come tirocini presso aziende, strutture della pubblica amministrazione e laboratori, oltre a soggiorni di studio presso altre università italiane ed europee, anche nel quadro di accordi internazionali.

Devono prevedere esecuzione di una tesi sperimentale consistente nell'esecuzione della parte sperimentale, nell'elaborazione e discussione dei risultati nonché nella stesura dell'elaborato.

I curricula previsti nei diversi corsi di laurea, ed anche in uno stesso corso della classe potranno essere differenziati fra loro al fine di perseguire maggiormente alcuni obiettivi indicati rispetto ad altri, oppure di approfondire particolarmente alcuni settori disciplinari, o attività professionalizzanti.

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni

Sintesi della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni
Il 14 novembre 2014 si è tenuto l'incontro con le parti sociali, preceduto da incontri e scambi di materiale ed e-mail con ciascuno dei partecipanti. Le organizzazioni coinvolte sono state:

Regione del Veneto, sezione competitività sistemi agroalimentari (Dr. Alberto Zannol e Dr.ssa Alessandra Scudeller)
Unioncamere del Veneto e sportello APRE Veneto (Dr. Gian Angelo Bellati)
Presidenza Coldiretti Veneto (Dr. Pier Andrea Odorizzi)
Veneto Agricoltura (Dr. Luigino Disegna)
Unione italiana Vini (Dr. Paolo Castelletti)
Confindustria Padova/Treviso e Federalimentare (Dr.ssa Cristina Felicioni)
Ordine dei Tecnologi alimentari (Dr. Stefano Zardetto)
Ecornaturasi (Dr. Biagio Calcavecchia)

Le parti sociali si sono espresse su tutti gli aspetti affrontati, in particolare è stato visto con favore l'impostazione formativa del corso che soddisfa un fabbisogno concreto delle imprese operanti nel settore agroalimentare di qualità soprattutto orientate all'esportazione. In particolare è stata apprezzata la scelta di coniugare competenze di tipo tecnico con quelle economiche e dell'area storico-umanistica e sociale finalizzata alla formazione di un laureato magistrale in grado di ancorare strategie commerciali a una solida conoscenza di tutti gli aspetti materiali ed immateriali che caratterizzano il prodotto. È stato ribadito inoltre come le competenze di questo laureato magistrale possano essere utili nella progettazione di strategie di sviluppo territoriale imperniate sulle componenti di valore: prodotti agroalimentari tipici e di qualità, turismo e cultura in senso più ampio.

Le parti sociali hanno inoltre avanzato numerosi suggerimenti circa aspetti da considerare particolarmente nelle diverse aree formative e di essi si è tenuto conto nella formulazione del progetto di LM.

On November 14th 2014 the meeting with the stakeholders was held following various other encounters and exchanges of documents and e-mails between each of the participants. The organizations involved were those following:

The Region of Veneto, Competitiveness of Agro-Food Systems division (Dr. Alberto Zannol and Dr. Alessandra Scudeller)
Union Camere del Veneto and APRE Veneto (Dr. Gian Angelo Bellati)
Presidence Coldiretti Veneto (Dr. Pier Andrea Odorizzi)
Veneto Agricoltura (Dr. Luigino Disegna)
Unione italiana Vini (Dr. Paolo Castelletti)
Confindustria Padova/Treviso e Federalimentare (Dr.ssa Cristina Felicioni)
Association of food technologists (Dr. Stefano Zardetto)
Ecornaturasi (Dr. Biagio Calcavecchia)

During the meeting the stakeholders expressed their opinion about all the MSc issues. Particularly there was strong agreement in that the MSc educational planning fulfills a series of concrete needs. In particular, those of the high-quality food and wine producing companies, which are export-oriented. The multidisciplinary approach - combining technical, economical, historical and social competences - was particularly appreciated, the MSc graduates being able to formulate strategies which are based on a deep understanding of all the tangible and intangible characteristics of the high quality food products. Furthermore, it has been stressed that the competences of a graduate from this masters program would be useful for the planning of territorial development strategies based on different value components: high quality local food and wine, tourism activities and Italian culture on a broad scale.

Finally, the stakeholders contributed with various suggestions on expected outcomes in the different learning areas. Those suggestions have been taken into account for the educational project fine-tuning.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il Comitato Regionale di Coordinamento delle Università del Veneto, nella seduta del 26 gennaio 2015:

- sentita la relazione del Delegato del Rettore per la didattica, che ha illustrato il Corso di Laurea magistrale in Italian Food and Wine (LM-70), svolto interamente in lingua inglese e che rispetto ad altri corsi affini di ambito agroalimentare e vinicolo, che sono maggiormente orientati all'acquisizione di competenze tecniche, privilegia le tematiche relative alla gestione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari italiane di eccellenza, ponendo particolare attenzione alla qualità e agli aspetti del marketing;
- considerato che la proposta è stata già presentata alle organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni;
- considerate le funzioni attribuite al Comitato dalla normativa vigente;
- visto il D.M. 23 dicembre 2010, n. 50;
- visto il D.M. 30 gennaio 2013, n. 47;
- visto il D.M. 23 dicembre 2013, n. 1059;
- preso atto della nota MIUR 27 novembre 2014, prot. n. 0029941;
- preso atto della nota MIUR 15 dicembre 2014, prot. n. 0011405;
- esaminate le proposte di istituzione dei nuovi corsi di laurea magistrale presentate dagli Atenei;
- sentite e accolte le motivazioni addotte per l'istituzione dei corsi;

esprime parere favorevole, subordinatamente all'approvazione da parte dei competenti organi di Ateneo, in merito all'istituzione del corso di Laurea magistrale in Italian Food and Wine (LM-70) ai sensi del D.M. 270/2004.

