



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PARMA
Nome del corso in italiano 	Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (<i>IdSua:1592741</i>)
Nome del corso in inglese 	Dairy Enterprise Technologies and Management
Classe	L-P02 - Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali 
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	https://corsi.unipr.it/cdl-tegic
Tasse	https://www.unipr.it/importi-di-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale



Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SUMMER Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze Medico-Veterinarie (Dipartimento Legge 240)
Eventuali strutture didattiche coinvolte	Scienze degli Alimenti e del Farmaco

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CIPOLAT-GOTET	Claudio		PA	1	
2.	CONTER	Mauro		RD	1	

3.	IOTTI	Mattia	RD	1
4.	SUMMER	Andrea	PO	1

Rappresentanti Studenti	I Rappresentanti degli Studenti verranno eletti successivamente all'attivazione del corso di laurea.
Gruppo di gestione AQ	Giulia Branca da definire Rappresentante degli studenti da definire Responsabile per l'AQ del corso di studio Andrea Summer
Tutor	Andrea SUMMER Benedetta BOTTARI



Il Corso di Studio in breve

16/01/2023

La produzione del latte e la sua trasformazione in formaggio rappresentano un vanto del nostro Paese. Le DOP casearie sono molteplici e quelle italiane sono le più numerose. Tra queste spiccano prodotti di grande pregio, quali i formaggi Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Pecorino Romano, Mozzarella di Bufala Campana, Gorgonzola, Asiago, Montasio, Provolone Val Padana, Fiore Sardo, che hanno varcato i confini nazionali e si sono affermati da tempo sui mercati europei ed extra-europei. Anche i numerosi tentativi di imitazione dei nostri formaggi a pasta dura e a pasta filata, che prendono il nome generico di "Italian sounding", testimoniano la fama internazionale che hanno conquistato.

Il patrimonio zootecnico, alimentare e culturale del nostro territorio va tutelato mediante la formazione di figure tecniche altamente specializzate e motivate che possano inserirsi nel comparto lattiero-caseario e sostituire gradualmente le figure che storicamente ne hanno gestito le produzioni tipiche. I nuovi professionisti del settore lattiero-caseario dovranno essere in grado di coniugare tradizione e innovazione, scienza e cultura, tecnologia e gestione dell'impresa casearia. Questo non facile compito può essere assolto grazie alle competenze acquisite in un Corso di Laurea ad orientamento professionale innovativo e multidisciplinare, che possa formare personale altamente specializzato in grado di dialogare con agricoltori, allevatori, tecnici, imprenditori, consorzi di tutela e autorità competenti. Punto di forza del Corso di Laurea L-P02 ad orientamento professionale in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" (Acronimo: TeGIC) è infatti la completezza degli studi, di cui si tratterà una breve descrizione, favorita dal contributo di docenti di tre atenei diversi, e i lunghi periodi di tirocinio formativi presso aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private, che permetteranno agli studenti di acquisire competenze tecniche fondamentali per la loro professione futura.

Il CdL ad orientamento professionale prevede, su 180 CFU totali, almeno 48 CFU per attività laboratoriali e almeno 48 CFU per lo svolgimento di tirocini formativi presso aziende, industrie, studi professionali e/o amministrazioni pubbliche o private attive nel settore lattiero-caseario. Per quanto riguarda la didattica frontale, il percorso formativo del CdL fornirà competenze di base nelle discipline tecnico-scientifiche fondamentali per il settore, quali chimica, economia ed estimo rurale, zootecnica generale e miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione animale. A queste discipline si affiancheranno conoscenze approfondite sulla produzione primaria, sulla qualità del latte e sui criteri di valutazione, sui processi di caseificazione, sulle tecnologie di produzione di altri importanti derivati e di conseguenza, sui macchinari e sugli impianti utilizzati nell'industria lattiero-casearia. Grande rilievo verrà dato alla sostenibilità ambientale delle produzioni lattiero-casearie. Il CdL fornirà, inoltre, una formazione appropriata sulla sicurezza del latte e dei suoi derivati, grazie alle conoscenze sulle zoonosi trasmissibili all'uomo attraverso il latte e le modalità di prevenzione attuabili mediante l'applicazione di adeguate e scrupolose norme igieniche in fase di lavorazione e conservazione dei prodotti lattiero-caseari e l'applicazione e comprensione dei diversi controlli (i.e. ispezioni, audit) effettuati dall'autorità sanitaria in ambito lattiero-caseario. Tali conoscenze saranno integrate da una buona formazione in ambito giuridico grazie allo studio della normativa

nazionale ed europea che disciplina i prodotti alimentari. Gli insegnamenti di economia ed estimo saranno di supporto per una gestione razionale dell'impresa casearia, quanto mai necessaria per un corretto inserimento nelle dinamiche attuali di mercato e tratteranno di rapporti tra impresa e mercato e valutazioni delle performance gestionali nell'impresa casearia. Parte fondamentale del CdL ad orientamento professionale sono i tirocini aziendali che consentiranno allo studente di verificare ed applicare, direttamente nelle aziende lattiero-casearie convenzionate, le conoscenze teoriche di base e specialistiche acquisite nei tre anni. I tirocini in azienda sono previsti al secondo e al terzo anno, permettendo in tal modo allo studente di entrare presto a contatto con il mondo del lavoro e di mettere a frutto le conoscenze tecnico-scientifiche acquisite, in termini di gestione del latte, impiantistica, sanificazione, sicurezza alimentare, legislazione alimentare e applicazione dei piani di autocontrollo aziendale e logistica.

L'attività professionalizzante erogata consentirà ai laureati in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" di trovare occupazione in aziende private dedite alla produzione di derivati del latte, in laboratori e strutture di controllo e di svolgere attività libero-professionale come consulenti aziendali. Non sarà invece diretto il passaggio ad un Corso di Laurea triennale e non sarà consentito il proseguimento in una laurea magistrale.



QUADRO A1.a

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

01/06/2023

Il Direttore del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'ateneo parmense, con apposito decreto, ha istituito il Gruppo di Progettazione del nuovo Corso di Laurea ad orientamento Professionale - Classe LP-02 in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" che coinvolge il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie che sarà anche Sede operativa del corso, e ha nominato il Referente del Gruppo di Progettazione stesso. Il Referente ed il Gruppo di Progettazione hanno l'incarico di effettuare le consultazioni delle parti interessate.

La consultazione delle parti interessate ha evidenziato un profondo interesse verso il CdL ad orientamento professionale "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" (TeGIC), ritenuto strategico per il territorio a livello nazionale. La reazione corale ha evidenziato la grande necessità di una figura professionale capace di operare nel settore lattiero-caseario. I verbali delle consultazioni sono allegati al presente quadro.

Il primo incontro con le parti interessate si è svolto in data 01.03.2022 presso la sede del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano (CFPR) di Reggio Emilia, alla presenza del Presidente, del Direttore e del Responsabile Servizio Lattiero-Caseario del CFPR. Durante questo incontro è emersa la necessità di avviare percorsi specifici di formazione per operatore del settore lattiero-caseario attraverso un CdL specifico ad orientamento professionale. A questo incontro ne è seguito un altro il 21.04.2022 al quale ha partecipato la Pro-Rettrice alla Didattica dell'Ateneo di Parma, prof.ssa Sara Rainieri, e durante il quale è stato presentato in maniera più dettagliata il progetto del CdL "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" (Allegato parte A). Questa proposta è stata accolta con vivo interesse ed è stato proposto di presentare l'idea progettuale durante un incontro del CFPR con la Commissione Filiera del CFPR. Questo incontro si è tenuto il 19.05.2022 alla presenza di rappresentanti dell'Ateneo di Parma, del Presidente e del Direttore del CFPR, della Coldiretti Emilia-Romagna, del Presidente della Sezione di Modena del CFPR, del Presidente della Sezione di Reggio Emilia del CFPR, di amministratori del CFPR, del Segretario della Sezione di Parma del CFPR, del Responsabile Servizio Lattiero-Caseario del CFPR, del Direttore di Confagricoltura Emilia-Romagna, dei rappresentanti di Legacoop Estense, di Confcooperative Fedagri Pesca Emilia-Romagna (per delega), della Unione Parmense degli Industriali, di Legacoop Emiliaovest, di Coldiretti Parma, di Copagri e di UPLAS.

Durante l'incontro sono stati esposti diversi commenti per il corso in via di istituzione ed è stata espressa viva soddisfazione per la proposta progettuale esposta dal Prof. Summer e dai Docenti dell'Ateneo di Parma (Allegato parte B). Tra giugno e luglio 2022 sono stati organizzati diversi incontri con le Dirigenze Scolastiche e i docenti di alcuni istituti scolastici superiori delle zone limitrofe, quali l'Istituto Statale di Istruzione Superiore Agraria e Alberghiera 'G. Rainieri' - 'G. Marcora' di Piacenza, l'Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore Galilei Bocchialini di Parma, l'Istituto Statale Istruzione Secondaria Superiore Magnaghi Solari di Salsomaggiore Terme e l'Istituto d'Istruzione Superiore Antonio Zanelli di Reggio Emilia. In tutti questi incontri è emerso il grande interesse verso un CdL come "TeGIC", proprio perché è in linea coi loro percorsi formativi e può rappresentare un punto di arrivo per i diplomati degli istituti da loro diretti. Un esempio molto chiaro è legato, ad esempio, alla linea lattiero-casearia che fa capo all'Istituto Galilei-Bocchialini di Parma: questa linea lattiero-casearia, dotata di numero di riconoscimento comunitario (bollo CEE), è in grado di processare 500 litri di latte alla settimana e di produrre caciotte commercializzate con il marchio "Bontà di Parma". L'interesse delle Dirigenze è stato confermato nelle consultazioni svolte il 17.06.2022, il 22.06.2022, il 30.06.2022 (Allegato parte C-D-E) e a seguito di un incontro presso le strutture di Food Farm 4.0 in data 12.07.2022.

Nell'incontro con i rappresentanti del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati, nella riunione del 08.06.2022 (Allegato parte F), i rappresentanti del Collegio stesso hanno particolarmente apprezzato il percorso formativo proposto. Nello specifico, gli stessi hanno relazionato riguardo alla mancanza di una formazione come quella proposta, la quale è estremamente necessaria anche in virtù dell'elevata età degli operatori del settore. Inoltre, hanno sottolineato la difficoltà nel reperire figure rispondenti al profilo di esperto del settore lattiero-caseario, così come richiesto a livello nazionale e hanno rimarcato la totale assenza di una offerta formativa di questo tipo a livello nazionale. Essi hanno quindi

espresso il loro supporto all'iniziativa e la loro volontà di collaborare alla realizzazione e alla promozione di questo Corso di Laurea. Supporto che si è concretizzato nella stipula di una convenzione che è stata approvata dal Consiglio di Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie nella seduta del 19.09.2022 e debitamente firmata da entrambi le parti. Data la ricaduta sul territorio, è stata consultata la più grande azienda locale del settore latte (Gruppo Lactalis Italia). Nel corso della riunione, svoltasi il 22.07.2022, i presenti hanno sottolineato il bisogno del Gruppo Lactalis Italia, che comprende Parmalat, Galbani e Nuova Castelli, di personale specializzato, attualmente carente, hanno auspicato che il Corso di Laurea a orientamento professionale TeGIC possa essere attivato e hanno mostrato grande interesse alla formazione in azienda degli studenti, ritenuta fondamentale per completare la loro formazione universitaria e acquisire competenze tecniche e gestionali. Il direttore industriale di Lactalis Italia si è complimentato per l'iniziativa e ha sottolineato l'importanza di alcune tematiche inerenti al corso, quali la sicurezza alimentare, lo studio della normativa di settore, la sicurezza del personale e la sostenibilità ambientale. È stata anche sottolineata l'importanza della conoscenza da parte dei futuri laureati L-P02 di utilities quali l'utilizzo della catena del freddo, dei processi termici e delle sovrappressioni, oltre che delle tipologie, degli impieghi e degli impatti ambientali dei packaging utilizzati nel settore lattiero-caseario. Nel corso della riunione, tutti i rappresentanti del Gruppo Lactalis Italia hanno dato piena disponibilità ad ospitare gli studenti del corso TeGIC per tirocini formativi (Allegato parte G).

In data 31.08.2022 è stato, inoltre, consultato il Presidente della International Dairy Federation FIL/IDF, associazione che raduna le principali imprese casearie del mondo, nonché Amministratore delegato della Brazzale spa (Zanè - VI), al fine di ottenere un suo autorevole parere sul CdL ad orientamento professionale TeGIC. I contenuti del CdL e l'obbligatorietà di tirocini aziendali sono stati ritenuti rispondenti alle esigenze formative della nuova figura professionale richiesta dall'industria lattiero-casearia. Il Presidente ha auspicato la possibilità di una formazione in azienda "flessibile", cioè articolata su almeno due aziende caratterizzate da produzioni diversificate, e l'inserimento di seminari tenuti da imprenditori del settore lattiero-caseario. Durante l'incontro, ha sottolineato a più riprese l'importanza di un canale di comunicazione tra università e industria lattiero-casearia, la quale sente fortemente l'esigenza di personale formato che possa svolgere funzioni anche apicali (Allegato parte H). Inoltre, anche il Presidente del Comitato Italiano della FIL/IDF si è espresso positivamente rispetto al corso di laurea Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia.

In data 09.09.2022 è stato consultato il Direttore Generale della Latteria Soresina Società Cooperativa Agricola (Soresina - CR), al fine di poter illustrare gli obiettivi del CdL TeGIC e avere il suo parere in proposito. Al termine della descrizione degli obiettivi formativi del corso, il Direttore Generale si è mostrato molto interessato sia al piano degli studi, sia alla possibilità di formazione in azienda degli studenti, auspica la possibilità di una formazione in azienda che deve, a suo avviso, essere fondamentale nella formazione dello studente. Ritiene, inoltre, estremamente utile la possibilità di tenere seminari da parte di imprenditori del settore lattiero-caseario. Rimarca poi l'importanza di nozioni economiche nella formazione degli studenti (Allegato parte I).

In data 20.09.2022 si è tenuto un incontro presso la sede dell'Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (Reggio Emilia) per poter illustrare lo stato di avanzamento dell'idea progettuale del CdL e raccogliere suggerimenti per la strutturazione del corso. Durante tale incontro è stata rimarcata l'importanza di un percorso come questo che appare unico nel panorama nazionale ed è stata sottolineata la necessità che lo studente conosca appieno la regolamentazione delle produzioni regolamentate e che sappia rapportarsi con gli organi di controllo (Allegato parte L).

In data 06.10.2022 si è tenuto un incontro, presso la sede della Industria Casearia Silvio Belladelli spa a Villafranca di Verona (VR) con gli amministratori e i responsabili di produzione dell'azienda stessa e rappresentanti della Falma srl. Durante tale incontro è stato illustrato il CdS TeGIC che ha raccolto vivo interesse in quanto ritenuto fondamentale per colmare una lacuna importante nella formazione del personale per il settore lattiero-caseario. Da parte dell'azienda si è manifestato un pieno appoggio alla proposta progettuale (Allegato parte L2).

In data 27.10.2022 si è tenuto un incontro, presso la sede della Latteria Sociale Mantova Soc. Agr. Coop. a S. Antonio di Porto Mantovano (MN), con il Direttore Amministrazione, Finanza ed Acquisti dell'azienda stessa. Durante tale incontro è stato illustrato il CdS TeGIC che è stato accolto favorevolmente in quanto ritenuto strettamente necessario ed importante per la formazione del personale per il settore lattiero-caseario. Da parte dell'azienda si è manifestata una piena disponibilità alla collaborazione per i tirocini formativi e pieno appoggio alla proposta progettuale (Allegato parte L3).

In data 18.11.2022 si è tenuto un incontro, presso la sede del Caseificio Europeo soc. coop. r.l. a Bagnolo San Vito (MN), con il Presidente del Consorzio Tutela Grana Padano. Durante tale incontro sono stati illustrati gli aggiornamenti circa il CdS TeGIC che già era stato presentato al Presidente tramite incontri informali. L'attuale progettazione del CdS TeGIC è stata accolta molto favorevolmente ed è stata ribadita la sua necessità ed importanza per il settore lattiero-caseario. È stata ribadita la piena collaborazione del Consorzio ed è stato fatto presente che il Consorzio sin dall'inizio della progettazione del CdS si è dimostrato interessato all'iniziativa (Allegato parte L4).