Obiettivi formativi specifici del corso e descrizione del percorso formativo

L'interesse generale del corso di studio è la conoscenza, la gestione, la valorizzazione e la tutela delle produzioni agroalimentari a valore aggiunto, incluse le viti, con particolare riferimento a quelle del sistema produttivo italiano che costituiscono un modello riconosciuto a livello internazionale per i diversi aspetti della qualità (tecnologica, nutrizionale, organolettica, igienico-sanitaria, storico-sociale e legata al territorio). Queste tematiche acquistano un significato sempre maggiore in relazione ai nuovi modi di intendere le produzioni agroalimentari in un contesto globalizzato e rispondono a una domanda crescente di produzioni di qualità 'terroir-based' sui mercati internazionali, anche in quanto elementi caratterizzanti la cosiddetta 'dieta mediterranea'.

L'interesse specifico del corso di studio è quello di fornire conoscenze e competenze utili per poter comprendere e gestire in modo multidisciplinare e sistemico i diversi elementi tecnici, economici e culturali, che concorrono alla formazione di un sistema complesso. Tale sistema parte dalle produzioni agricole e attraverso particolari modalità di produzione arriva alla immissione sul mercato di prodotti alimentari e di vino il cui valore è determinato da un insieme di caratteristiche materiali e immateriali, le quali possono essere fatte risalire non solo ad aspetti agricoli e di trasformazione, ma anche a valori storici e culturali ben radicati nel nostro paese, nonché a riconosciute virtù salutistiche, che hanno anche reso grande la cucina italiana nel mondo.

La natura del programma di studio è quindi essenzialmente multidisciplinare, ma con l'obiettivo ultimo ben definito di formare professionisti che, partendo da una base di conoscenze già acquisite in campi specifici, anche differenti tra loro, siano in grado di operare con una visione ampia all'interno del sistema delle produzioni agroalimentari di qualità superiore, con particolare riferimento alla loro valorizzazione.

Il corso è rivolto sia a studenti italiani che stranieri interessati alle tematiche di una migliore e più efficace valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità, incluso

il vino, sia sul mercato comunitario che su quello internazionale. Per questa ragione la lingua veicolare della LM è l'inglese. L'obiettivo è di far conoscere meglio le specificità delle produzioni di qualità agroalimentari italiane e i motivi del loro riconosciuto valore. Questo sarà utile a chi volesse svolgere attività di buyer' sul mercato internazionale e, più in generale, a chi volesse acquisire una serie di strumenti e buone pratiche per la valorizzazione di un prodotto con attributi qualitativi e/o di reputazione basata sul terroir', che sono giuridicamente differenziati nei diversi mercati, comunitario ed internazionali. Un altro obiettivo è quello di mettere gli studenti in condizione di conoscere, promuovere in modo efficace e coordinato, valorizzare e commercializzare questo tipo di produzioni avendo conoscenza approfondita sia delle caratteristiche tecnologiche, sensoriali, nutrizionali ed igienico-sanitarie sia di quelle immateriali che concorrono alla formazione del valore del prodotto. Il corso intende inoltre fornire agli studenti gli strumenti per gestire al meglio, nelle strutture associate di gruppi di produttori, la complessità, legata ai common property rights,' che caratterizzano le indicazioni geografiche, sia a scopi commerciali che in una logica più ampia di sviluppo territoriale, ove le produzioni agroalimentari di qualità giocano un ruolo rilevante nei loro collegamenti con le attività turistiche e la cultura in senso lato.

I risultati di apprendimento sono distribuiti in tre aree principali: sugli aspetti materiali che caratterizzano la qualità delle produzioni alimentari (tecnologie alimentari, sicurezza, tracciabilità, nutrizione), su quelli immateriali, storico-umanistici, antropologici e sociali e sulle competenze economiche che consentono una piena valorizzazione di tali aspetti sui diversi mercati internazionali.

L'apprendimento è basato su uno studio attivo che comprende attività in aula, in laboratorio e sul territorio, offrendo allo studente non solo le basi teoriche di carattere multidisciplinare, ma anche la possibilità di avvalersi del contributo di docenti qualificati, anche stranieri, esterni all'Ateneo ed esperti di valorizzazione di prodotti a valore aggiunto terroir-based' che possano riportare casi di studio particolari sui quali costruire un percorso esperienziale che permetta di toccare con mano situazioni reali di eccellenza, valutando così le proprie capacità di analisi e formulazione di strategie di valorizzazione efficaci e mirate sui diversi mercati di sbocco. E' prevista, inoltre, una intensa attività di tutoraggio individuale degli studenti, nonché la possibilità di svolgere esperienze dirette di durata almeno semestrale in imprese ed organismi pubblici e privati finalizzate allo studio di casi di eccellenza ai fini della redazione della tesi di laurea.

The focus of the Master course, entirely taught in English, is on the understanding, management, promotion and protection of high-quality agro-food products, including wine. In particular, the internationally-recognised Italian food production system is analysed, taking it as a model characterised by many value-adding food quality attributes (technological, nutritional, organoleptic, hygienic, historical, social and terroir-related). These attributes are receiving an increasing attention in relation to the new ways of looking at the agro-food products in a globalized context. In addition, they meet an internationally growing demand for terroir-related' high-quality foods (geographical indications GI) and are connected to the advantages of the so-called Mediterranean diet.