Sono quindi pervenute diverse manifestazioni di interesse frutto delle consultazioni con le parti interessate (Allegato parte M1-M11).

Inoltre, in seguito a primi contatti sono pervenute ulteriori manifestazioni di interesse da parte di molteplici realtà, ubicate su tutto il territorio nazionale, connesse con la figura professionale che si intende formare: Assolatte – Associazione Italiana Lattiero Casearia, Roma; Consorzio Trentingrana CONCAST sca – Trento; Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano – Desenzano del Garda (BS); Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola – Novara; Consorzio per la Tutela Provolone Valpadana – Cremona; Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana – Caserta; Caseifici GranTerre spa – Modena, Consorzio GranTerre Sca – Modena; Montanari & Gruzza – Reggio nell'Emilia; Sacco srl – Cadorago (CO); Centro Lattiero Caseario e Agroalimentare – Parma; Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio – Codroipo (UD); Tecno10 srl – Spormaggiore (TN); Santangiolina Latte Fattorie Lombarde Società Agricola – San Colombano al Lambro (MI), Latteria di Soligo sac - Farra di Soligo (TV), IFF Danisco Italy spa - Milano (Allegato parte N1-N17).

Al fine di meglio delineare l'importanza della figura che si intende creare, di particolare interesse riveste l'indagine conoscitiva promossa dal Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano sui bisogni formativi e professionali della filiera relativa al proprio comprensorio di produzione. Il Consiglio di amministrazione del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano, nell'ambito del programma di mandato 2021-2024, ha definito precisi obiettivi di supporto alle azioni di formazione delle maestranze attuali e future. A questo fine è stato predisposto un questionario inviato a tutti gli aderenti al Consorzio. I primi risultati di tale questionario, somministrato a tutti i caseifici aderenti al Consorzio, sono raccolti nel report inviato al Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Parma in data 09.09.2022 (Allegato parte O).

I primi risultati, relativi al 29% (caseifici che hanno già compilato la scheda) dei 309 caseifici aderenti al Consorzio, evidenziano importanti aspetti. In primis, il 40% dei caseifici intervistati ritiene "mediamente necessaria" e "molto necessaria" la formazione delle figure di Casaro e Aiuto Casaro. Tra questi, l'11% dei caseifici ritiene "molto necessaria" la formazione della figura professionale del Casaro, seguita da quasi l'8% dei caseifici che ritiene "molto necessaria" la formazione della figura dell'Aiuto Casaro.

Inoltre, le attività per le quali i caseifici manifestano maggiore necessità sono riconducibili all'area commerciale (gestione commerciale, sviluppo di nuovi mercati, punto vendita), all'area della promozione (organizzazione visite, strategie di marketing, gestione dei social media), e alla parte contabile e fiscale. Per tutte queste attività, oltre il 30% dei caseifici ha espresso una necessità "mediamente elevata" e "molto elevata".

Un aspetto molto rilevante che emerge dal report è che il 41% dei Casari, figura cardine del caseificio, ha un'età superiore a 55 anni e che il 22% degli Aiuto-Casaro ha un'età tra i 50 e 60 anni. Questo evidenzia come più della metà delle risorse che svolgono la mansione di Casaro abbia più di 50 anni.

Si comprende quindi come sia indispensabile puntare sulla formazione di figure in grado di garantire un continuum generazionale e professionale. Il report conclude con una stima delle esigenze occupazionali del settore: nei prossimi 5-7 anni si stima che il numero degli addetti in questi ruoli che raggiungeranno l'età pensionabile potrà essere pari a 180-200 persone. Pur considerando una leggera riduzione annua nel numero di caseifici, spesso conseguente ad accorpamenti, è ragionevole ipotizzare la necessità di inserire fino a 100-120 Casari e Aiuto-Casaro in un arco temporale di 5-7 anni nella filiera del Parmigiano Reggiano.

In sintesi, l'esigenza che emerge dal report è di personale giovane, altamente formato, in grado di esprimere al meglio le competenze della professione, sia da un punto di vista tecnico, che commerciale e gestionale.

Tali previsioni non possono che andare a favore dell'attuazione del CdL ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia, considerando soprattutto che esse sono relative ad una sola delle importanti filiere lattiero-casearie del nostro Paese.

Le consultazioni delle parti interessate proseguiranno anche dopo l'avvio del CdS stesso attraverso l'istituzione del comitato di indirizzo, all'interno del quale vi saranno rappresentanti delle organizzazioni rappresentative – a livello nazionale e internazionale – della produzione di beni e servizi e delle professioni. Inizialmente le consultazioni avranno una cadenza semestrale ed in seguito saranno a cadenza annuale.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Allegati



QUADRO A1.b

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

Trattandosi di un corso di laurea di nuova istituzione, non ci sono informazioni relative alle consultazioni successive con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni.



QUADRO A2.a

Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Operatore qualificato di tecnologie e gestione dell'impresa casearia

funzione in un contesto di lavoro:

- Responsabile di controllo dei processi nell'industria lattiero-casearia
- Consulente nell'acquisto delle materie prime nella filiera lattiero-casearia
- Responsabile controllo qualità filiera lattiero-casearia
- Responsabile laboratori di analisi del latte e dei derivati
- Specialista nella valutazione qualitativa del latte
- Analista di dati di mercato e dati economici d'impresе casearie
- Consulente nella commercializzazione del prodotto trasformato

competenze associate alla funzione:

Il laureato in Tecnologie e Gestione delle Impresе Casearie sar  in grado di:

- fornire consulenze per aziende che operano nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti lattiero-caseari;
- fornire valutazione della qualit  e degli aspetti igienico-sanitari del latte e dei derivati, impostare capitolati d'acquisto;
- indirizzare la materia prima latte, a seconda delle caratteristiche intrinseche della stessa, verso l'impiego pi  idoneo;
- analizzare il latte e i prodotti derivati e saper interpretare i rapporti di prova;
- conoscere i rischi sanitari associati al latte e alle produzioni casearie;
- conoscere e sapere come accedere alla normativa italiana e comunitaria del settore lattiero-caseario;
- seguire i piani di autocontrollo aziendali e applicare i piani HACCP alle produzioni casearie;
- sapersi rapportare con le autorit  competenti durante gli audit e le visite ispettive;
- intraprendere percorsi di sostenibilit  della filiera nell'azienda lattiero-casearia;
- analizzare i dati aziendali e le scelte economiche e di mercato delle impresе casearie.

sbocchi occupazionali:


I laureati potranno trovare occupazione presso industrie del settore lattiero-caseario, consorzi e cooperative del settore caseario, nonch  presso laboratori e studi professionali.



QUADRO A2.b

Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Tecnici della produzione alimentare - (3.1.5.4.2)
2. Approvvigionatori e responsabili acquisti - (3.3.3.1.0)

 **QUADRO A3.a** | **Conoscenze richieste per l'accesso**

01/06/2023

L'accesso al Corso di Laurea ad orientamento professionale in “Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia” è subordinato al possesso di un diploma di scuola media secondaria superiore o di altro titolo di studio equipollente, conseguito all'estero.

Le conoscenze preliminari richieste allo studente per l'accesso al CdL ad orientamento professionale riguardano l'ambito della Matematica al livello normalmente fornito nel corso degli studi medi superiori. Il diplomato medio non dovrebbe avere alcuna lacuna o debito di conoscenza in ingresso.

Saranno verificate le conoscenze per l'accesso. Le eventuali lacune formative comporteranno l'attribuzione di Obblighi Formativi Aggiuntivi (OFA), che saranno colmate attraverso apposite attività di recupero secondo le modalità stabilite nel regolamento didattico del corso di laurea.

 **QUADRO A3.b** | **Modalità di ammissione**

30/05/2023

Il numero programmato è reso necessario dall'intensa attività di laboratorio (almeno 48 CFU), presente fin dal primo anno di corso, e allo stesso tempo è volto ad assicurare una didattica di qualità, offrendo ad ogni studente spazi, strumentazione e materiali di laboratorio, nonché assistenza tecnica e docenza adeguati agli obiettivi del corso di studio. Il numero programmato è, inoltre, necessario per permettere a tutti gli studenti lo svolgimento del periodo di tirocinio presso aziende lattiero-casearie, enti pubblici o privati, ordini professionali, per periodi di tempo piuttosto lunghi equivalenti ad almeno 48 CFU, ovvero a non meno di 1.200 ore.

La programmazione degli accessi è regolata in base alla disponibilità massima di posti utili a mantenere un elevato profilo didattico e alla disponibilità di spazi (aule e laboratori). Test di ingresso (25 posti comprensivi dell'eventuale contingente studenti extracomunitari). In caso rimangano posti disponibili, da luglio ordine cronologico di prenotazione con valorizzazione del merito attraverso il voto di maturità

Si considera completata, e quindi con diritto di accesso alla graduatoria, l'iscrizione eseguita secondo le modalità comunicate sul sito web dell'Ateneo.

30/05/2023

Il Corso di Laurea ad orientamento professionale in “Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia” si pone l’obiettivo di formare un professionista esperto nell’ambito della tecnologia lattiero-casearia e della gestione delle attività produttive ed economiche legate al settore. Per questo motivo il CdL prevede attività formative nelle scienze propedeutiche di base (economia ed estimo rurale, chimica, zootecnica generale e miglioramento genetico, nutrizione ed alimentazione animale), oltre che attività caratterizzanti fortemente specialistiche (scienze e tecnologie alimentari, microbiologia agraria, zootecnica speciale, fisica tecnica industriale, ispezione degli alimenti di origine animale, economia ed estimo rurale, diritto dell’Unione Europea). Pertanto, i tecnici lattiero-caseari qualificati saranno in grado di seguire le produzioni lattiero-casearie, comprendere e risolvere le problematiche legate alle diverse tipologie di formaggio ed altri derivati e, grazie all’esperienza acquisita in campo nelle aziende del settore, potranno fornire un supporto valido in ambito professionale già al conseguimento della laurea. Il tirocinio metterà gli studenti a contatto con gli aspetti produttivi e gestionali delle diverse realtà produttive, facendo maturare grande consapevolezza professionale nel futuro laureato in TeGIC. Le attività di laboratorio, improntate sugli aspetti compositivi, chimico-fisici e microbiologici del latte e dei suoi derivati, ma anche, e soprattutto, sugli aspetti legati alla caseificazione, saranno di completamento alle lezioni teoriche del corso. Nelle attività di laboratorio saranno anche comprese simulazioni di visite ispettive e di audit, per permettere ai futuri laureati di interagire con competenza con le autorità sanitarie e con le altre figure professionali addette ai controlli di processo. Inoltre, i laureati in “Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia” avranno le competenze per valutare l’impatto delle produzioni lattiero-casearie in termini di sostenibilità ambientale, gestione dei reflui, riduzione degli scarti, temi quantomai attuali e imprescindibili da qualsiasi formazione professionale. Per quanto attiene la sicurezza dei prodotti lattiero-caseari e la normativa di settore, i laureati in TeGIC saranno in grado di comprendere i potenziali rischi biologici e chimici riguardanti la materia prima “latte” e i prodotti finiti, nonché le tecniche di prevenzione e di sanificazione più idonee per ottenere produzioni sicure. Si prevede anche una formazione specifica in merito ai cosiddetti private standards (ovvero norme volontarie), di grande importanza nelle produzioni alimentari per migliorare il livello igienico e l’efficacia dei controlli di processo.

Ai sensi della normativa vigente, l’esame finale per il conseguimento della laurea professionalizzante in “Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia” abilita all’esercizio della professione; a tal fine il predetto esame finale comprende lo svolgimento di una prova pratica valutativa delle competenze professionali acquisite con il tirocinio interno al corso di studio, volto ad accertare l’idoneità del candidato all’esercizio della professione, che precede la prova finale.

Il Corso offre quindi una formazione approfondita, e consolidata dall’esperienza pratica, sulle produzioni lattiero-casearie, sulla gestione e funzionalità degli impianti, sui piani di autocontrollo aziendali e le problematiche sanitarie dei prodotti, sulla sostenibilità aziendale e la gestione economica delle aziende. Durante il triennio si prevedono anche seminari, tenuti da personale qualificato operante nelle aziende lattiero-casearie, per formare gli studenti su tematiche specifiche strettamente connesse al mondo produttivo. Saranno anche utilizzate, come opportunità di integrazione alla didattica, visite tecniche a allevamenti, centri di raccolta del latte, strutture produttive di impianti e materiali di confezionamento, laboratori ufficiali di controllo, impianti di trattamento reflui. La formazione del laureato in TeGIC verrà acquisita anche grazie ai tirocini in azienda. Infatti, il progetto formativo sarà sviluppato mediante convenzioni con imprese lattiero-casearie, ovvero loro associazioni o consorzi, che assicureranno la realizzazione di attività di tirocinio curriculare. Proprio per questo motivo il CdL si basa su un forte coinvolgimento della filiera lattiero-casearia, sia nella definizione di parte dei contenuti, sia nell’erogazione didattica mediante figure di docenti e tutor, sia nella proposta di tirocini curricolari e di tesi.

Il CdS Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia intende formare esperti e professionisti che operano nella filiera lattiero-casearia, cioè soggetti che abbiano conseguito un'eccellente conoscenza e capacità di comprensione nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione del latte e della sua elaborazione e trasformazione (alimentazione, genetica, industria della trasformazione dei prodotti lattiero-caseari, sicurezza alimentare, sanità pubblica ed economia dell'impresa casearia) allo scopo di garantire qualità e sicurezza della filiera con un approccio che gestisca anche la sostenibilità nelle sue declinazioni: ambientale, economica e sociale. I laureati debbono essere in grado di esercitare la loro competenza in piena autonomia e con senso di responsabilità, sia in ambito nazionale sia internazionale; possono inoltre spendere la loro professionalità nel campo della consulenza nel settore lattiero caseario sia in ambito pubblico che privato. La formazione acquisita in ciascun singolo insegnamento erogato verrà opportunamente integrata con attività di laboratorio e di tirocinio, anche tramite seminari e focus group tematici con approccio multidisciplinare.

Le metodologie didattiche attraverso le quali si conseguiranno i risultati di apprendimento attesi, prevedono: lezioni frontali dei vari ambiti disciplinari, attività di laboratorio, attività seminariali e organizzazione di focus group multidisciplinari su case report specifici che vedranno coinvolti alcuni stakeholders, oltre ai docenti dei singoli corsi curriculari.

La conoscenza e capacità di comprensione verrà appurata, principalmente, mediante esami orali e/o scritti oltre a valutazione di elaborati personali relativi ad attività di tirocinio, attività esercitative di laboratorio.

Conoscenza e capacità di comprensione

Il Laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia conosce:

- ~ le possibili interazioni della filiera latte;
- ~ il funzionamento biologico degli animali in relazione al loro ambiente (comprendendo benessere animale e umano, tutela dell'ambiente e sostenibilità ambientale);
- ~ le dinamiche intrinseche del miglioramento genetico delle specie zootecniche per la produzione del latte;
- ~ i problemi complessi derivanti dalla trasformazione della materia prima;
- ~ gli elementi indispensabili per caratterizzare e gestire la materia prima per la filiera lattiero-casearia;
- ~ i processi di caseificazione e lavorazione di latte ad altri suoi derivati;
- ~ la composizione e le caratteristiche qualitative della materia prima "latte";
- ~ i sistemi e metodi propri del monitoraggio della composizione e qualità del latte;
- ~ le basi dell'efficientamento energetico;
- ~ i potenziali rischi biologici e chimici delle materie prime e dei prodotti finiti;
- ~ la normativa nazionale ed europea di settore;
- ~ i percorsi di audit aziendali e le basi per partecipare ai team HACCP;
- ~ la tracciabilità e la certificazione dei prodotti lattiero-caseari;
- ~ le tecnologie innovative dei prodotti lattiero-caseari attente alla loro sostenibilità (partendo da una conoscenza approfondita della chimica dei prodotti stessi);
- ~ la terminologia adeguata del settore lattiero caseario;
- ~ la teoria dell'analisi di mercato e della misurazione delle performance gestionali nell'impresa casearia.

Capacità di

**applicare
conoscenza e
comprensione**

Il percorso formativo permetterà al laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia di organizzare e sviluppare un'ampia gamma di competenze trasversali che gli consentiranno di relazionarsi con ciascuno dei vari attori delle filiere lattiero casearia.

Questo garantirà produttività, efficienza di trasformazione e qualità del prodotto finale nel rispetto del benessere animale, nella tutela della biodiversità, nella tutela della sanità pubblica e della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Al termine del corso di studio il laureato avrà acquisito tutti gli strumenti utili per:

- pianificare, in modo autonomo e in gruppo, il proprio lavoro nel contesto dell'intera filiera lattiero casearia;
- interpretare ed applicare i regolamenti e i decreti legislativi nazionali e proposti dalla Comunità Europea;
- applicare le tecniche più avanzate ed innovative nell'ambito del miglioramento genetico consentendo un incremento dell'efficienza e della qualità delle produzioni formulando corretti ed efficienti razionamenti;
- affrontare, descrivere ed esporre problemi complessi derivanti dall'interazione fra settori primario e secondario (di trasformazione della materia prima);
- acquisire gli elementi indispensabili per caratterizzare e gestire la materia prima per la filiera lattiero-casearia allo scopo di renderne compatibile e sostenibile l'utilizzo;
- possedere conoscenze e capacità nella gestione dei processi di caseificazione e lavorazione di latte ad altri suoi derivati;
- acquisire le conoscenze per l'idoneo utilizzo della materia prima "latte";
- utilizzare sistemi e metodi propri del monitoraggio della composizione e qualità del latte;
- ottimizzare l'utilizzo delle risorse, anche perseguendo l'efficientamento energetico;
- applicare i principi teorici e i metodi sperimentali appresi nel corso degli studi e dei tirocini;
- valutare i potenziali rischi biologici e chimici delle materie prime e dei prodotti finiti;
- reperire la normativa nazionale ed europea di settore;
- seguire i percorsi di audit aziendali e partecipare ai team HACCP;
- redigere relazioni tecniche utilizzando la terminologia adeguata e considerando informazioni scientifiche da fonti attendibili;
- conoscere ed applicare la teoria dell'analisi di mercato e della misurazione delle performance gestionali nell'impresa casearia.

Le capacità di applicare conoscenza e comprensione, durante il percorso formativo, verranno acquisite attraverso: insegnamenti dei vari ambiti disciplinari, attività esercitative in laboratorio, attività seminariali e focus group ad approccio multidisciplinare.

Un ruolo importante e determinante sotto il profilo professionalizzante sarà affidato all'attività di tirocinio presso aziende ed enti esterni.

La verifica della capacità di applicazione di quanto appreso in ambito curricolare avverrà grazie all'esame finale per ciascun singolo modulo (orale e/o scritto) che potrà prevedere un supporto, in itinere, corrispondente a elaborati relativi all'attività di laboratorio o di tirocinio, nonché tramite la prova finale.

Area di base

Conoscenza e comprensione

Questa area permetterà allo studente di Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia di acquisire conoscenze di base che gli permetteranno di comprendere l'effetto della genetica e dell'alimentazione sulla produzione e sulla qualità del latte e di valutare la qualità dei prodotti lattiero-caseari. Nello specifico lo studente dovrà:

1. Conoscere le proprietà chimiche della materia in funzione della loro applicazione nel settore lattiero-caseario;
2. Conoscere gli stati della materia e delle miscele di componenti diversi e le proprietà di atomi e molecole, ed i vari tipi di legame chimico,
3. Possedere nozioni fondamentali circa le proprietà e la reattività dei gruppi funzionali comuni in chimica organica e delle biomolecole organiche di interesse alimentare (lipidi, carboidrati, proteine);
4. Possedere nozioni fondamentali circa i concetti di equilibrio chimico, di acidità e di basicità;
5. Conoscere le caratteristiche morfologiche delle specie e delle razze utilizzate per la produzione di latte in Italia;
6. Possedere le nozioni di base sui principi fondamentali della selezione genetica per le caratteristiche quantitative del latte e dei derivati. Possedere nozioni fondamentali circa gli indici di selezione delle principali razze bovine / ovine / caprine / bufaline allevate in Italia;
7. Acquisire le conoscenze relative alla produzione e alla valutazione nutrizionale di mangimi e foraggi destinati ai ruminanti (bovini, caprini, ovini e bufalini);
8. Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di alimentazione di precisione, ai rapporti tra qualità degli alimenti, tecniche di razionamento e qualità del latte;
9. Acquisire conoscenze sull'impatto ambientale degli allevamenti da latte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Grazie alle conoscenze acquisite in quest'area, il Laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia sarà in grado di applicare le conoscenze di base ai processi della produzione animale dimostrando di avere compreso la stretta relazione fra fenomeni fisico-chimici e fenomeni biologici, l'influenza della genetica, della selezione genetica e dell'alimentazione sulla produzione qualitativa del latte delle diverse specie e razze, ponendo forte attenzione all'impatto ambientale delle produzioni zootecniche.

Al fine di migliorare la capacità di applicare le conoscenze acquisite alla comprensione del contesto lavorativo, fin dal 1° anno di corso, lo studente avrà modo di svolgere una parte importante di attività laboratoriale e entrare in relazione con i professionisti del settore attraverso visite didattiche e seminari, dove avrà modo di contestualizzare la necessaria preparazione di base nella pratica operativa delle aziende zootecniche e di trasformazione.

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

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

FONDAMENTI DI CHIMICA [url](#)

MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE [url](#)

QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI [url](#)

Area delle materie prime di origine animale

Conoscenza e comprensione

In quest'area lo studente acquisirà molteplici competenze relative alla produzione del latte, che gli permetteranno di comprendere come le tecniche di allevamento e l'ambiente incidano sulla produzione e sulla qualità del latte. Lo studente acquisirà conoscenze sulla composizione del latte e sulle metodiche analitiche applicate al latte e ai derivati, da cui deriverà la comprensione e la capacità di interpretare i risultati analitici stessi. Tali competenze si estendono, inoltre, all'ambito delle consulenze e dell'interpretazione della legislazione e dei regolamenti inerenti al latte e

derivati. Acquisir  competenze sulle certificazioni volontarie e regolamentate, sugli aspetti cogenti e volontari dell'etichettatura e sugli elementi di tracciabilit  e rintracciabilit  aziendale e di filiera, e conoscer  i principali schemi di certificazione.

Nello specifico dovr  :

1. Acquisire le conoscenze per comprendere i principali fattori che intervengono a livello di allevamento in grado di influenzare la qualit  del latte;
2. Acquisire le conoscenze relative alle tecniche di allevamento delle principali specie che producono latte destinato alla trasformazione casearia (bovini, bufali, ovini e caprini),
3. Acquisire le conoscenze relative alle tecnologie utilizzate per lâanalisi di routine ai fini del monitoraggio della qualit  del latte in allevamento e caseificio;
4. Conoscere i fondamenti della sicurezza alimentare nel settore lattiero-caseario, dalla materia prima ai prodotti finiti;
5. Conoscere i regolamenti comunitari sull'igiene dei prodotti alimentari e sul rispetto dei criteri microbiologici nonch  sui controlli ufficiali;
6. Conoscere i principali schemi di certificazione e i principi, le regole, i requisiti ed i metodi operativi di base necessari per affrontare le attivit  di audit,
7. Comprendere gli elementi inerenti agli obblighi legislativi e quelli facoltativi dell'etichettatura;
8. Avere capacit  ad orientarsi all'interno dei sistemi di rintracciabilit  delle principali filiere alimentari.

Capacit  di applicare conoscenza e comprensione

Le conoscenze acquisite in quest'area dallo studente di Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia, potranno essere applicate dal laureato al fine di comprendere quali fattori a livello di allevamento abbiano influenzato la qualit  del latte. Sar  in grado di applicare le conoscenze relative alle principali tecniche di allevamento delle specie che producono latte destinato alla trasformazione casearia quali i bovini, i bufali, gli ovini e i caprini. Sapr  orientarsi all'interno di un laboratorio di analisi della qualit  del latte ed eseguire le principali analisi. Potr  valutare e gestire gli aspetti di sicurezza alimentare nel settore lattiero-caseario, dalla materia prima ai prodotti finiti. Le conoscenze acquisite permetteranno al laureato di comprendere i principali schemi di certificazione e di rintracciabilit  della filiera lattiero casearia e di affrontare le attivit  di audit.

A tale scopo, fin dal 1  anno di corso, lo studente avr  modo di svolgere una parte importante di attivit  laboratoriale, fare simulazioni di casi specifici quali visite ispettive, ed entrare in relazione con i professionisti del settore attraverso visite didattiche e seminari.

Le conoscenze e capacit  sono conseguite e verificate nelle seguenti attivit  formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

IGIENE E QUALIT  DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI [url](#)

QUALIT  DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO [url](#)

ZOOTECNICA DEL LATTE I [url](#)

ZOOTECNICA DEL LATTE II [url](#)

Area di tecnologia alimentare ed economica

Conoscenza e comprensione

In quest'area lo studente acquisir  competenze relative ai processi di trasformazione e caseificazione ed agli aspetti microbiologici che governano tali processi. Lo studente conoscer  i fondamenti, i parametri e le tecnologie necessari per condurre trattamenti termici del latte, processi di filtrazione su membrana e per la produzione del burro, dei lattici fermentati e dei derivati anidri del latte e del siero. Conoscer  le principali operazioni unitarie applicate nelle trasformazioni casearie e nei processi di pulizia e di sanificazione degli impianti. In particolare, lo studente conoscer  e comprender  le tecnologie di caseificazione di formaggi a pasta dura, formaggi a pasta molle, paste filate, formaggi erborinati, coaguli acidi e termici e le principali tecnologie di confezionamento per la conservazione dei prodotti dell'industria lattiero casearia. Acquisir  conoscenze di base sulla microbiologia generale e degli alimenti e

comprenderã il ruolo dei microrganismi nelle produzioni lattiero casearie. Inoltre, apprenderã le nozioni necessarie a comprendere e saper utilizzare gli effetti dei trattamenti termici o dell'utilizzo di altri ostacoli (sale, aciditã ..) sui microrganismi caseari ed anticaseari. Grazie alle conoscenze di economia e gestione aziendale, lo studente comprenderã come si gestisce un'impresa lattiero casearia.

Nello specifico dovrã :

1. Acquisire le conoscenze per comprendere la chimica e la biochimica dei componenti del latte, del loro stato fisico, dei fattori di stabilitã e instabilitã ;
2. Comprendere le modifiche e interazioni conseguenti ai diversi processi tecnologici, denaturazione termica, coagulazione acida e coagulazione enzimatica delle proteine;
3. Conoscere i principi dei trattamenti termici del latte;
4. Conoscere i diversi tipi di latte alimentare e i relativi marker chimici di qualitã ;
5. Conoscere i processi di filtrazione su membrana e le loro applicazioni nelle tecnologie di trasformazione del latte a livello industriale;
6. Acquisire conoscenze sulle tecnologie per la produzione del burro, dei lattici fermentati e dei derivati anidri del latte e del siero;
7. Conoscere ed affrontare le principali operazioni unitarie applicate nelle trasformazioni casearie e dei processi di pulizia e sanificazione degli impianti;
8. Conoscere le tecnologie di caseificazione di formaggi a pasta dura, formaggi a pasta molle, paste filate, formaggi erborinati, coaguli acidi e termici, ed i processi di trasformazione dei formaggi fusi e dei formaggi grattugiati;
9. Acquisire le conoscenze circa le principali tecnologie di confezionamento per la conservazione dei prodotti dell'industria lattiero casearia;
10. Acquisire le conoscenze di base della microbiologia generale e degli alimenti;
11. Apprendere le nozioni fondamentali della microbiologia lattiero casearia;
12. Apprendere i principi che regolano la contaminazione e lo sviluppo microbico negli alimenti e negli ambienti;
13. Comprendere il ruolo dei microrganismi nelle produzioni lattiero casearie;
14. Acquisire conoscenze microbiologiche relative alla produzione di alimenti a base di latte prodotti senza l'uso di sostanze coagulanti, in particolare burro, ricotta, yogurt e lattici fermentati;
15. Acquisire le conoscenze di base degli aspetti microbiologici relativi alla produzione di biogas, biometano e idrogeno a partire da substrati di scarto delle produzioni zootecniche;
16. Acquisire le conoscenze sui principi dell'analisi sensoriale degli alimenti;
17. Acquisire le conoscenze di base e applicative della Fisica Tecnica e della Trasmissione del Calore funzionali alla corretta interpretazione di fenomeni e processi della filiera agro-alimentare;
18. Acquisire le conoscenze di base e applicative dell'energetica nella filiera casearia;
19. Conoscere la gestione economica dell'impresa casearia e acquisire nozioni relative a impresa, ambiente e mercato, gestione d'impresa, contabilitã e bilancio;
20. Conoscere le regole, normative e vita professionale del Collegio e le peculiaritã della professione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il Laureato in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia avrã acquisito la capacitã di valutare la materia prima latte e i suoi derivati, avrã competenze specifiche sui processi di trasformazione della materia prima, sul ruolo dei microrganismi e sul funzionamento degli impianti dell'impresa casearia. Sarã in grado di valutare gli aspetti sensoriali dei prodotti e la loro shelf-life. Il Laureato avrã acquisito la capacitã di applicare le nozioni apprese alla sostenibilitã ambientale ed economica del processo produttivo. Inoltre, saprã orientarsi sugli aspetti economici della impresa casearia e saprã analizzare i dati, i costi e le performance dell'impresa casearia stessa. L'interazione diretta con le figure professionali del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati consentirã al Laureato di applicare nella propria vita professionale i principi del Collegio.

Le conoscenze e capacitã sono conseguite e verificate nelle seguenti attivitã formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

ANALISI SENSORIALE [url](#)

ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE [url](#)

CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE [url](#)

CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI [url](#)
 ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA [url](#)
 ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE [url](#)
 GESTIONE SOTTOPRODOTTI [url](#)
 MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI [url](#)
 MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA [url](#)
 ORDINAMENTO PROFESSIONALE [url](#)
 TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO,
 DERIVATI ANIDRI [url](#)
 TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II -FORMAGGI [url](#)
 TIROCINIO PRATICO-VALUTATIVO (TPV) - II ANNO [url](#)
 TIROCINIO PRATICO-VALUTATIVO (TPV) - III ANNO [url](#)

	QUADRO A4.c	Autonomia di giudizio Abilità comunicative Capacità di apprendimento
--	--------------------	---

Autonomia di giudizio	<p>Il titolo di laureato in “Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia” potrà essere conferito a studenti che: siano capaci di raccogliere e interpretare dati, operativi e di laboratorio, nel campo di studi relativo alla filiera lattiero-casearia, con riferimento sia alla materia prima (controllo della qualità e dell’igiene del latte), sia ai processi di trasformazione, condizionamento, conservazione e commercializzazione dei prodotti. I laureati dovranno avere conoscenze di gestione delle imprese di produzione, anche con riferimento alla sostenibilità. I laureati saranno in grado di comprendere e utilizzare informazioni scientifiche reperite attraverso banche dati.</p> <p>I risultati attesi potranno essere conseguiti grazie alla stesura di elaborati quali tesine su argomenti specifici e la relazione finale di tirocinio, alla partecipazione ad attività di gruppo nel corso delle lezioni, ad esperienze di confronto con professionisti, partecipazione a convegni e a seminari tecnico-scientifici.</p> <p>La verifica dei risultati potrà avvenire attraverso la valutazione degli eventuali elaborati richiesti a fronte delle diverse attività e/o tramite le prove d’esame scritte e/o orali.</p>	
Abilità comunicative	<p>Il titolo di laureato in “Tecnologie e Gestione dell’Impresa Casearia” potrà essere conferito a studenti che siano capaci di comunicare idee, informazioni, dati, problemi e soluzioni a interlocutori specialisti e non, anche attraverso l’uso della lingua inglese.</p> <p>I risultati attesi potranno essere conseguiti mediante attività di gruppo in cui sia richiesta l’esposizione di temi specifici, attraverso la preparazione di prove scritte e/o orali, mediante la preparazione di presentazioni con strumenti informatici. I risultati potranno altresì essere verificati con la valutazione delle capacità espositive durante le prove d’esame orali e nella stesura di elaborati.</p>	

Capacità di apprendimento

Il titolo di laureato in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" potrà essere conferito a studenti che abbiano sviluppato capacità di apprendimento autonomo, che sarà potenziata e migliorata attraverso lo sviluppo dell'interazione con il docente e tra gli studenti nei lavori di gruppo, attraverso lo studio della lingua straniera (inglese), mediante la frequenza di corsi di recupero, laddove necessari o richiesti, e attraverso le attività di tutorato. I risultati attesi, in termini di capacità di apprendimento, potranno essere verificati durante l'attività di tutorato mediante colloqui con lo studente, mediante la valutazione di idoneità alla lingua straniera, attraverso la valutazione degli esiti dei test di verifica.