The achieved specific learning outcome is the deep understanding and applying knowledge needed for a multi-disciplinary and systemic management of the different technological, economical and cultural aspects, which contribute to a complex system. This system, starting from agricultural production, through particular modes of processing, reaches the commercial output of high quality foods and wines, whose value is determined by a combination of tangible and intangible factors. These factors can be traced back not only to agriculture and food processing, but also to the historical and cultural roots typical of Italy as well as to the well-known healthy effects of the Italian diet.

The nature of the Master program is therefore multi-disciplinarian, with the ultimate objective to train professionals who - starting with a technical knowledge acquired in their specific backgrounds (also varying between them) - are able to operate with a wide vision within the complex system of production of high-quality foods and wines, being aware of the reasons determining their well-recognised value.

The curriculum is addressed to both Italian and foreign students interested in themes related to an improved valorisation of high-quality agro-food products, including wines, for both EU and international markets. The aim is to provide the students with the knowledge of the peculiarities of the high-quality Italian foods and wines and of the reasons for their universally recognised value. This will be useful to whom ever would like to operate as a buyer on the international market and, more generally, to acquire tools for the valorisation of products with qualitative and/or reputational terroir-based attributes, which are differently legally protected in the different markets. Another objective is to provide the students with the ability to know, promote, valorise and commercialise food products after having acquired a deep understanding of the technological, sensorial, nutritional and sanitary characteristics, as well as of the merits of intangible nature, which all together contribute to the value of the product. The course has also the aim to supply the students with the tools for the optimal management, within the associations of producers and in relation to the common property rights, of the complex system of the Protected Geographical Indication for commercial purposes as well as for territorial development, where the agro-food production plays a relevant role when connected with tourism and culture in a wide sense.

Learning outcomes are distributed in three main areas: the aspects characterising food quality (food technology, safety, traceability, nutrition), those related with food history, anthropology and sociology and those regarding the economic competences which allow the full valorisation of those aspects on the domestic and international markets.

. Learning is based on lectures, laboratory and field visits and practical work, and on experts' seminars providing students relevant and successful case studies in different contexts. This chance to get one's hands dirty while studying will allow the student to evaluate his/her capacity of analysing particular problems and developing effective strategies for the products valorisation. Furthermore students may take advantage of an intense tutoring activity and improve their skills by spending at least six months in outstanding agro-food companies and/or public or private organisations in order to prepare their master thesis.

Autonomia di giudizio (making judgements)

Lo studente è in grado di analizzare criticamente, formulare e perfezionare in modo autonomo significativi problemi di gestione di tematiche relative ai prodotti agroalimentari e ai vini di qualità con un approccio multidisciplinare, essendo capace di raccogliere informazioni e dati, di elaborarli, e di giungere a conclusioni ragionate utili alla successiva formulazione di strategie di valorizzazione.

L'autonomia di giudizio e la capacità critica si conseguono soprattutto attraverso le attività individuali e di gruppo condotte sotto la guida del docente. Tali attività sono indirizzate alla analisi critica di casi di studio pertinenti ai contenuti dei diversi corsi, nonché a quella delle differenti realtà di cui si fa esperienza durante gli incontri con gli esperti dei diversi settori, durante le visite sul territorio e durante il lavoro di preparazione delle tesi di laurea.

L'acquisita autonomia di giudizio sui temi trattati nel corso è verificata e valutata non solo con gli accertamenti finali, ma anche sulla base delle relazioni relative ai lavori individuali e di gruppo, nonché nel corso del lavoro di preparazione e discussione della tesi di laurea.

The student is able to critically analyze, formulate and refine in an independent way relevant problems of management of themes related to high-quality agro-food products and wines with a multi-disciplinary approach, being able to collect information and data, to process them and to reach reasonable conclusions useful for the formulation of valorization strategies.

The capacity to make judgements and to adopt a critical approach to the themes of the course is achieved mainly through the individual and group activities performed during the course under the supervision of the teacher. These activities are focused on the critical analysis of case studies pertaining to the contents of the course units, as well as on that of the different situations faced during the meetings with the experts of the different sectors, during the visits and the preparation of the Master thesis.

The acquisition of these capacities are verified and evaluated non only with the final exams, but also on the base of the reports on the individual and group activities of the student and during the preparation and presentation of the Master thesis

Abilità comunicative (communication skills)

Lo studente è in grado di redigere testi scritti, a carattere tecnico-economico, scientifico e divulgativo, e di sostenere presentazioni orali anche complesse, in modo chiaro sia nella propria lingua madre sia in inglese; è capace di partecipare a gruppi di lavoro, interagendo con organizzazioni sia private che pubbliche, e di coordinarli, presiedendo a dibattiti e discussioni; utilizzando le proprie conoscenze, è capace di inserire le proprie argomentazioni in un ampio contesto culturale e di trovarne i collegamenti multidisciplinari.

Le attività comunicative, scritte e orali, sono sviluppate tramite una obbligatoria attività di presentazione e discussione pubblica di elaborati relativi alle attività individuali e di gruppo. La partecipazione attiva a seminari e ad incontri con esperti e professionisti dei diversi settori contribuisce alla acquisizione di strumenti utili per perfezionare le capacità comunicative dello studente.

La verifica del conseguimento delle abilità comunicative avviene tramite la valutazione delle relazioni scritte sulle attività individuali e di gruppo prodotte dagli studenti e della loro presentazione orale, nonché durante la presentazione del lavoro di tesi.