**QUADRO A4.d****Descrizione sintetica delle attività affini e integrative**

14/02/2023

Le attività affini o integrative previste nel CdL hanno lo scopo di completare la formazione del laureato; infatti, in tal senso, sono state previste attività legate alle scienze e tecnologie alimentari, alla microbiologia agraria, alle produzioni animali, all'economia ed estimo rurale e all'ambito ispettivo.

Queste attività affini e integrative avranno i seguenti obiettivi formativi:

- 1) Ambito delle scienze e tecnologie alimentari: l'obiettivo è quello di affrontare i temi di natura biologica, fisica e tecnologica che sono alla base dei processi e degli impianti della filiera lattiero-casearia, dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti, dallo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi processi alla gestione e al controllo della qualità, della sicurezza dei prodotti e la valutazione della loro sostenibilità.
- 2) Ambito dell'economia ed estimo rurale: le competenze formative comprendono l'economia e la politica agraria, montana e agroindustriale a livello di territorio rurale e delle sue risorse, delle aziende e dei mezzi tecnici impiegati, ivi comprese le agrobiotecnologie, gli aspetti economici della pianificazione e gestione del territorio e dell'ambiente rurale, le interazioni tra sistemi agricoli e sviluppo economico nell'ambito lattiero-caseario.
- 3) Ambito della microbiologia agraria: teso ad affrontare i temi inerenti alla caratterizzazione, utilizzazione e controllo dei microorganismi degli ecosistemi naturali, agrari, agroalimentari, degli animali e delle acque e nelle relative filiere.
- 4) Ambito delle produzioni animali: rivolto alla formazione di competenze relative alla fisiologia, alla genetica, alla selezione genetica, all'etologia, all'ecologia e fisio-climatologia zootecnica, alla nutrizione ed alimentazione animale, alle metodologie e biotecnologie applicate all'allevamento animale e alla valutazione della qualità dei prodotti d'origine animale.
- 5) Ambito ispettivo: l'obiettivo è quello di offrire allo studente la possibilità di approfondire il concetto di One Health applicato alla filiera lattiero-casearia, di conoscere l'importanza dell'autocontrollo aziendale ed i principi del sistema HACCP e di conoscere la normativa di settore.

**QUADRO A5.a****Caratteristiche della prova finale**

01/06/2023

La prova finale, che comprende la predisposizione e l'esposizione di un breve elaborato scritto, è intesa a verificare la maturità del candidato in relazione alla capacità di identificare e affrontare aspetti concreti in ambiti di interesse del corso di laurea, applicando le conoscenze e le abilità acquisite durante il percorso formativo.

L'esame finale per il conseguimento della laurea, ai sensi della Legge 8 novembre 2021, n. 163, e del Decreto Interministeriale n. 683 del 24 maggio 2023, comprende il superamento di una prova pratica valutativa delle competenze professionali acquisite con il tirocinio interno al corso di studio. Tale prova, che precede e consente la successiva discussione della tesi di laurea, è volta ad accertare il livello di preparazione tecnica del candidato per l'abilitazione all'esercizio della professione.

La valutazione della prova finale sarà espressa in centodecimi.

Le modalità di espletamento della prova finale sono riportate nel dettaglio nel Regolamento Didattico del Corso di Studio.



QUADRO A5.b

Modalità di svolgimento della prova finale

01/06/2023

La commissione giudicatrice dell'esame finale è integrata da professionisti di comprovata esperienza designati dalle rappresentanze nazionali del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati, così come richiesto dalla normativa vigente.

La prova permetterà allo studente di dimostrare di aver acquisito capacità di ricerca di informazioni e dati, organizzazione dei medesimi, valutazione critica, sintesi e capacità di esposizione.

Per essere ammesso all'esame di laurea lo studente deve avere acquisito i CFU previsti dal CdL e derivanti da:

- a) superamento degli esami di profitto previsti dal piano di studio;
- b) svolgimento del tirocinio formativo previsto;
- c) acquisizione delle idoneità linguistiche e in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il voto finale di laurea sarà espresso in centodecimi e sarà costituito dalla somma: (a) della media ponderata dei voti degli esami sostenuti; (b) del voto conseguito nella prova finale; (c) della valutazione della carriera.

Link: <https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/regolamento-didattico-del-corso-di-studio>



▶ QUADRO B1

Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Piano degli studi

▶ QUADRO B2.a

Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/orario-delle-lezioni>

▶ QUADRO B2.b

Calendario degli esami di profitto

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/calendario-degli-esami>

▶ QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

<https://corsi.unipr.it/it/cdl-tegic/calendario-di-sessioni-di-laurea-e-scadenze>



▶ QUADRO B3



Docenti titolari di insegnamento


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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/18	Anno di corso 1	ALIMENTAZIONE DI PRECISIONE, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEL LATTE (<i>modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI</i>) link	PICCIOLI-CAPPELLI FIORENZO		3	24	

2.	VET/04	Anno di corso 1	ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (<i>modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</i>) link	BONARDI SILVIA CV	PA	3	24
3.	AGR/18	Anno di corso 1	CAMPIONAMENTO E METODI DI ANALISI ALIMENTI (<i>modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI</i>) link	GALLO ANTONIO		3	36
4.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE link			5	
5.	AGR/15	Anno di corso 1	CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE (<i>modulo di CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE</i>) link	PELLEGRINO LUISA MARIA		3	24
6.	CHIM/06 CHIM/06	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI CHIMICA link			4	
7.	CHIM/06	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO (<i>modulo di FONDAMENTI DI CHIMICA</i>) link	BATTISTINI LUCIA CV	PA	1	12
8.	CHIM/06	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA (<i>modulo di FONDAMENTI DI CHIMICA</i>) link	BATTISTINI LUCIA CV	PA	3	24
9.	AGR/16	Anno di corso 1	FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	LAZZI CAMILLA CV	PA	4	32
10.	NN	Anno di corso 1	FORMAZIONE IN MATERIA DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (E-LEARNING) link			1	
11.	VET/04 VET/04	Anno di corso 1	IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI link			8	
12.	NN	Anno di corso 1	Idoneità di Ateneo di Lingua Inglese - Livello B1 link			3	


13.	VET/04	Anno di corso 1	LABORATORIO DI ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (<i>modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</i>) link	BONARDI SILVIA CV	PA	1	12	
14.	AGR/15	Anno di corso 1	LABORATORIO DI CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE (<i>modulo di CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE</i>) link	PELLEGRINO LUISA MARIA		2	24	
15.	AGR/16	Anno di corso 1	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	RICCI ANNALISA CV	RD	2	12	
16.	AGR/16	Anno di corso 1	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (<i>modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</i>) link	HADJ SAADOUN JASMINE CV	RD	2	12	
17.	AGR/17	Anno di corso 1	LABORATORIO DI MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE (<i>modulo di MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE</i>) link	ABLONDI MICHELA CV	RD	2	24	
18.	AGR/15	Anno di corso 1	LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI (<i>modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI</i>) link	D'INCECCO PAOLO		3	36	
19.	AGR/19	Anno di corso 1	LABORATORIO DI TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DA LATTE (<i>modulo di ZOOTECNICA DEL LATTE II</i>) link	CIPOLAT GOTET CLAUDIO CV	PA	2	24	
20.	VET/04	Anno di corso 1	LABORATORIO DI TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI (<i>modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI</i>) link	CONTER MAURO CV	RD	1	12	

21.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 1	MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI link				6		
22.	AGR/17 AGR/17	Anno di corso 1	MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI- QUALITATIVA DEL LATTE link				5		
23.	AGR/17	Anno di corso 1	MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI- QUALITATIVA DEL LATTE (<i>modulo di MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI- QUALITATIVA DEL LATTE</i>) link	SABBIONI ALBERTO CV	PO		3	24	
24.	AGR/18 AGR/18	Anno di corso 1	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI link				12		
25.	AGR/18	Anno di corso 1	QUALITÀ E VALUTAZIONE DI ALIMENTI E FORAGGI (<i>modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI</i>) link	GALLO ANTONIO			3	24	
26.	AGR/19	Anno di corso 1	TECNICHE DI ALLEVAMENTO PER LA ZOOTECNIA DA LATTE (<i>modulo di ZOOTECNICA DEL LATTE II</i>) link	CIPOLAT GOTET CLAUDIO CV	PA		3	24	
27.	AGR/18	Anno di corso 1	TECNOLOGIE DI ALIMENTAZIONE E VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE (<i>modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI</i>) link	PICCIOLI- CAPPELLI FIORENZO			3	36	
28.	AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI (<i>modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI</i>) link	D'INCECCO PAOLO			3	24	
29.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 1	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI link				6		
30.	VET/04	Anno di	TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI (<i>modulo di</i>	CONTER MAURO CV	RD		3	24	

		corso 1	IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI) link					
31.	AGR/19	Anno di corso 1	ZOOTECNICA DEL LATTE I link	SUMMER ANDREA CV	PO	3	24	
32.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 1	ZOOTECNICA DEL LATTE II link			5		
33.	AGR/19	Anno di corso 2	ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO (<i>modulo di QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO</i>) link			3		
34.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	ANALISI SENSORIALE link			4		
35.	AGR/15	Anno di corso 2	ANALISI SENSORIALE (<i>modulo di ANALISI SENSORIALE</i>) link			2		
36.	ING- IND/10	Anno di corso 2	EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA (<i>modulo di ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE</i>) link			3		
37.	ING- IND/10 ING- IND/10	Anno di corso 2	ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE link			9		
38.	ING- IND/10	Anno di corso 2	ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE (<i>modulo di ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE</i>) link			3		
39.	AGR/16	Anno di corso 2	FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA (<i>modulo di MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA</i>) link			4		
40.	AGR/19	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO (<i>modulo di QUALITÀ DEL</i>			3		

LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL
CASEIFICIO) [link](#)

41.	AGR/15	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE (<i>modulo di ANALISI SENSORIALE</i>) link	2
42.	ING- IND/10	Anno di corso 2	LABORATORIO DI EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA (<i>modulo di ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE</i>) link	2
43.	ING- IND/10	Anno di corso 2	LABORATORIO DI ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE (<i>modulo di ELEMENTI DI FISICA TECNICA ED EFFICIENZA ENERGETICA NELLA FILIERA ALIMENTARE</i>) link	1
44.	AGR/16	Anno di corso 2	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA (<i>modulo di MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA</i>) link	2
45.	AGR/15	Anno di corso 2	LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI (<i>modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II -FORMAGGI</i>) link	6
46.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA link	6
47.	AGR/19 AGR/19	Anno di corso 2	QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO link	6
48.	AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI (<i>modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II -FORMAGGI</i>) link	6
49.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 2	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI link	12
50.	NN	Anno di	TIROCINIO PRATICO-VALUTATIVO (TPV) - II ANNO link	25

		corso 2							
51.	AGR/16 AGR/16	Anno di corso 3	ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE link						5
52.	AGR/16	Anno di corso 3	ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE (<i>modulo di ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE</i>) link						3
53.	AGR/15	Anno di corso 3	CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI (<i>modulo di CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI</i>) link						3
54.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI link						5
55.	AGR/01 AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA link						12
56.	AGR/01	Anno di corso 3	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA (<i>modulo di ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA</i>) link	IOTTI MATTIA CV	RD	6	48		
57.	AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE SOTTOPRODOTTI (<i>modulo di GESTIONE SOTTOPRODOTTI</i>) link						3
58.	AGR/15 AGR/15	Anno di corso 3	GESTIONE SOTTOPRODOTTI link						5
59.	AGR/16	Anno di corso 3	LABORATORIO DI ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE (<i>modulo di ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE</i>) link						2
60.	AGR/15	Anno di	LABORATORIO DI CONSERVAZIONE,						2

	corso 3	CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI (<i>modulo di CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI</i>) link	
61.	AGR/01 Anno di corso 3	LABORATORIO DI ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA (<i>modulo di ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA</i>) link	6
62.	AGR/15 Anno di corso 3	LABORATORIO DI GESTIONE SOTTOPRODOTTI (<i>modulo di GESTIONE SOTTOPRODOTTI</i>) link	2
63.	AGR/19 Anno di corso 3	ORDINAMENTO PROFESSIONALE link	2
64.	NN Anno di corso 3	TIROCINIO PRATICO-VALUTATIVO (TPV) - III ANNO link	25



QUADRO B4

Aule

Descrizione link: Aule

Link inserito: http://easyroom.unipr.it/index.php?content=print_prenotazioni&vista=day&area=27&lang=it



QUADRO B4

Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: http://easyroom.unipr.it/index.php?content=print_prenotazioni&vista=day&area=27



QUADRO B4

Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

▶ QUADRO B4

Biblioteche

Descrizione link: Biblioteca

Link inserito: <https://www.biblioteche.unipr.it/it/biblioteche/biblioteca-di-medicina-veterinaria>

▶ QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Le azioni di orientamento in ingresso hanno un ruolo decisivo nel complesso ed articolato processo di alta formazione ^{30/05/2023} delle nuove generazioni. La scelta del percorso di studio universitario rappresenta infatti un momento molto delicato nella vita dello studente che deve maturare una scelta consapevole per costruire un proprio progetto di vita; carenze nelle azioni di orientamento in ingresso contribuiscono ad incrementare il numero di abbandoni degli studi, nonché a rallentare le carriere studentesche aumentando a dismisura i tempi di conseguimento del titolo di studio.

Il primo accesso all'Università è quindi una fase estremamente delicata del percorso formativo dello studente, come dimostrato dal fatto che gran parte degli abbandoni si verifica durante il primo anno d'iscrizione. È dunque estremamente importante che l'Università organizzi, in questa fase, attività in grado di sostenere uno dei passaggi più delicati della carriera formativa di un giovane, attraverso servizi di assistenza e informazione volti a mitigare perplessità ed incertezze legate all'impatto con il mondo universitario.

L'Università di Parma pone particolare attenzione ai progetti di orientamento rivolti agli studenti delle scuole superiori, in modo da promuovere una conoscenza puntuale ed approfondita dell'offerta formativa dell'Ateneo e, al contempo, stimolare scelte consapevoli del proprio percorso universitario anche attraverso idonee attività propedeutiche all'accesso ai corsi di studio volte a verificare il possesso delle conoscenze e/o delle capacità o l'adeguamento della personale preparazione necessarie per l'accesso ai corsi di studio.

Di pari passo, l'attività di orientamento, oltre che a focalizzarsi su indagini sulle motivazioni e aspettative degli studenti in ingresso, contempla il ricorso ad esperienze didattiche innovative, in funzione dell'orientamento stesso, al fine di pervenire ad una regolarità delle carriere. In quest'ottica il servizio è mirato a potenziare gli strumenti di valutazione delle competenze in ingresso degli studenti, in particolare per quei corsi di studio che evidenziano un elevato tasso di dispersione.