The student is able to prepare written technical-economical texts, both scientific and popular, and to make oral presentations, also complex, clearly and in both mother

tongue and English. Is able to participate to working groups, interacting with public and private organizations, and to coordinate them, chairing debates and discussions, using his/her knowledge. Is able to put his/her arguments in a wide cultural context and to find their multidisciplinary connections. The written and oral communication skills are developed through a mandatory public presentation and discussion of reports deriving from the individual and group activities performed by the students. The active participation to seminars and meetings with experts and professionals of the different sectors also contributes to the acquisition of tools useful for the improvement of the student's communication skills. The achievement of the communication skills is verified by the evaluation of both the written reports on the individual and group activities and their oral presentation as well as during the defense of the Master thesis.

Capacità di apprendimento (learning skills)

Lo studente possiede le necessarie capacità di apprendimento che gli consentono di continuare a studiare ed aggiornarsi in modo autonomo, avendo ben presente la necessità di una formazione continua che spazi in diverse discipline. Conosce le più importanti fonti di informazione, compresi i database bibliografici e quelli statistici anche internazionali, gli strumenti di formazione e gli organismi, pubblici e privati, da consultare. E' in grado di integrare i risultati di studi multidisciplinari e di tradurli in organici progetti strategici di valorizzazione.

Queste capacità sono conseguite durante tutto il percorso di studio con lo studio individuale, con le attività di approfondimento previste e con il lavoro di preparazione della tesi di laurea.

La capacità di apprendimento viene valutata attraverso verifiche informali durante i corsi, con gli esami di profitto e durante lo svolgimento del lavoro di tesi.

The master students own the necessary learning skills enabling him/her to continue to study and to update its knowledge independently, having in mind the need for continuous training ranging in different disciplines. He/she knows the most important sources of information, including bibliographic and statistical databases (also international), the training tools and public and private bodies to consult. Is able to integrate the results of multidisciplinary studies and to put them into organic strategic projects of valorization.

These skills are achieved during the whole master course by the individual studying and in-depth analysis activities, and during the preparation of the Master thesis.

The learning skills are verified and evaluated during the courses by informal tests, by the exams and during the preparation of the Master thesis.

Conoscenze richieste per l'accesso

(DM 270/04, art 6, comma 1 e 2)

Per essere ammessi al corso di studio è necessario essere in possesso di un titolo di laurea. Specifici criteri di accesso che prevedono il possesso di requisiti curriculari, adeguatezza della personale preparazione e le relative verifiche sono definiti secondo le modalità stabilite dal Regolamento di Corso di Studio e dall'Avviso di Ammissione. Per gli studenti non di madrelingua inglese o che non abbiano un titolo di studio derivante da un percorso formativo in lingua inglese è prevista la conoscenza della lingua Inglese a livello B2 secondo il Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) o equivalenti (come per esempio Academic IELTS o TOEFL/iBT).

To be admitted to the master course a bachelor degree is necessary. Specific admission criteria considering the possession of curricular requirements, adequacy of the personal knowledge and its testing are defined according to what established by both the guidelines of the master course and the Notice of Application (avviso di ammissione).

For students whose mother tongue is not English or not coming from courses held in English, the knowledge of English at the B2 level- according to the Common European Framework of Reference for Languages (CEFR) or equivalent (as, for example Academic IELTS or TOEFL/iBT) is required.

Caratteristiche della prova finale

(DM 270/04, art 11, comma 3-d)

La prova finale consiste in una tesi originale elaborata dallo studente sotto la guida di un docente che assume il ruolo di relatore; la tesi è un elaborato scritto, in inglese, strutturato secondo le linee di un rapporto scientifico o di un progetto; deve essere caratterizzata da contenuti originali e può essere svolta anche prima della conclusione del secondo anno del corso di studi, se sono stati raggiunti complessivamente i crediti previsti.

The final exam consists in an original master thesis discussion prepared by the student under the guidance of a professor that assumes the role of supervisor. The master thesis is a text written in English and organized as a scientific report or project. It must have original content and can be prepared also before the end of the second year of teaching if the student has obtained the expected credits.

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Nell'ateneo di Padova è attivo un corso di LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari. Tale corso è tenuto in Italiano ed è caratterizzato dai contenuti tipici della laurea in Scienze e tecnologie alimentari, trovando il proprio sbocco naturale nelle professioni proprie del tecnologo alimentare, anche in relazione alle modifiche dell'ordinamento avanzate per il prossimo anno accademico. Si propone qui l'attivazione di un secondo corso nella stessa classe LM - 70, con denominazione Italian food and wine (ItF&W), erogato interamente in lingua inglese e i cui obiettivi formativi sono differenziati e complementari rispetto a quelli del corso in Scienze e tecnologie alimentari, essendo pensati per creare competenze e figure professionali diverse e nuove, secondo quanto si evince anche dagli obiettivi formativi specifici. Mentre il corso in Scienze e tecnologie alimentari, già attivo da anni, è focalizzato prioritariamente sulle tematiche di carattere tecnico-scientifico relative alla preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti, il corso ItF&W privilegia gli aspetti di produzione, gestione, valorizzazione e tutela delle produzioni agroalimentari di qualità, incluso il vino, per cui l'Italia è nota in tutto il mondo, anche per i suoi impieghi gastronomici, utilizzando il sistema alimentare italiano come modello di riferimento. Questo modello, come è noto, trova il suo successo, anche di mercato, in quando valorizza, combinandoli insieme, attributi di tipo materiale (sensoriali, salutistico-nutrizionali) e immateriale (reputazione, tradizione, storia, cultura). Queste tematiche tipiche, se non quasi esclusive, del sistema italiano non trovano spazio in altri corsi di studio dell'ateneo di Padova. In regioni limitrofe è attivato un corso di laurea magistrale interclasse LM-70 ed LM-69 in lingua inglese e con denominazione Agricultural and Food economics impartito dall'Università Cattolica (sede di Piacenza) che però si differenzia sostanzialmente da quello proposto, essendo incentrato quasi esclusivamente su corsi di tipo economico. Considerate le differenze nel programma didattico e nelle sue modalità di erogazione, nella lingua, e nelle finalità formative, gli ambiti delle attività economico-produttive in cui possono essere inseriti i laureati risultano necessariamente diversi e non sovrapponibili con quelli di corsi di laurea magistrale già attivi.