Le modalità di iscrizione, di ammissione degli studenti e di gestione delle loro carriere sono riportate nel Manifesto degli Studi e nel Regolamento Didattico di Ateneo e comunicate attraverso apposite sezioni del sito web di Ateneo; una sezione specifica del portale di Ateneo è dedicata alle matricole: [Università di Parma il mondo che ti aspetta](#). Un'importante rete di attività e servizi, descritta nel documento Politica di Ateneo per i Servizi agli Studenti e coordinata dal Delegato per l'Orientamento, viene costantemente aggiornata e ottimizzata per accompagnare lo studente in tutto il percorso universitario, [dall'orientamento in ingresso al tutorato, agli stage e tirocini fino al job placement](#) in considerazione delle dinamiche esigenze degli studenti, delle strategie di Ateneo e delle opportunità offerte da bandi nazionali o regionali in tema di orientamento.

Per agevolare gli studenti nel loro percorso di studi e per sviluppare le loro soft skills, l'Ateneo ha adottato una serie di appositi regolamenti quali, ad esempio, il Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale, il Regolamento per le attività libere di partecipazione e il Regolamento per l'attivazione e la gestione di una carriera alias per soggetti in transizione di genere. L'Ateneo pone particolare attenzione alle problematiche degli studenti con disabilità; la creazione del [Centro Accoglienza e Inclusione \(CAI\)](#) promuove e persegue azioni nel campo dell'accoglienza, dell'inclusione e delle pari opportunità degli studenti che, nell'ambito della vita universitaria, vivono uno stato di disagio a causa di fragilità fisiche,

psicologiche, economiche e sociali. Il Centro mette in atto servizi in materia di accoglienza, assistenza, integrazione sociale e diritti delle persone con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), Bisogni Educativi Speciali (BES), anche in attuazione di specifiche vigenti normative; dal maggio 2013 è attivo un [servizio di counseling psicologico](#) rivolto prevalentemente agli studenti, alle future matricole ed ai neo-laureati condotto da psicologi e psicologhe esperte del settore, volto a riorganizzare le risorse della persona e a sviluppare strategie adeguate di fronteggiamento delle situazioni difficili. Il counseling non vuole essere una terapia psicologica, ma utilizza delle procedure specifiche per il sostegno e l'orientamento basato sul ricevere un ascolto attento e di qualità.

Di recente attuazione, la costituzione del [Polo Universitario Penitenziario](#) allo scopo di favorire il diritto allo studio di coloro che si trovano in uno stato di restrizione della libertà personale. Una specifica [attività di tutoraggio](#) è prevista per gli studenti atleti di alto livello. Tra i servizi offerti agli studenti dell'Università di Parma, viene proposto il "tutor per studenti atleti e sportivi"; una figura di riferimento a cui lo studente può rivolgersi per stabilire un rapporto di fiducia e per conciliare l'attività curricolare con quella sportiva.

Le azioni messe in atto dall'Ateneo sono riportate ogni anno nel documento Relazione sulla Performance e sono monitorate annualmente con relazione dei delegati del Rettore.

In generale, il servizio di orientamento consiste nel garantire tutte le attività connesse ai processi di orientamento in ingresso degli studenti, nel supportare i futuri studenti e le loro famiglie ad effettuare scelte consapevoli del percorso universitario, nell'accogliere studenti, anche stranieri, nel contesto universitario.

Le prevalenti attività della [U.O. Orientamento e Job Placement](#) si svolgono a supporto e in stretta collaborazione con i docenti delegati per l'orientamento, nominati per ciascun corso di studio, e spaziano dall'organizzazione e partecipazione agli incontri di orientamento che si svolgono presso gli Istituti secondari superiori all'organizzazione di visite didattiche ai Dipartimenti, finalizzate alla scelta del corso di studi per gli studenti degli ultimi anni delle scuole secondarie superiori, dalla partecipazione a saloni nazionali di orientamento, organizzati in diverse località del territorio nazionale, alla collaborazione per l'organizzazione delle giornate di [Open day "Studiare a Parma – l'Università in Open Day"](#) che si tengono annualmente presso l'Ateneo nel periodo primaverile, un'importante occasione di informazione rivolta principalmente alle iscritte e agli iscritti delle classi quarte e quinte superiori e a chi intende iscriversi all'Università, nonché delle giornate di [Info Day "Dalla Maturità all'Università"](#) che si tengono annualmente presso l'Ateneo nel periodo estivo, in concomitanza con l'apertura delle immatricolazioni; è presente agli incontri di benvenuto alle matricole ["Welcome Day"](#), organizzati presso le sedi dei Dipartimenti.

È poi opportuno citare l'attività di divulgazione delle informazioni alle future matricole in merito alle modalità di accesso ai corsi di studio, l'organizzazione dei corsi di preparazione ai test dei corsi di laurea ad accesso programmato a livello nazionale, la cura dei progetti in collaborazione con le scuole secondarie superiori nell'ambito delle attività di orientamento in ingresso, il supporto alle strutture coinvolte nei "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO)" e lo svolgimento, dedicato a studenti e famiglie, di colloqui informativi e di orientamento; infine, il servizio si occupa della gestione dei processi di riorientamento a favore degli studenti iscritti, in collaborazione con il corpo docente e con il servizio di counseling psicologico.

L'Ateneo ha istituito, grazie ad una convenzione con il Comune di Parma, il [ParmaUniverCity Info Point](#), nel quale si svolgono attività di informazione e divulgazione sull'Università come il Welcome Point Matricole che è un punto di informazione di primo livello indirizzato alle future matricole, agli studenti e alle studentesse, e a tutti/e coloro che desiderano ottenere maggiori dettagli sulle iscrizioni, i corsi e gli aspetti connessi alla vita universitaria, sulle borse di studio e su come trovare una casa a Parma.

In raccordo con le scuole superiori, l'Ateneo ha avviato una serie di progetti specifici che vedono il coinvolgimento dei docenti delle scuole in coordinamento con i docenti UNIPR nell'ottica di supportare la preparazione degli studenti delle scuole in vista di una loro iscrizione all'Università.

Tali progetti nello specifico sono:

- [Progetto CORDA](#), nato nel 2001 come iniziativa di orientamento per gli studenti dell'ultimo anno di alcune Scuole Superiori che intendevano intraprendere gli studi alla Facoltà di Ingegneria di Parma, ora esteso a tutti i Corsi di Studio scientifici dell'Ateneo;
- [Piano Lauree Scientifiche \(PLS\)](#), nato nel 2004 con l'obiettivo di combattere la crescente disaffezione dei giovani nei confronti delle discipline scientifiche. Presso UNIPR, il PLS si articola in diversi ambiti disciplinari:

- [Biologia e Biotecnologie](#) ;
- [Chimica](#) ;
- [Geologia](#) ;
- [Scienze Naturali e Ambientali](#) ;
- [Fisica](#) ;
- [Matematica](#) .

Un discorso a parte merita l'attività di accoglienza degli [studenti stranieri e rifugiati](#), che nel corso degli anni ha acquisito una rilevanza crescente all'interno degli obiettivi che l'Ateneo si è prefissato, anche dal punto di vista amministrativo, soprattutto per quanto riguarda la valutazione dei titoli di studio stranieri che gli studenti presentano al momento dell'immatricolazione e che, in alcuni casi, inviano prima dell'arrivo in Italia per una valutazione preventiva per l'ammissione ai corsi di laurea magistrale. Per quanto concerne il delicato e attuale contesto della realtà riguardante i rifugiati, l'Ateneo ha aderito al Coordinamento Nazionale sulla Valutazione delle Qualifiche dei Rifugiati (CNVQR) con cui il MUR, con l'apporto del CIMEA, si è prefissato l'obiettivo di fornire alle Università gli strumenti utili per procedere al riconoscimento dei titoli dei rifugiati con scarsa o assente documentazione. L'Università di Parma, nell'ambito di tale [progetto](#) ha potuto recepire precise nozioni sulla procedura da seguire nei casi di scarsa o assente documentazione, allacciando importanti contatti con le altre Università e con il personale di CIMEA, per una proficua collaborazione. La U.O. Carriere Studenti provvede ad accogliere i rifugiati con status confermato, nonché i richiedenti asilo. Per tutti, ossia sia per coloro aventi lo status di rifugiato riconosciuto sia per coloro con lo status non ancora definitivo e in possesso di documentazione parziale o carente, viene effettuata la valutazione dei titoli di studio presentati. In tale ambito vengono programmati numerosi colloqui, sia con gli studenti che con i mediatori delle associazioni, oltre che con i Presidenti dei Consigli di Corso di Studio ai quali gli studenti si avvicinano, nonché con ERGO per eventuali benefici.

Per l'accoglienza degli studenti stranieri sono state avviate numerose attività consultabili sulla [versione in inglese](#) del sito web dell'Ateneo. Per promuovere il reclutamento di studenti stranieri l'Ateneo ha potenziato le sue attività di accoglienza, oltre a supportarli nel reperimento di sistemazioni e alloggi e ha realizzato un [Foundation Year](#), percorso formativo preparatorio per studenti stranieri con meno di 12 anni di scolarità.

A tutte queste attività coordinate a livello centrale, si aggiungono altre azioni attuate su iniziativa diretta dei singoli dipartimenti, corsi di studio e relativi delegati. Queste iniziative si concretizzano mediante stage attivati presso i singoli Dipartimenti dai delegati per l'orientamento dei vari corsi di studio e si articolano in uno o più giorni; le relative informazioni sono raccolte in una brochure digitale pubblicata annualmente sul sito web; la stessa brochure viene inviata via email, tramite i contatti diretti con i dirigenti e i docenti referenti scolastici dell'orientamento, a tutte le scuole del bacino di utenza (Parma e province limitrofe oltre ad altre province nelle quali vengono organizzati incontri di orientamento nelle scuole o si partecipa a saloni di orientamento).

Oltre agli stage è opportuno citare le iniziative più specifiche organizzate direttamente dai docenti (non necessariamente delegati per l'orientamento). Tali azioni sono di tipo tematico e sono indirizzate ancora una volta agli studenti delle scuole superiori al fine di fornire loro ulteriori strumenti informativi in merito a percorsi di studio sfocianti in profili professionali più o meno "canonici".

Inoltre, si è inteso concepire l'orientamento in ingresso anche in funzione della scelta della laurea magistrale, in modo da orientarla, favorendo vocazione e talento, attraverso contatti più intensi con gli studenti iscritti alle lauree di primo livello.

Infine appare opportuno, in tale contesto, accennare al progetto di Customer Satisfaction intrapreso dall'Università di Parma, in grado di consentire, tra l'altro, di valutare l'efficacia delle azioni di orientamento, tema aperto e non del tutto risolto nel panorama nazionale, in modo da permettere una scelta più consapevole e mirata da parte dello studente e, in particolare, da verificare che le azioni di orientamento siano produttive, non tanto in termini di attrattività verso l'Ateneo, quanto in termini di miglioramento della prestazione degli studenti che, poi, si immatricolano all'Università di Parma.

Link inserito: https://www.unipr.it/orientamento_in_ingresso

30/05/2023

Il servizio è inteso a sostenere un idoneo inserimento degli studenti nel percorso formativo del corso di studio attraverso, in particolare, specifiche attività di tutorato rivolte agli studenti iscritti al primo anno di corso, nonché a favorire un efficace avanzamento nelle carriere da parte degli studenti attraverso, in particolare, attività di assistenza nella compilazione dei piani di studio individuali, attività di orientamento in itinere, volte a favorire la scelta da parte degli studenti del percorso formativo più consono alle loro caratteristiche, nonché attività di recupero degli studenti in difficoltà.

Parallelamente al potenziamento degli strumenti di valutazione delle competenze in ingresso degli studenti, in particolare per quelli che evidenziano un elevato tasso di dispersione, l'Università prevede azioni di recupero didattico e assicura adeguati servizi di tutoring durante tutto il percorso universitario, calibrati tenendo conto dei meccanismi di valutazione dei corsi di studio, allo scopo di perseguire il risultato di un miglioramento della qualità degli stessi, prevedendo tutor per ogni singolo corso di studio.

L'orientamento e il tutorato in itinere, pertanto, assumono particolare valenza in virtù dell'importanza crescente rivestita dal miglioramento e dal successo, dal punto di vista formativo, degli studenti regolarmente iscritti, aspetto che tuttavia non può prescindere dal livello iniziale delle competenze di base degli studenti in ingresso che concorre in modo significativo alle insufficienti prestazioni degli studenti immatricolati. Al fine di migliorare le performance specifiche, l'Università ha inteso sviluppare una serie di azioni volte all'integrazione e al potenziamento delle aree disciplinari di base, oltre che all'implementazione dei corsi integrativi preparatori e propedeutici agli esami. In questo senso il tutorato didattico è in grado di agevolare il completamento del percorso degli studi nei tempi previsti e, in particolare, ridurre gli abbandoni al primo anno. Lo scopo è quello di orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, renderli attivamente partecipi del processo formativo, rimuovere gli ostacoli ad una proficua frequenza degli insegnamenti, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini e alle esigenze dei singoli.

L'orientamento in itinere si realizza in concreto all'interno di ogni Dipartimento, anche con la partecipazione di 'studenti capaci e meritevoli, iscritti ai corsi di laurea specialistica, delle scuole di specializzazione per le professioni forensi, delle scuole di specializzazione per gli insegnanti della scuola secondaria e ai corsi di dottorato di ricerca' selezionati tramite la partecipazione ad un bando; l'iniziativa viene finanziata dal 'Fondo per il sostegno dei giovani e per favorire la mobilità degli studenti'.

Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, pertanto, si esplica attraverso il supporto e l'assistenza agli studenti iscritti ai corsi di studio, diversificati secondo le necessità dell'utenza ed adeguati al variare delle esigenze manifestate. In particolare, le attività poste in essere, svolte da docenti incardinati nei corsi di studio, riguardano la divulgazione delle informazioni, l'accoglienza, il supporto e il tutorato per aiutare gli studenti durante il percorso formativo. Più nel dettaglio, l'attività svolta si esplica mediante la consulenza per l'elaborazione dei piani di studio e per problematiche riguardanti le propedeuticità, le modalità di frequenza ai corsi, alle esercitazioni e alle attività di laboratorio, l'orientamento culturale e professionale degli studenti, la promozione della loro partecipazione ai programmi di scambio o mobilità nazionali e internazionali, nonché la segnalazione ad apposite strutture di supporto in caso di eventuali difficoltà o situazioni di disagio psicologico.

In tale contesto, vengono privilegiati e potenziati i servizi agli studenti che concorrono alla loro formazione culturale e scientifica e che facilitano l'ingresso nel mondo del lavoro, con l'obiettivo di offrire agli studenti l'opportunità di acquisire, durante il percorso formativo scelto, abilità integrative certificate.

In raccordo con le scuole superiori, l'Ateneo parmense ha avviato un progetto specifico che vede il coinvolgimento dei docenti delle scuole in coordinamento con il personale docente universitario nell'ottica di supportare la preparazione degli studenti iscritti al primo o al secondo anno che necessitano di un rinforzo disciplinare. Il [Progetto IDEA per l'ambito scientifico](#) e il [Progetto IDEA per l'ambito umanistico](#) volto all'Integrazione Didattica per Esercitazioni Assistite è infatti un'iniziativa che mira alla realizzazione di un collegamento operativo tra la Scuola superiore e l'Università, per un proficuo raccordo tra didattica della scuola secondaria di secondo grado e didattica universitaria, quale efficace mezzo per ridurre le difficoltà degli studenti e i fenomeni di abbandono ed è operativo in diversi ambiti matematico scientifici e umanistici.

Il tutorato e le esercitazioni consentono, inoltre, di supportare sia il processo volto ad aumentare il numero di studenti che si iscrivono al secondo anno della stessa classe di laurea o laurea magistrale a ciclo unico avendo acquisito un adeguato

numero di crediti formativi universitari in rapporto alla coorte di immatricolati nell'anno accademico precedente, sia il processo finalizzato ad incrementare il numero di laureati che conseguono il titolo finale entro la durata normale del corso di studio.

Inoltre, si è inteso concepire il tutorato anche in funzione della scelta della laurea magistrale, in modo da orientarla, favorendo vocazione e talento, attraverso contatti più intensi con gli studenti, i dirigenti scolastici e i delegati all'orientamento in uscita delle scuole secondarie superiori.