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Nota esplicativa alla riformulazione

1. Relativamente al titolo del corso (Italian Food and Wine), il CUN suggerisce che di togliere l'aggettivo Italian da titolo per non limitare eccessivamente l'ambito di interesse del corso. Si deve far notare a questo proposito che l'aggiunta dell'aggettivo Italian a Food and Wine è stato il frutto di una approfondita analisi che ha tenuto conto soprattutto di due aspetti, intimamente collegati tra loro: la capacità di attrazione per studenti stranieri e gli obiettivi formativi del corso.

Per quanto riguarda il primo aspetto, dato l'indiscutibile interesse che ha nel mondo intero la italianità delle produzioni alimentari e vinicole, interesse comprovato anche dal loro successo commerciale sui mercati internazionali e più in generale dal valore aggiunto la caratteristica di italianità conferisce, si è ritenuto essenziale mettere in primo piano, e dunque nel titolo del corso, questo aspetto, prevedendo di poter attrarre un numero maggiore di studenti interessati rispetto a quanto non potrebbe fare un più generico titolo in cui il riferimento all'Italia non fosse presente e che potrebbe confondersi con molti altri corsi già attivi, anche all'estero, che trattano più genericamente di alimenti e/o vini. Si ritiene quindi che l'aggettivo Italian non limiti l'ambito d'interesse del corso, ma indirizzi verso una specificità di contenuti che studenti stranieri non possono trovare altrove.

Per quanto riguarda il secondo aspetto, gli obiettivi formativi specifici e tipici del corso, si deve considerare che quello che si intende fornire non è una didattica sulla conoscenza e sulla valorizzazione dei prodotti agroalimentari in generale, ma piuttosto la descrizione dettagliata di quali sono gli aspetti che hanno contribuito e

contribuiscono a creare un sistema che ha reso le produzioni agro-alimentari e vinicole italiane un caso di successo a livello mondiale. In questa ottica, si vuole presentare il caso italiano come un modello da studiare, comprendere ed eventualmente esportare in paesi che vogliono implementare la valorizzazione dei propri prodotti alimentari. Se questa è l'impostazione, allora la presenza dell'aggettivo Italian nel titolo acquista il senso che vuole avere e diventa un elemento a cui difficilmente si può rinunciare. Per tutte queste ragioni si chiede di poter mantenere la versione originale del titolo del corso, cioè Italian Food and Wine, tradotto letteralmente nella versione italiana come Alimenti e Vini d'Italia, traduzione che però non pare rendere pienamente il significato trasmesso dal titolo in inglese.

2. relativamente alla lista dei settori scientifico disciplinari, come richiesto, si è provveduto a ridurre significativamente il numero. Questo è stato fatto sia per il settore presenti nelle attività formative (da 26 a 11) caratterizzanti che per quelli delle attività affini (da 27 a 16). La riduzione è meno consistente nell'ambito degli affini, per permettere l'attivazione di una offerta formativa ampia in sintonia con gli obiettivi specifici del Corso di Studio. Il Corso infatti prevede diversi insegnamenti tra i quali lo studente può scegliere per caratterizzare il percorso di studi in base ai propri interessi formativi. Alcuni insegnamenti, inoltre, per la loro originalità necessitano di più opzioni non essendoci settori che li comprendono in modo specifico ed univoco.

Sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

funzione in un contesto di lavoro:

Le figure professionali formate saranno dunque capaci di operare nell'ambito della gestione tecnica ed economica, valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari, in una logica di orientamento all'esportazione e di sviluppo territoriale, utilizzando il sistema italiano come modello di riferimento, e troveranno occupazione nelle imprese del primario e agroalimentari, nei consorzi di tutela e nelle associazioni di prodotto, ma anche in quelle del terziario, sia privato che pubblico, che si occupano di valorizzazione, commercializzazione, consulenza, formazione, informazione inerente ai prodotti agroalimentari di qualità.

The Italian Food and Wine MSs graduate will be able to operate in the technical and economic management, valorization and protection of high quality agro-food products in an export and territorial development-oriented perspective, by using the Italian system as the reference model. He/she will find employment opportunities in quality-oriented agro-food companies, in producers organizations, and in public and private consultancy companies involved in the protection, valorization, marketing, consulting, training and communication activities for high-quality agro-food products.

competenze associate alla funzione:

Professionista nella commercializzazione dei prodotti alimentari e vini di qualità sia sul mercato comunitario che internazionale conoscendone le caratteristiche, anche materiali, che li qualificano;
Professionista nella pianificazione strategica della promozione e della valorizzazione di prodotti agroalimentari di qualità;
Professionista nella gestione delle organizzazioni investite del ruolo di tutela dei prodotti agroalimentari e dei vini ad indicazione geografica;
Professionista buyer off-trade e on-trade di prodotti agroalimentari di qualità soprattutto sui mercati internazionali;
Professionista della gestione dell'informazione riguardante gli alimenti e i vini di qualità;
Professionista per la pianificazione e gestione di strategie di sviluppo territoriale incentrate su produzioni a qualità certificata terroir-based.