Link inserito: <https://www.unjpr.it/orientamento-in-itinere>



QUADRO B5

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

I tirocini e stage curriculari o formativi sono fortemente promossi dall'Ateneo di Parma per la loro valenza di orientamento e formazione che permette agli studenti di entrare in contatto con le imprese e gli altri organismi ed attori del mondo produttivo. È infatti ampiamente riconosciuto come il tirocinio curriculare rappresenti una leva strategica per rendere sistematico l'indispensabile incontro tra lavoro e formazione universitaria. Peraltro il numero di crediti formativi universitari relativi ai tirocini curriculari maturati dagli studenti, nell'ambito del loro percorso formativo, assume un ruolo crescente ai fini della valutazione degli Atenei.

30/05/2023

Il servizio intende, pertanto, occuparsi dell'organizzazione e della gestione di tirocini e stage attraverso la definizione di accordi con enti pubblici e/o privati per lo svolgimento dei medesimi, adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi, aspetto che assume particolare rilevanza nel caso di corsi di studio orientati all'acquisizione di specifiche conoscenze professionali.

Nella consapevolezza che l'Università debba essere in grado di proporsi come soggetto attivo nelle politiche del lavoro, sviluppando iniziative e attività progettuali che consentano di sostenere i giovani nella fase di transizione tra istruzione e impiego, anche con percorsi assistiti di accompagnamento al lavoro, la formazione degli studenti in aula viene completata attraverso i tirocini formativi e di orientamento curriculari ed extracurriculari, che conducono gli studenti a stretto contatto con la realtà produttiva con la quale si dovranno confrontare una volta conclusi gli studi. In questo senso l'Università di Parma favorisce e incoraggia la stipula di accordi e convenzioni per il tirocinio con aziende e istituzioni, anche a livello internazionale. Appare infatti fondamentale sviluppare un'offerta di stage e tirocini all'estero, in coerenza con lo sviluppo di un mercato del lavoro fortemente interconnesso a livello internazionale e, nello stesso tempo, rafforzare il radicamento territoriale attraverso un dialogo con enti e realtà locali per accrescere la qualità e la quantità dell'offerta in tema di placement.

In particolare l'Università, tramite la U.O. Tirocini, supporta gli studenti durante le fasi fondamentali del percorso formativo, con specifico riferimento ai tirocini curriculari e al correlato coordinamento dei flussi di domanda e di offerta, nella consapevolezza che il tirocinio curriculare rappresenta una leva strategica per rendere sistematico l'ormai imprescindibile incontro tra lavoro e formazione universitaria. Di fatto, il primo inserimento nel mondo del lavoro tramite gli stage e l'intermediazione con la domanda di lavoro rappresentano un asset strategico dell'Ateneo, accrescendone l'attrattività verso gli studenti al momento dell'iscrizione.

Il periodo del tirocinio formativo o curricolare è determinato dall'impegno necessario a conseguire i crediti formativi universitari previsti dai singoli corsi di studio e si completa con la verifica finale del profitto; si concretizza in attività formativa pratica svolta in strutture interne o esterne all'Ateneo. Nella sostanza, lo studente iscritto all'Università di Parma può accettare un'offerta di tirocinio proveniente da strutture interne all'Ateneo oppure da soggetti ospitanti esterni, ovvero attivarsi per la ricerca di una proposta di tirocinio, che verrà poi valutata al fine di confermare l'idoneità della struttura rispetto agli obiettivi formativi del corso di studio.

Parallelamente, imprese, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati anche del terzo settore, studi professionali possono offrire agli studenti dei corsi di studio, sulla base di apposite convenzioni con l'Ateneo, l'opportunità di un periodo

di tirocinio, permettendo loro di completare il percorso con un'esperienza pratica e professionalizzante per la quale vengono riconosciuti crediti formativi universitari. Il servizio di Ateneo si occupa di predisporre la documentazione necessaria, con particolare riferimento alle convenzioni uniche formative e ai progetti formativi, nonché a garantire le coperture assicurative a carico dell'Università; nello stesso tempo viene svolta un'intensa attività di promozione dell'incontro di domanda e offerta di lavoro, in sinergia con le imprese e gli altri organismi ed attori del mondo produttivo, e con la collaborazione dei docenti universitari. Diviene sempre più necessario, infatti, "far conoscere" in modo efficace ciò che l'Ateneo offre ai fruitori dei servizi didattici, sia attraverso una comunicazione continua, in primo luogo tramite web, sia attraverso eventi che risultino catalizzatori di attenzione.

In conclusione, è opportuno evidenziare come l'Ateneo, a partire dall'anno 2015, abbia attivato la gestione on line dei tirocini curriculari, prevedendo che ogni singolo interlocutore (azienda, studente, università) gestisca esclusivamente on line la parte di propria competenza relativa alla sottoscrizione dei progetti formativi e alla gestione dei riconoscimenti dei periodi di [stage effettuati dallo studente](#).

Dal 2017 il processo è stato ulteriormente migliorato inserendo sulla piattaforma di gestione dei tirocini i questionari di valutazione per gli studenti e per i tutor aziendali; inoltre dall'anno accademico 2022/2023 è stato attivato lo "sportello tirocinio" rivolto principalmente agli studenti che nel piano di studi abbiano previsto tale attività. Il servizio, in capo alla U.O. Tirocini, è finalizzato allo svolgimento di colloqui conoscitivi di orientamento alla scelta del tirocinio curriculare, alla consulenza nella stesura del curriculum vitae ed alla preparazione al colloquio aziendale.

Link inserito: <https://www.unjpr.it/tirocini-curriculari-online>



QUADRO B5

Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

i

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

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

Il servizio intende occuparsi della definizione di accordi con Atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti, in particolare per lo svolgimento di periodi di formazione all'estero, ma anche, ad esempio, per il rilascio di titoli congiunti o di doppi titoli, adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi, nonché dell'organizzazione e della gestione della mobilità internazionale degli studenti in uscita e dell'accoglienza degli studenti di altri Paesi in ingresso.

Negli ultimi anni l'Università di Parma ha avviato un importante lavoro finalizzato ad incrementare il numero dei corsi di studio con titolo doppio o congiunto, nell'ottica di aumentare e promuovere la mobilità internazionale. In tal senso, le politiche di sviluppo dell'offerta formativa hanno tenuto in specifica considerazione la relazione tra lo sviluppo internazionale dell'offerta formativa medesima, la sua sostenibilità ed adeguatezza, e la dimensione territoriale e i rapporti con gli altri Atenei. Proprio la dimensione internazionale dell'offerta formativa è rivolta non solo ad aumentare il numero di studenti internazionali meritevoli, diversificandone la provenienza geografica, ma anche ad incrementare il numero di laureati che hanno avuto un'esperienza formativa all'estero, rafforzando quindi la dimensione internazionale dei contesti formativi, anche mediante la docenza di esperti stranieri e lo sviluppo delle competenze linguistiche degli studenti.

L'Ateneo di Parma fa parte di una rete di scambio di docenti e studenti che, tramite numerosi accordi a livello comunitario ed extracomunitario, consente lo svolgimento di periodi di studio all'estero e/o attività di tirocinio, consentendo agli studenti di effettuare esperienze di formazione all'estero, sia didattiche che di attività lavorativa, nell'ambito dei programmi di mobilità, creando così opportunità di carriere internazionali per i propri studenti ed ambienti favorevoli allo sviluppo di attività di ricerca, attraverso il finanziamento di progetti di ricercatori locali e l'attrazione di studiosi provenienti da tutto il mondo.

Nel corso degli anni, i numerosi contatti accademici che si sono sviluppati hanno consentito di creare un network di collaborazioni internazionali che vede oggi la presenza di partnerships con Università ed Enti di Ricerca di tutto il mondo, con conseguente riconoscimento dell'Ateneo parmense nel panorama accademico internazionale.

L'Università degli Studi di Parma promuove numerose azioni per rafforzare la propria dimensione internazionale attraverso il potenziamento di rapporti collaborativi con Atenei ed altre Istituzioni nazionali, europee ed internazionali, aventi come obiettivo lo sviluppo della didattica, della ricerca e della terza missione. La partecipazione ai principali programmi di mobilità e scambio (ERASMUS+) si amplia con altri Programmi promossi e finanziati dall'Ateneo (WIDE, OVERWORLD). L'intensa attività volta a migliorare l'internazionalizzazione si è concretizzata nell'aumento delle [opportunità di formazione linguistica](#), nel consolidamento delle attività di scambio nell'ambito del [Programma Erasmus+](#), nell'ampliamento delle opportunità di scambio nell'ambito del [Programma di Ateneo OVERWORLD](#), nell'implementazione di [programmi di doppia titolazione a mobilità strutturata](#)>, nel [progetto TeachinParma](#) cofinanziato dalla Fondazione CariParma per il sostegno a Visiting Professor operanti all'interno delle Scuole di Dottorato, nel reclutamento di [Visiting Professor](#) per attività di insegnamento nei corsi di studio di I e II livello.

Al fine di coordinare l'attività centrale con quella a livello dipartimentale, a partire dal 2017 sono state istituite in ogni Dipartimento le [Commissioni per la Mobilità Internazionale](#). Le iniziative di internazionalizzazione sono accessibili dalla voce di menu "INTERNAZIONALE" nella homepage dell'Ateneo.

Per favorire la crescita e l'aggiornamento scientifico e didattico del corpo docente, l'Ateneo incentiva la partecipazione a programmi di mobilità internazionale, sia nell'ambito del Programma Erasmus+ che nell'ambito del programma OverWorld, per effettuare un periodo di docenza e/o formazione all'estero; promuove iniziative utili ad acquisire conoscenze e know-how specifici da buone pratiche (creazione di reti accademiche, collaborazioni di ricerca, partecipazione a bandi competitivi) e a sviluppare le competenze linguistiche rilevanti per lo sviluppo professionale.

La realizzazione ed implementazione dei processi di internazionalizzazione, sulla base delle direttive impartite dalla governance d'Ateneo, è curata dalla U.O. Internazionalizzazione (Area Dirigenziale Didattica, Internazionalizzazione e Servizi agli Studenti). Link inserito: <https://www.unipr.it/internazionale>

Nessun Ateneo



QUADRO B5

Accompagnamento al lavoro

Il servizio è inteso a favorire l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro. In particolare, le attività svolte nell'ambito di tale servizio riguardano:

- l'addestramento degli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio, finalizzato a facilitare i rapporti con il mondo del lavoro (ad esempio: seminari su come compilare un curriculum vitae, su come gestire un colloquio finalizzato all'assunzione, ecc.);
- l'informazione agli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio sulle possibilità occupazionali (attraverso, in particolare, la gestione di basi di dati finalizzate a favorire la conoscenza delle opportunità di lavoro e l'incrocio tra domanda e offerta);
- la gestione di basi di dati che presentino gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio, con le loro caratteristiche e aspirazioni, al fine di favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;

30/05/2023

- la promozione, l'organizzazione e la gestione di periodi di prova (tirocini o stage) presso aziende o altri enti per gli studenti che hanno conseguito il titolo di studio, finalizzati a favorire la reciproca conoscenza anche ai fini di una possibile assunzione.

In particolare, gli accordi con Enti pubblici e/o privati per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno e con Atenei di altri Paesi per la mobilità internazionale degli studenti devono essere adeguati, quantitativamente, al numero di studenti potenzialmente coinvolti o interessati, e qualitativamente, al conseguimento dei risultati di apprendimento attesi. Il corso di studio può inoltre disporre di altre risorse (trasporti dedicati, mensa, alloggi, impianti sportivi, ecc.) e intraprendere iniziative (iniziative culturali, iniziative ricreative, ecc.), utili a facilitare l'inserimento degli studenti nel corso di studio e all'efficacia del processo formativo.

L'idea che ispira le attività di orientamento in uscita è quella legata a prospettive occupazionali che costituiscano un input in tutte le fasi della vita dello studente, ivi compreso l'orientamento in ingresso.

L'obiettivo è dunque quello di orientare lo studente verso la costruzione di un portafoglio di competenze e conoscenze funzionali alla sua autorealizzazione, in particolare, attraverso le scelte educative e professionali. Contestualmente, viene prestata particolare attenzione alla cura e al potenziamento di iniziative volte ad ampliare le opportunità di inserimento lavorativo e formativo tipicamente legate al placement. L'Università di Parma si pone, in attuazione della normativa vigente, come vero e proprio intermediario nel mercato del lavoro e a tal riguardo intende consolidare e ulteriormente sviluppare iniziative e attività progettuali che consentano di sostenere i giovani nella fase di transizione tra istruzione e impiego, anche con percorsi assistiti di accompagnamento al lavoro attraverso la promozione di atteggiamenti proattivi nella ricerca del lavoro, il trasferimento di competenze utili nella ricerca del lavoro, la promozione di relazioni con mondo del lavoro che possono tradursi in opportunità di impiego, nonché di iniziative volte a favorire l'autoimpiego, l'imprenditorialità e la realizzazione di contratti di alto apprendistato.

In tale contesto, la centralità degli studenti universitari passa attraverso un consolidamento delle sinergie e delle azioni di collaborazione per i servizi rivolti agli studenti, anche stranieri, con l'ente regionale che si occupa di diritto allo studio.

La U.O. Orientamento e Job Placement è la struttura dell'Ateneo deputata a creare e a favorire rapporti e collegamenti privilegiati tra gli studenti, i laureati e i laureandi dell'Università e le principali realtà professionali e imprenditoriali, nazionali e internazionali allo scopo di facilitare un inserimento qualificato dei propri laureati nel mondo del lavoro. Nello specifico, la UO Orientamento e Job Placement, in sinergia con i corsi di studio ed i 9 Dipartimenti, organizza una serie di [interventi di orientamento](#) che hanno lo scopo di guidare coloro che stanno per terminare o hanno già concluso un percorso di studi universitari verso il mondo del lavoro, favorendo il miglioramento delle soft skills e la conoscenza dei profili professionali e delle relative [opportunità](#); promuove altresì eventi di contatto diretto con i recruiters, con lo scopo di accrescere la conoscenza delle job opportunities, offrendo alle aziende opportunità di Employer Branding e di visibilità su target specifici. Sono messi a disposizione dei laureandi e dei neo-laureati dell'Ateneo una serie di servizi per favorirne l'occupabilità e per supportarne l'ingresso nel mondo del lavoro, nonché percorsi strumentali all'individuazione di un obiettivo professionale attraverso l'aumento della consapevolezza sulle proprie attitudini, abilità e aspirazioni, oltre all'acquisizione di competenze relative alla ricerca attiva del lavoro.

Relativamente alle aziende, la UO Orientamento e Job Placement organizza [Job day](#) tematici, indirizzati ai diversi settori produttivi in linea con i sistemi di imprese: dal sistema Food e agroalimentare, alla meccanica generale, impiantistica ed automotive; farmaceutica e industria della salute; sistema edilizia e delle costruzioni; industrie culturali e creative; industrie settore ICT; sistema moda e fashion; sistema finanziaria e assicurativo; sistema distributivo commerciale; sistema della consulenza e dei servizi alle imprese e sistema energetico e delle utilities.

L'obiettivo dei Job day tematici è quello di favorire l'incontro mirato tra le realtà imprenditoriali ed i neolaureati e studenti, avendo la possibilità di toccare con mano e da vicino le diverse realtà imprenditoriali.

La [U.O. Orientamento e Job Placement](#) collabora inoltre all'organizzazione del [Job Day](#), evento annuale di Ateneo volto a favorire il rapporto diretto tra imprese e laureandi/laureati dell'Ateneo di Parma, che costituisce la fase qualificante dell'orientamento in uscita, in coerenza con l'approccio di filiera adottato, ovvero il momento finale di un percorso di attività ed eventi che si svolge durante tutto l'anno.