Expert in the field of high-quality foods and wines trade in both the EU and international market, having a deep knowledge of characteristics which qualify their value.

Expert in the field of strategic planning of promotion and valorization strategies for high-quality agro-food products;

Expert in the field of management of organizations with the role of protection of foods and wines with Protected Geographical Indication.

Expert buyer off-trade and on-trade of high-quality agro-food products, mainly on international markets;

Expert in the field of management of information on high-quality foods and wines;

Expert in the field of planning and management of territorial development strategies built around products with terroir-based certified quality.

sbocchi professionali:

Gli ambiti professionali più significativi riguardano:
imprese di produzione di beni agroalimentari e vini di qualità; imprese, nazionali ed internazionali, del settore dell'approvvigionamento e della commercializzazione dei prodotti agroalimentari e dei vini di qualità; organizzazioni, pubbliche e private, nazionali ed internazionali, che si occupano della promozione e della tutela dei prodotti agroalimentari e dei vini di qualità. Organizzazioni, pubbliche e private, nazionali ed internazionali, che operano nel campo della formazione ed della informazione sui prodotti agroalimentari e dei vini di qualità e/o nello sviluppo territoriale incentrato sulla loro offerta.

The most relevant positions concern:

Production companies as well as domestic and international trading companies of high-quality foods and wines;
public and private organizations (domestic and international) involved in the high-quality agro-food and wine promotion and protection activities;

public and private organizations (domestic and international) which operate in the field of education and information on high-quality agro-food and wine products and /or in that of the territorial development based on their supply.

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

- Specialisti nell'acquisizione di beni e servizi - (2.5.1.5.1)
- Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT) - (2.5.1.5.2)
- Analisti di mercato - (2.5.1.5.4)
- Specialisti delle relazioni pubbliche, dell'immagine e professioni assimilate - (2.5.1.6.0)

Il corso consente di conseguire l'abilitazione alle seguenti professioni regolamentate:

- dottore agronomo e dottore forestale
- tecnologo alimentare

Risultati di apprendimento attesi - Conoscenza e comprensione - Capacità di applicare conoscenza e comprensione**AREA DI APPRENDIMENTO Qualità delle produzioni agroalimentari (Tecnologie alimentari, sicurezza, tracciabilità, nutrizione) - Quality of agro-food products (food technology, safety, traceability, nutrition)****Conoscenza e comprensione**

Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere:

le caratteristiche della qualità tecnologica e sensoriale delle produzioni agroalimentari e dei vini italiani e gli elementi che li distinguono;

gli effetti della qualità delle materie prime e della tecnologia e del territorio di produzione, compresi i fattori microbiologici; l'importanza della biodiversità animale e vegetale nella produzione di alimenti a valore aggiunto;

gli elementi che determinano l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari, l'importanza della tracciabilità e i suoi metodi;

gli effetti nutrizionali dell'alimentazione con particolare riferimento ai benefici della cosiddetta dieta mediterranea.

Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, esercitazioni in aula di analisi sensoriale e in altre strutture didattiche, visite tecniche in aziende di produzione agricola e di trasformazione degli alimenti, incontri con produttori, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto. Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

The masters graduate knows and is able to understand:

The characteristics of the technological and sensorial quality of Italian agro-food and wine products and the aspects that distinguish them;

The effects of the quality of the raw materials, the processing technology and the area of production (including microbiological factors);

The importance of plant and animal biodiversity in the production of high-quality food;

The elements which determine the safety of food products and the importance of the methods of traceability;

The nutritional effects of diet, with particular reference to the benefits of the Mediterranean diet.

In this learning area, knowledge and understanding are achieved through classes, seminars by experts, exercises in the sensorial analysis laboratory and in other teaching facilities, technical visits, meeting with food producers, as well as by studying and by individual and group activities promoting a critical approach to the courses topics.

For each course, knowledge and skills acquisition is verified by both the final exam and the evaluation of the individual and group activities done by the students during the course, which include indepth analyses on specific aspects, also of interdisciplinary nature.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente è in grado di analizzare con senso critico le basi delle caratteristiche di qualità (tecnologica, sensoriale, igienica e nutrizionale) delle produzioni primarie, degli alimenti e dei vini, individuando i passaggi critici (qualità delle materie prime, tecnologia di trasformazione e conservazione) che le determinano, e le problematiche correlate. È in grado di mettere a punto il corretto approccio e le soluzioni di problemi complessi relativi alla valutazione anche in relazione al processo produttivo di prodotti agroalimentari e di vini di qualità.

Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite.

La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso l'esame finale che comprende anche una parte dedicata all'analisi dei casi di studio proposti. Inoltre, si considera anche la capacità di valutare criticamente le attività individuali e/o di gruppo relative alle esercitazioni e alle esperienze sul campo maturate durante i corsi, sulle quali gli studenti devono relazionare.

MSc student is able to critically analyze the basis of characteristics contributing to quality (technological, sensorial, nutritional and hygienic) of agricultural products, processed foods and wines, identifying the critical steps (quality of raw materials, processing technology and storage) which determine the said quality, as well as related issues. The student is also able to develop the correct approach and solutions to complex problems related to the evaluation and production of food products and wines.

These abilities are developed by considering specific case studies having reference to the topics of each course. These cases are the object of critical analysis by the student, acting individually or in group, on the base of the acquired knowledge.

The ability of apply the knowledge and understanding achieved in the different courses of this learning area is assessed through the final exam which includes also a part devoted to the case studies analysed. Moreover, the ability to critically evaluate the individual and group activities related to both the technical exercises and the field experiences gained during the courses is also assessed.

AREA DI APPRENDIMENTO economica e di valorizzazione dei prodotti - economics and product valorisation**Conoscenza e comprensione**

Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere:

gli attributi qualitativi materiali ed immateriali apprezzati dai consumatori sui mercati comunitario ed internazionali caratterizzanti le produzioni agroalimentari e vinicole di qualità;

le motivazioni che spingono i consumatori a orientare sulla qualità la domanda alimentare e la loro evoluzione;

i sistemi di certificazione pubblici che tutelano le produzioni di qualità superiore nel mercato comunitario e le strategie per la loro tutela sui mercati internazionali, caratterizzati da legislazioni anche sostanzialmente diverse;

le strategie più opportune per valorizzare tali produzioni nei diversi mercati, anche in relazione alle diverse strutture sociali di questi ultimi e in chiave di sviluppo territoriale;

le più appropriate modalità di governance delle imprese associate investite del ruolo di tutela e valorizzazione delle produzioni di qualità superiore.

Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, visite di studio in aziende e organizzazioni pubbliche e private per la commercializzazione, la promozione e la tutela dei prodotti agroalimentari e vini e più in generale ai territori interessati dalle produzioni agroalimentari di qualità, a cui si aggiungono attività di studio e lavori individuali e di gruppo che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto. Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori individuali e/o di gruppo che vengono svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare.

The MSc graduate knows and is able to understand:

the attributes, both tangible and intangible, which characterize the high-quality agro-food and wine products and are appreciated by the European Union consumer and in the international markets;

the motivations that push consumers to direct their demand for food toward quality and their evolution over time and in different countries;

the European Union public certification schemes for quality food products and the EU strategies for the geographical indication (GI) protection in the international markets;

the best strategies for promoting these products in various markets, also in relation to different social structures and in terms of territorial development;

the most appropriate governance of the companies having the institutional role of protecting and promoting these superior quality products (producers groups).

In this learning area, knowledge and understanding are acquired through classes, seminars by experts, visits to agro-food companies and public and private organizations involved in the commercialization, promotion and protection of agro-food products and wines, and, more generally, to the areas in which those productions are made, as well as by studying and individual and group activities promoting a critical approach to the courses topics.

For each course, knowledge and skills acquisition are verified by both the final exam and the evaluation of the individual and group activities done by the students during the course, which includes indepth analyses on specific aspects, also of interdisciplinary nature.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente è in grado di analizzare con senso critico gli studi sulla domanda alimentare di qualità riconoscendo le dinamiche evolutive delle caratteristiche qualitative in grado di generare valore. E quindi in grado di tradurre queste conoscenze in efficaci strategie di valorizzazione del prodotto sui diversi mercati, in particolare extracomunitari, utilizzando le più opportune leve di marketing. E capace di trasferire queste conoscenze in strategie di valorizzazione territoriale food and wine-based. E in grado di gestire organizzazioni complesse quali i producer group che hanno il ruolo di promozione, tutela e/o commercializzazione dei prodotti alimentari e dei vini di qualità terroir-based.

Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite.

La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso esame finale che comprende anche una parte dedicata all'analisi critica di problematiche concrete riconducibili alle tematiche trattate in questa area di apprendimento. E considerata anche la capacità di valutare criticamente le esperienze individuali e/o di gruppo maturate durante le attività di corsi, anche in relazione alle testimonianze esterne, sulle quali gli studenti devono relazionare con approccio critico.

The student is able to critically analyze the demand for food quality by recognizing the dynamics of the qualitative characteristics that can generate value. He/she is therefore able to translate this knowledge into effective strategies for promoting the product in different markets, particularly those outside the EC, using the most appropriate marketing tools. The student is also able to transfer this knowledge into strategies for food and wine-based promotion of the territory. He/she can also manage complex organizations such as producer groups that have the role of promoting, protecting and/or marketing of terroir-based high-quality foods and wines.

These abilities are developed by considering specific case studies having reference to the topics of each course. These cases are the object of critical analysis by the student, acting individually or in group, on the base of the acquired knowledge.

The ability to apply the knowledge and understanding achieved in the different courses of this learning area is assessed through the final exam which includes a part devoted to the critical analysis of real cases having reference to the topics of each course. Moreover, the ability to critically evaluate the individual and group activities related to the field experiences gained during the courses, also in relation to what reported by the experts, is also assessed.

AREA DI APPRENDIMENTO storico- culturale e sociale - historical and socio-cultural

Conoscenza e comprensione

Il laureato magistrale conosce ed è in grado di comprendere:

la tradizione socio-storica dei prodotti di qualità in relazione ai cambiamenti di contesto;

il rapporto di questi prodotti con il territorio, l'ambiente culturale e sociale e le tipologie di consumatori (analisi antropologica e sociologica);

la funzione sociale e le scelte che la società opera in rapporto a questi prodotti, sapendo individuare le trasformazioni culturali e del gusto;

l'evoluzione degli stili di comunicazione sulla qualità in relazione ai passaggi generazionali, in prospettiva storico-umanistica, antropologica e sociologica.