Relativamente allo [stage o tirocinio di orientamento](#), il periodo di formazione rivolto ai neolaureati entro 12 mesi dal conseguimento del titolo, che si svolge presso aziende, enti pubblici e professionisti, è opportuno sottolineare come tale tipologia di tirocinio, pur rappresentando un primo approccio concreto sul piano lavorativo, esprima tutta la sua valenza ed

il suo potenziale se correttamente inteso come uno strumento flessibile atto a realizzare un “ponte” tra il mondo del lavoro ed il mondo della formazione. Pur non costituendo un rapporto di lavoro vero e proprio, allo stagista viene riconosciuto un contributo spese, sotto forma di indennità.

Imprescindibili, nel quadro illustrato, rimangono il miglioramento dei processi di gestione dell'attività di placement e dell'efficacia comunicativa nei confronti dei diversi portatori di interesse, l'affinamento degli strumenti di monitoraggio degli esiti occupazionali e della loro valorizzazione ai fini dell'orientamento e della progettazione didattica, la dematerializzazione dei processi e l'incremento dell'autoimpiego e dell'autoimprenditorialità.

Link inserito: <https://www.univr.it/node/15851>



QUADRO B5

Eventuali altre iniziative

Ulteriori iniziative verranno definite a conclusione dell'iter istitutivo del corso di studio.

30/05/2023



QUADRO B6

Opinioni studenti

Il presente quadro non è attualmente compilabile, trattandosi di un corso di laurea di nuova istituzione a partire dall'anno accademico 2023/2024.

30/05/2023



QUADRO B7

Opinioni dei laureati

Il presente quadro non è attualmente compilabile, trattandosi di un corso di laurea di nuova istituzione a partire dall'anno accademico 2023/2024.

30/05/2023



▶ QUADRO C1

Dati di ingresso, di percorso e di uscita

Trattandosi di un corso di laurea di nuova istituzione, non vi sono dati di ingresso, di percorso e di uscita degli studenti. 30/05/2023

▶ QUADRO C2

Efficacia Esterna

Trattandosi di un corso di laurea di nuova istituzione, non vi sono dati relativi all'efficacia esterna. 30/05/2023

▶ QUADRO C3

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

Il confronto con il mondo professionale rappresenta un aspetto fondamentale ai fini dell'adeguamento dell'offerta formativa alla domanda di formazione. In questo senso, il corso di studio avvierà una raccolta di opinioni tramite questionario presso le imprese e associazioni che ospiteranno stagisti/tirocinanti iscritti al corso di laurea, che verranno successivamente valutati. 30/05/2023



▶ QUADRO D1

Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

30/05/2023

L'Università di Parma, coerentemente con i propri valori guida e gli indirizzi strategici, ha deciso di adottare un sistema di Assicurazione Qualità (AQ) ispirato alle migliori pratiche a livello nazionale ed internazionale.

Coerentemente con lo spirito definito nello Statuto dell'Ateneo, il Sistema di Assicurazione Qualità dell'Università di Parma è diretto a garantire l'efficacia e l'efficienza dei processi formativi, delle attività di ricerca scientifica e terza missione, della gestione delle risorse così come definiti nel Piano Strategico triennale e nel Piano Integrato per la gestione del ciclo della performance. A tale scopo promuove azioni sistematiche per il monitoraggio, la valutazione e la verifica delle performance prodotte e dei risultati ottenuti.

La struttura organizzativa del Sistema di Assicurazione della Qualità nell'Ateneo di Parma, con la definizione di funzioni e responsabilità, è riportata nel documento "Architettura del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo", approvato nel 2018 dal Consiglio di Amministrazione e dal Senato Accademico e successivamente aggiornato e approvato dal Consiglio di Amministrazione e dal Senato Accademico a gennaio 2021. Il [documento](#) è stato inviato a tutto il personale dell'Università ed è pubblicato sul sito web di Ateneo.

In questo quadro si vogliono sottolineare gli aspetti peculiari del Sistema di Assicurazione della Qualità nell'Ateneo di Parma rispetto agli attori e alle funzioni riportate nelle Linee Guida ANVUR sull'accreditamento periodico delle Sedi e dei Corsi di Studio.

1. Il Presidio della Qualità definisce annualmente (generalmente entro il mese di gennaio) gli obiettivi di AQ di Ateneo per l'anno successivo; tali obiettivi vengono declinati a livello di Ateneo, di Corso di Studio (CdS) e di Dipartimento nel Piano Integrato di Ateneo. Il Presidio della Qualità relaziona annualmente (generalmente entro il mese di marzo di ogni anno) agli Organi di Governo dell'Ateneo, al Direttore Generale e al Nucleo di Valutazione sullo stato delle azioni relative all'Assicurazione della Qualità dell'anno precedente mettendo in evidenza le criticità e gli scostamenti tra quanto programmato e quanto realizzato e sui risultati conseguiti. Annualmente il Presidio della Qualità organizza (generalmente nel mese di aprile) un incontro dal titolo "Riesame generale del sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo: giornata di confronto sulla AQ" quale momento di verifica e confronto annuale sullo stato di maturazione e consolidamento del sistema di Assicurazione di Qualità di Ateneo.

2. Nel solco di un'esperienza già consolidata che ha visto operare dal 2010 la Commissione Monitoraggio, Qualità e Valutazione e ravvisata la necessità di affrontare la pianificazione strategica di Ateneo prevedendo un forte coordinamento e una stretta sinergia fra l'indirizzo politico e quello gestionale, il Rettore ha istituito, con DRD 249/2018 del 5 febbraio 2018, la Commissione Pianificazione, Performance e Qualità. Nell'ambito della qualità la Commissione ha come obiettivo la condivisione e la valorizzazione dei documenti istituzionali finalizzati al miglioramento dei processi di assicurazione della qualità proposti dal Presidio della Qualità di Ateneo.

3. All'interno di ogni Dipartimento è istituito il Presidio della Qualità di Dipartimento (PQD), organismo operativo e di raccordo fra Dipartimento e Presidio della Qualità di Ateneo. Il PQD diffonde la cultura della Qualità all'interno del Dipartimento; applica, per quanto di competenza, le politiche e gli indirizzi generali per la Qualità stabiliti dagli Organi di Governo di Ateneo; coadiuva i Presidenti di CdS nella stesura dei documenti di AQ del corso di studio (SUA-CdS, Rapporto di Riesame ciclico, Scheda di monitoraggio annuale); coadiuva il Direttore nella stesura dei documenti di AQ della ricerca (SUA-RD, eventuali documenti programmatici del Dipartimento); supporta il Direttore e il Consiglio di Dipartimento nella definizione delle politiche ed obiettivi per la Qualità e per l'AQ della ricerca e della terza missione; promuove il miglioramento continuo in Ricerca e Didattica attraverso attività di autovalutazione e valuta l'efficacia delle azioni intraprese. Il PQD definisce annualmente (generalmente entro il mese di febbraio) gli obiettivi di AQ di Dipartimento per l'anno successivo; a tali obiettivi, che devono discendere da quelli di Ateneo, possono essere aggiunti ulteriori obiettivi

specifici. Annualmente, di norma entro il 31 dicembre di ogni anno accademico, il PDQ redige una relazione sulle attività e sugli interventi svolti nel corso dell'anno che diventa parte integrante della relazione annuale del PQA sullo stato dell'Assicurazione della Qualità di Ateneo.

4. Per ogni Corso di Studio è nominato, tra i Docenti del corso di studio, un Responsabile della Assicurazione della Qualità del corso di studio (RAQ) con funzioni di monitoraggio e di verifica della corretta attuazione delle azioni di miglioramento approvate dal Consiglio di CdS. In particolare, il RAQ ha il compito di: verificare l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio; collaborare, all'interno del Gruppo di Riesame, alla redazione della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e del Rapporto di Riesame Ciclico (RRC); verificare la corretta pubblicazione dei calendari degli esami di profitto, degli esami di laurea, delle lezioni, delle eventuali attività seminariali; verificare l'avvenuta pubblicazione dei programmi degli insegnamenti, dei curricula dei Docenti, ecc.; sensibilizzare la componente studentesca circa il ruolo e le funzioni del RAQ; ricevere e predisporre la presa in carico di eventuali segnalazioni degli studenti su criticità riguardanti il corretto svolgimento delle attività didattiche. Con cadenza annuale (di norma entro il 31 ottobre) il RAQ riferisce al Consiglio di CdS, mediante una relazione scritta, circa le attività svolte nel corso dell'anno accademico.

5. Le Commissioni Paritetiche Docenti Studenti (CPDS) dei Dipartimenti sono composte da un docente e da uno studente per ciascun CdS afferente al Dipartimento. La CPDS, ove ritenuto necessario, può essere suddivisa in sottocommissioni. È presieduta da uno dei docenti di ruolo. La componente docente resta in carica per un quadriennio solare, con possibilità di rinomina per una sola volta, mentre la componente studentesca viene rinnovata con cadenza biennale. La CPDS rappresenta un osservatorio permanente sulle attività didattiche. La CPDS svolge attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori all'interno del Dipartimento; inoltre si esprime in merito alla coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi programmati, nonché individua e monitora indicatori per la valutazione dei risultati. Spetta alla CPDS formulare pareri sull'attivazione e la soppressione dei CdS, analizzare dati e informazioni relativi all'offerta formativa e alla qualità della didattica, inoltrare proposte al Nucleo di Valutazione per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche ed operare il monitoraggio degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture. La CPDS redige, entro il 31 dicembre di ogni anno, una relazione secondo quanto previsto dalla normativa in tema di assicurazione della qualità e la trasmette ai Presidenti dei Consigli di CdS afferenti al Dipartimento, al Direttore di Dipartimento, al Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo e al Coordinatore del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo.

6. Ogni CdS istituisce un Gruppo di Riesame (GdR) composto da figure interne al CdS medesimo in grado di contribuire alla valutazione del corso da diversi punti di vista (docenti, personale tecnico-amministrativo, studenti). Il GdR è di norma costituito dal Presidente del CdS, dal Responsabile dell'assicurazione della Qualità del CdS (RAQ), da un rappresentante degli studenti e da un Manager per la Qualità della Didattica del Dipartimento di afferenza del CdS. La componente docente e amministrativa resta in carica per un quadriennio solare, con possibilità di rinomina per una sola volta, mentre la componente studentesca viene rinnovata ogni biennio. Il GdR ha il compito di guidare il CdS verso l'obiettivo di un miglioramento continuo dei propri risultati. Il GdR gestisce il processo di auto-valutazione, ovvero quel processo mediante il quale il CdS effettua un monitoraggio del proprio andamento e una valutazione dei propri risultati, anche secondo le linee guida stabilite dall'ANVUR. Nel corso del processo di auto-valutazione il GdR prende in esame tutto ciò che può contribuire all'analisi dei risultati del CdS ed in particolare: la relazione annuale fornita dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti di riferimento, il Rapporto del Riesame Ciclico, la Scheda di Monitoraggio Annuale, la Relazione del Nucleo di Valutazione, l'avanzamento delle carriere degli studenti, la disponibilità di servizi di contesto (tutorato, internazionalizzazione, orientamento, tirocini, ecc.), la consultazione con il sistema socio-economico di riferimento (tra cui il Comitato di Indirizzo, studi di settore, incontri specifici con le parti sociali), la disponibilità delle risorse (umane ed infrastrutturali), l'opinione degli studenti sulla didattica, sull'organizzazione del CdS e sul percorso di formazione.

7. A sottolineare la partecipazione e il contributo di tutte le componenti di Ateneo alla gestione in qualità della didattica, della ricerca e terza missione e dei servizi, nel documento ["Architettura del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo"](#) sono riportate quelle strutture organizzative (Unità Organizzative, U.O.) e aree dirigenziali che, come riportato nelle "Linee Generali di Organizzazione dell'Ateneo" (approvate con delibera del Consiglio di Amministrazione 314/30.07.2020, successivamente modificate con delibere del Consiglio di Amministrazione 364/29.07.2021 e 376/29.09.2022) e nel "Funzionigramma di Ateneo" (approvato con Determina del Direttore Generale n. 2565/2022 prot. 252444 del 07/10/2022), hanno finalità legate all'assicurazione della qualità. Tra queste preme qui ricordare:
- la U.O. Progettazione Didattica e Assicurazione della Qualità che assicura il supporto amministrativo, anche attraverso i

Manager per la Qualità della Didattica (MQD) dell'area, ai corsi di studio per l'offerta formativa di Ateneo, la sua programmazione e il suo sviluppo, attraverso l'istituzione e l'attivazione dei corsi di laurea e laurea magistrale, coadiuvando i Direttori dei Dipartimenti e i Presidenti dei Corsi di Studio nell'utilizzo degli strumenti per l'autovalutazione e il miglioramento della qualità della didattica, con particolare riferimento al processo volto all'accreditamento, iniziale e periodico dei corsi di studio, secondo le politiche dell'ANVUR, ivi compreso il supporto alle attività tecnico-amministrative riferite alla compilazione delle schede SUA-CdS, nonché supportare lo sviluppo del sistema di Ateneo per l'assicurazione della qualità della didattica, coadiuvando il Presidio della Qualità di Ateneo per le attività volte ad assicurare la qualità dei corsi di studio e delle strutture didattiche;

- la U.O. Coordinamento delle Attività Amministrative dei Dipartimenti e dei Centri le cui attività sono finalizzate ad ottimizzare, in termini di efficienza ed efficacia, gli standard di funzionalità dei processi e delle attività amministrative gestite dai Dipartimenti e dai Centri, mediante il coordinamento amministrativo tra le unità organizzative delle Aree Dirigenziali e i Dipartimenti e Centri.

Infine, è opportuno sottolineare come la partecipazione degli studenti al monitoraggio dei processi di Assicurazione della Qualità sia definita ed incentivata dall'Ateneo che prevede la presenza di loro rappresentanti non solo negli Organi e Organismi di Ateneo (come da Statuto) e nella Commissione Paritetica Docenti Studenti, ma anche nel Presidio della Qualità dipartimentale e nel Gruppo di Riesame di ogni corso di studio.

Per rendere più concreta ed efficace la partecipazione attiva degli studenti negli Organi di AQ, l'Ateneo ha programmato un'attività formativa sulle tematiche di Assicurazione delle Qualità dal titolo: "Quality Assurance in ambito formativo: processi, metodi e strategie nell'Università in Italia".

Descrizione link: Organizzazione del Sistema di Assicurazione della Qualità

Link inserito: <http://www.unipr.it/www.unipr.it/AQ/architetturaAQ>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Architettura del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo



QUADRO D2

Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

30/05/2023

L'Assicurazione delle Qualità dei Corsi di Studio (CdS) è elemento costitutivo della gestione, del monitoraggio e della misurazione delle dinamiche che governano la didattica, la verifica del sapere e del saper fare.

I corsi di studio, in particolare, sono al centro della missione educativa delle Istituzioni di istruzione superiore. Sono progettati attraverso il disegno di una o più figure in uscita, definite attraverso l'individuazione delle loro caratteristiche scientifiche, culturali e/o professionali e, coerentemente, dei percorsi formativi che conducono all'acquisizione delle conoscenze e competenze specifiche associate ai profili in uscita.

La progettazione dei corsi di studio deve coinvolgere gli studenti e gli interlocutori esterni più appropriati al carattere e agli obiettivi del corso. Fra gli interlocutori esterni dei corsi di studio rientrano tutti gli attori e le organizzazioni e istituzioni potenzialmente interessate al profilo culturale e professionale dei laureati disegnato dal corso di studio (organizzazioni rappresentative della produzione di beni e di servizi, delle professioni e/o - se considerato rispondente al progetto - società scientifiche, centri di ricerca, istituzioni accademiche e culturali di rilevanza nazionale o internazionale, ecc.). Dove funzionale al progetto proposto, le parti interessate possono essere rappresentate da un Comitato di Indirizzo, composto da una rappresentanza dei docenti del Dipartimento e da esponenti del mondo del lavoro, della cultura e della ricerca in rappresentanza delle parti interessate di uno o più corsi di studio.

I corsi di studio dovranno essere costantemente aggiornati, riflettere le conoscenze più avanzate nelle discipline, anche in previsione del proseguimento degli studi nei cicli successivi, garantendo l'interscambio con il mondo della ricerca e con quello del lavoro.