Per questa area di apprendimento, la conoscenza e la capacità di comprensione sono acquisite tramite lezioni frontali tenute dal docente titolare, seminari tenuti da esperti esterni, incontri guidati dai docenti con studiosi specialisti, a cui si aggiungono lavori di gruppo coordinati dal docente che possano favorire un approccio critico alle tematiche trattate, stimolando il confronto.

Per ciascun corso, la verifica della acquisizione delle conoscenze e della capacità di comprensione avviene tramite esame finale, ma anche attraverso la valutazione dei lavori di gruppo che sono stati svolti dagli studenti durante il corso, che comprendono approfondimenti su specifici aspetti delle tematiche trattate, anche a carattere interdisciplinare

The masters graduate knows and is able to understand:

the social-historical tradition of the agro-food products in relation to context changes;

the relationships of those products with the territory, the cultural and social environments and the consumer typology (anthropological and sociological analyses);

the social function and the choices of the society in relation with those products, being able to identify the transformations of culture and taste;

the evolution of the styles used to communicate quality in relation to generational transitions, in historical, anthropological and sociological perspectives.

In this learning area, knowledge and understanding are acquired through classes, seminars, guided meetings with specialists of the sector as well as by group activities coordinated by the teacher promoting also a critical approach to the courses topics.

For each course, knowledge and skills acquisition are verified by both the final exam and the evaluation of the group activities done by the students during the course, which include in-depth analyses on specific topics, also of interdisciplinary nature.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente è in grado di capire e orientare criticamente i comportamenti, al fine di favorire la scelta oculata dei prodotti agroalimentari di qualità e di fornire inoltre una corretta e complessiva informazione su di essi, comprendente la storia, le tradizioni, il loro fondamento culturale e il loro contributo, anche attraverso la grande cucina, alla civiltà e alla società italiana.

Questa capacità si sviluppa considerando casi di studio specifici riconducibili alle tematiche trattate nei corsi, che sono oggetto di una analisi critica condotta dallo studente, individualmente o in gruppo, sulla base delle conoscenze acquisite.

La verifica della capacità di applicare la conoscenza e la comprensione acquisita nei diversi corsi avviene attraverso esame finale che comprende una parte dedicata all'analisi critica di particolari contesti storico-antropologici e sociologici riconducibili alle tematiche trattate in questa area di apprendimento. E considerata anche la capacità di valutare criticamente le esperienze di gruppo maturate durante le attività di corsi, anche in relazione agli apporti degli specialisti esterni sui quali gli studenti devono relazionare con approccio critico.

The student is able to understand and critically orient the behaviors, with the aim to promote the careful choice of high-quality food products and to give a correct and complex information on them, including history, traditions, their cultural basis and their contribute, also through the high-quality cuisine, to the Italian culture and society.

The ability of apply the knowledge and understanding achieved in the courses of this learning area is assessed through the final exam which includes a part devoted to the critical analysis of particular historical, anthropological and sociological situations having reference to the topics of the course units. Moreover, the ability to critically evaluate the group activities performed during the courses, also in relation to the meetings with the specialists, is also assessed.

Il rettore dichiara che nella stesura dei regolamenti didattici dei corsi di studio il presente corso ed i suoi eventuali curricula differiranno di almeno 30 crediti dagli altri corsi e curriculum della medesima classe, ai sensi del DM 16/3/2007, art. 1 §2.

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria BIO/09 Fisiologia INF/01 Informatica	14	30	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/04 Orticoltura e floricoltura AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale AGR/20 Zoocolture	20	36	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		-		

Totale Attività Caratterizzanti	45 - 66
----------------------------------------	---------

Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	AGR/01 - Economia ed estimo rurale AGR/07 - Genetica agraria AGR/13 - Chimica agraria AGR/15 - Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 - Microbiologia agraria AGR/17 - Zootecnia generale e miglioramento genetico BIO/10 - Biochimica L-FIL-LET/04 - Lingua e letteratura latina M-PSI/02 - Psicobiologia e psicologia fisiologica M-STO/02 - Storia moderna M-STO/06 - Storia delle religioni MED/42 - Igiene generale e applicata SECS-P/07 - Economia aziendale SECS-P/12 - Storia economica SPS/07 - Sociologia generale VET/04 - Ispezione degli alimenti di origine animale	12	30	12

Totale Attività Affini	12 - 30
-------------------------------	---------

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	16
Per la prova finale		24	32
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	1	8
	Abilità informatiche e telematiche	0	8
	Tirocini formativi e di orientamento	0	8
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	8
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	33 - 80
------------------------------	---------

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	90 - 176

Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

(AGR/01 AGR/07 AGR/13 AGR/15 AGR/16 BIO/10 MED/42)

Necessariamente, l'ambito disciplinare delle attività formative affini o integrative ricomprende SSD propri anche delle attività formative caratterizzanti. Infatti, in questi anni e negli anni a venire le specializzazioni disciplinari possibili si sono ampliate e presumibilmente si amplieranno a ricoprire nuove tematiche ed attività, integrative di quelle tradizionali, anche in ragione delle dinamiche della domanda alimentare nei segmenti di qualità a valore aggiunto nei diversi mercati di sbocco. In particolare, si intende arricchire la formazione degli studenti con conoscenze sugli aspetti tecnico-sensoriali (AGR/15 e AGR/16) ed economici (AGR/01) relativi alle caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari.

Note relative alle altre attività

Note relative alle attività caratterizzanti

RAD chiuso il 12/03/2015