Corso di Studio - Gruppo di Riesame - Responsabile dell'Assicurazione della Qualità

Ai fini della Assicurazione della Qualità, ogni CdS è tenuto a:

- applicare, per quanto di competenza, le politiche e gli indirizzi generali per la Qualità stabiliti dagli Organi di Governo;

- svolgere attività di autovalutazione e riesame del proprio percorso di formazione e della gestione del CdS in funzione delle analisi riportate nella relazione annuale della CPDS e dei dati forniti da ANVUR, dal Nucleo di Valutazione e dalla Unità Organizzativa (U.O.) Controllo di Gestione confrontandosi anche con CdS similari in un'ottica di benchmarking;
- promuovere il miglioramento continuo e valutarne l'efficacia;
- attuare la valutazione della didattica secondo quanto predisposto a livello di Ateneo.

Il Consiglio di CdS, per il tramite del suo Presidente, è inoltre responsabile delle informazioni riportate nei documenti ANVUR (SUA-CdS, Scheda di Monitoraggio Annuale, Rapporto di Riesame Ciclico).

A tal fine ogni CdS istituisce un Gruppo di Riesame (GdR) composto da figure interne al CdS medesimo, in grado di contribuire alla valutazione del corso da diversi punti di vista (docenti, personale tecnico-amministrativo, studenti). Il GdR è di norma costituito dal Presidente del CdS, dal Responsabile dell'assicurazione della Qualità del CdS (RAQ), da un rappresentante degli studenti e da un Manager per la Qualità della Didattica del Dipartimento di appartenenza del CdS. Il GdR ha il compito di guidare il CdS verso l'obiettivo di un miglioramento continuo dei propri risultati. Il GdR gestisce il processo di auto-valutazione, ovvero quel processo mediante il quale il CdS effettua un monitoraggio del proprio andamento e una valutazione dei propri risultati, anche secondo le linee guida stabilite dall'ANVUR.

Nel corso del processo di auto-valutazione il GdR prende in esame tutto ciò che può contribuire all'analisi dei risultati del CdS ed in particolare:

- la relazione annuale fornita della Commissione Paritetica Docenti-Studenti di riferimento;
- la Relazione del Nucleo di Valutazione;
- l'avanzamento delle carriere degli studenti;
- la disponibilità di servizi di contesto (tutorato, internazionalizzazione, orientamento, tirocini, ecc.);
- la consultazione con il sistema socio-economico di riferimento (tra cui il Comitato di Indirizzo, studi di settore, incontri specifici con le parti sociali);
- la disponibilità delle risorse (umane ed infrastrutturali);
- l'opinione degli studenti sulla didattica, sull'organizzazione del CdS e sul percorso di formazione;
- ogni altra segnalazione fornita dal RAQ, dal Manager Didattico e dal Coordinatore/Responsabile del servizio per la qualità della didattica (cfr. paragrafo X).

Il lavoro del GdR si concretizza nella compilazione di una Scheda di Monitoraggio Annuale e nella redazione del Rapporto di Riesame Ciclico che viene discusso all'interno del Consiglio del CdS di riferimento e trasmesso al PQA e al Nucleo di Valutazione di Ateneo.

Infine, il Responsabile della Assicurazione della Qualità (RAQ) ha funzioni di monitoraggio e di verifica della corretta attuazione delle azioni di miglioramento approvate dal Consiglio di CdS. Il RAQ è individuato tra i Docenti del CdS.

Presidio della Qualità di Dipartimento

In tale contesto, è di primaria importanza il ruolo dei Dipartimenti, strutture organizzative fondamentali per lo svolgimento della ricerca scientifica, delle attività didattiche e formative, nonché per il trasferimento delle conoscenze e dell'innovazione e per le attività rivolte all'esterno ad esse correlate o accessorie. Il Direttore e il Consiglio di Dipartimento rappresentano gli Organi di Governo di Dipartimento a cui spettano la definizione delle Politiche di Assicurazione della Qualità per la Ricerca e la Didattica Dipartimentali.

All'interno di ogni Dipartimento è istituito il Presidio della Qualità di Dipartimento (PQD), organismo operativo e di raccordo fra Dipartimento e Presidio della Qualità di Ateneo.

Il PQD:

- diffonde la cultura della Qualità;
- applica, per quanto di competenza, le politiche e gli indirizzi generali per la Qualità stabiliti dagli Organi di Governo di Ateneo;
- coadiuva i Presidenti di CdS nella stesura dei documenti di AQ del CdS (SUA-CdS, Rapporto di Riesame ciclico, Scheda di monitoraggio annuale);
- coadiuva il Direttore nella stesura dei documenti di AQ della ricerca (SUA-RD, eventuali documenti programmatici del Dipartimento);
- supporta il Direttore e il Consiglio di Dipartimento nella definizione delle politiche ed obiettivi per la Qualità e per l'AQ

della ricerca e della terza missione;

- promuove il miglioramento continuo in Ricerca e Didattica attraverso attività di autovalutazione e valuta l'efficacia delle azioni intraprese.

Inoltre, il PQD, tramite il Delegato per la Didattica di Dipartimento, (previsto dal "Regolamento Quadro per il Funzionamento dei Dipartimenti"), si relaziona con la Commissione Didattica di Dipartimento, commissione con funzione di supporto al Direttore nell'espletamento delle competenze in materia didattica (prevista dal "Regolamento Quadro per il funzionamento dei Dipartimenti"), mentre, tramite il Delegato alla Qualità della Ricerca e Terza Missione di Dipartimento, verifica il regolare svolgimento delle procedure per la stesura della SUA-RD.

Direttore di Dipartimento

Secondo lo Statuto, il Direttore ha funzioni di promozione, indirizzo e coordinamento delle attività scientifiche. Sovrintende all'attività di ricerca e di terza missione, curandone la valutazione.

Il Direttore è coadiuvato dal Delegato alla Qualità della Ricerca e Terza missione di Dipartimento a cui sono affidati i seguenti compiti:

- supporto nella definizione delle politiche di qualità della ricerca e terza missione del Dipartimento con l'individuazione di indicatori che tengano conto dell'impegno didattico ma anche della qualità della ricerca e delle attività di trasferimento tecnologico;
- definizione delle procedure di assicurazione della qualità della ricerca e terza missione del Dipartimento;
- monitoraggio annuale dei prodotti della ricerca (così come definiti da ANVUR nel bando VQR e nella SUA-RD), sia in termini quantitativi sia in termini qualitativi;
- gestione strutturata delle attività di Public Engagement del Dipartimento.

Il Direttore è responsabile delle informazioni riportate nei documenti di AQ (SUA-RD e eventuali altri documenti programmatici del Dipartimento).

Commissione Paritetica Docenti Studenti

A norma di Statuto ed ai sensi del Regolamento Didattico di Ateneo e del Regolamento Quadro per il funzionamento dei Dipartimenti, sono istituite le Commissioni Paritetiche Docenti Studenti (CPDS) dei Dipartimenti composte da un docente e da uno studente per ciascun CdS afferente al Dipartimento. La CPDS, ove ritenuto necessario, può essere suddivisa in sottocommissioni. È presieduta da uno dei docenti di ruolo.

La CPDS rappresenta un osservatorio permanente sulle attività didattiche.

La CPDS:

- svolge attività di monitoraggio dell'offerta formativa e della qualità della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei professori e dei ricercatori all'interno del Dipartimento;
- esprime un parere in merito alla coerenza tra i crediti assegnati alle attività formative e gli specifici obiettivi formativi programmati;
- individua e monitora indicatori per la valutazione dei risultati;
- formula pareri sull'attivazione e la soppressione dei CdS;
- analizza dati e informazioni relativi all'offerta formativa e alla qualità della didattica;
- inoltra proposte al Nucleo di Valutazione per il miglioramento della qualità e dell'efficacia delle strutture didattiche;
- opera il monitoraggio degli indicatori che misurano il grado di raggiungimento degli obiettivi della didattica a livello di singole strutture.

La CPDS redige, entro il 31 dicembre di ogni anno, una relazione secondo quanto previsto dalla normativa in tema di assicurazione della qualità e la trasmette ai Presidenti dei Consigli di CdS afferenti al Dipartimento, al Direttore di Dipartimento, al Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo e al Coordinatore del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo.

Strutture dipartimentali

A livello di struttura dipartimentale, il coordinamento in tutte le attività amministrative e gestionali tipiche dipartimentali è svolto dal Responsabile Amministrativo Gestionale (RAG). Tra le altre funzioni, il RAG presidia e coordina:

- le attività inerenti il supporto amministrativo alle attività istituzionali della didattica, compreso il front-office con studenti per quanto di competenza, in relazione ai corsi del dipartimento, l'offerta formativa, la valutazione e autovalutazione dei

corsi, presidiando i processi inerenti l'accreditamento e la qualità dei corsi di studio; supporta ed affianca i Presidenti di corso di studio in coordinamento funzionale con l'Area didattica;

- le attività inerenti il supporto amministrativo alle attività istituzionali della ricerca e della terza missione, compreso il trasferimento tecnologico, assegni di ricerca, borse di ricerca, presidiando i processi inerenti la qualità della ricerca e della terza missione dipartimentale.

Nell'Ambito della Didattica, secondo il funzionigramma di Ateneo, il RAG si può avvalere di un Coordinatore del servizio per la qualità della didattica (cat. EP) che coordina, in condivisione con il RAG, le attività tipiche di supporto alla didattica, all'offerta formativa, al front office con gli studenti per quanto di competenza, e alla qualità dei corsi, compresi i dottorati di ricerca. Coordina i referenti della didattica del dipartimento; coordina le iniziative di orientamento in ingresso e in uscita; coordina i processi di ammissione ai corsi di studio e la gestione delle attività relative al tutoring ed ai laureandi; supporta i Presidenti di CdS, la Commissione Paritetica Studenti Docenti e i GAV dei corsi di studio incardinati nel Dipartimento. Coordina le attività inerenti tirocini, stage e mobilità internazionale. Svolge un coordinamento funzionale di personale. Opera in raccordo funzionale con l'Area didattica.

In alternativa, il RAG può avvalersi di un Responsabile del servizio per la qualità della didattica (cat. D) che garantisce, sotto il coordinamento del RAG, il presidio delle attività tipiche di supporto alla didattica così come precedentemente riportate.

Per ogni CdS è inoltre previsto il Manager per la Qualità della Didattica (MQD) (Cat. D, C, B) che garantisce l'organizzazione e la funzionalità della didattica del corso di studio. Garantisce, in coordinamento funzionale con il responsabile del servizio per la qualità della didattica supporto amministrativo per tutto ciò che riguarda l'organizzazione e il funzionamento dei corsi di studio. Gestisce ed aggiorna i contenuti del sito di corso di laurea in collaborazione con le strutture competenti. Opera in raccordo funzionale con l'Area didattica.

Come membro del GdR, svolge un ruolo essenziale di riferimento per l'organizzazione didattica ed è una figura professionale che riveste particolare valore per l'Assicurazione della qualità dei Corsi di Studio.

Nell'Ambito della Ricerca e Terza Missione, secondo il funzionigramma di Ateneo, il RAG si può avvalere di un Coordinatore del servizio per la ricerca e la terza missione (cat. EP) che coordina, in condivisione con il RAG, le attività tipiche di supporto alla ricerca (nazionale e internazionale), alla terza missione, alla qualità della ricerca, alla valorizzazione del know how dipartimentale, svolgendo altresì funzioni di interfaccia e raccordo con il personale tecnico del dipartimento. Coordina e presidia i processi di supporto riferiti alla corretta esecuzione delle attività del dipartimento inerenti la ricerca, dalla partecipazione ai bandi, alla gestione dei progetti di ricerca (compresa la ricerca conto terzi), al supporto nella predisposizione dei contratti di ricerca, alla rendicontazione di tutti i progetti e contratti nazionali ed internazionali. Supporta la redazione della SUA-RD. Svolge un coordinamento funzionale di personale. Opera in raccordo funzionale con l'Area ricerca. In alternativa, il RAG può avvalersi di un Responsabile del servizio per la ricerca e terza missione (Cat. D) che garantisce, sotto il coordinamento del RAG, il presidio delle attività tipiche di supporto alla ricerca e terza missione così come precedentemente riportate.

Il Consiglio di CdS provvede alla AQ attraverso sedute dedicate alla valutazione delle OPIS, alla discussione dei report del NdV e della CPDS.

Descrizione link: Assicurazione della qualità del Corso di studio

Link inserito: <https://corsi.unjpr.it/it/cdl-sztpa/qualita-della-didattica>



QUADRO D3

Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

30/05/2023

L'assicurazione della qualità del CdS consiste nell'attuazione del Modello AQ proposto e coordinato dal Presidio della Qualità e nella pianificazione e realizzazione delle azioni correttive la cui efficacia viene valutata annualmente con l'analisi dell'andamento degli indicatori nella Scheda di Monitoraggio Annuale e, in maniera approfondita, periodicamente nel Rapporto di Riesame Ciclico.

Le azioni correttive sotto il controllo del Dipartimento e/o del CdS sono pianificate secondo le modalità organizzative e

gestionali del Dipartimento e/o del CdS e sono coordinate e monitorate dal Responsabile della Qualità (RAQ).

Il CdS nomina al proprio interno un Gruppo di Riesame (GdR) le cui attività sono così articolate:

- annualmente elabora la Scheda di Monitoraggio Annuale per l'anno accademico successivo;
- annualmente elabora la SUA-CdS relativa all'anno accademico successivo;
- periodicamente verifica lo stato di attuazione degli interventi migliorativi proposti nel Rapporto di Riesame Ciclico e valuta l'andamento complessivo delle carriere degli studenti, sulla base dei dati forniti da ANVUR.

La pianificazione generale delle attività AQ porta ad attività quotidiane di contatto con rappresentanti degli studenti, tutor, docenti e personale della Segreteria Didattica e degli uffici centrali. In corrispondenza delle scadenze per documenti o adempimenti (riesame, scheda SUA, inizio e fine dei semestri, sessioni di esami e di laurea) le attività si intensificano e si concretizzano nella stesura di testi o nella raccolta di informazioni.

Descrizione link: Assicurazione della Qualità

Link inserito: <http://www.unipr.it/AQ>



QUADRO D4

Riesame annuale

30/05/2023

Le nuove Linee Guida ANVUR per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio fungeranno da riferimento per la predisposizione della scheda di monitoraggio annuale (riesame annuale), unitamente alle procedure attuate dagli altri corsi di studio attivi presso il Dipartimento.

Descrizione link: Assicurazione della Qualità

Link inserito: <http://www.unipr.it/AQ>



QUADRO D5

Progettazione del CdS

30/05/2023

Documento di progettazione del corso di laurea.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Documento di progettazione del corso di studio



QUADRO D6

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

30/05/2023

Verbale della Commissione per valutazione delle proposte di istituzione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2023/2024 - Seduta dell'11 luglio 2022.





Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale della Commissione per valutazione delle proposte di istituzione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2023/2024

Quadro non compilabile per la presente tipologia di corso di studio.



Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PARMA
Nome del corso in italiano 	Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia
Nome del corso in inglese 	Dairy Enterprise Technologies and Management
Classe 	L-P02 - Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali
Lingua in cui si tiene il corso 	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea 	https://corsi.unipr.it/cdl-tegic
Tasse	https://www.unipr.it/importi-di-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento 	a. Corso di studio convenzionale




Corsi interateneo



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

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

Atenei in convenzione

Ateneo	data conv	durata conv	data provvisoria
Università degli Studi di MILANO	22/12/2022	4	

Tipo di titolo rilasciato

Congiunto



Docenti di altre Università



Referenti e Strutture



Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SUMMER Andrea
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze Medico-Veterinarie (Dipartimento Legge 240)
Altri dipartimenti	Scienze degli Alimenti e del Farmaco



Docenti di Riferimento



[Piani di raggiungimento](#)

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CPLCLD83B28G888Y	CIPOLAT-GOTET	Claudio	AGR/19	07/G	PA	1	
2.	CNTMRA73L24B157G	CONTER	Mauro	VET/04	07/H	RD	1	
3.	TTIMTT74A29G337T	IOTTI	Mattia	AGR/01	07/A	RD	1	
4.	SMMNDR65D29L746U	SUMMER	Andrea	AGR/19	07/G	PO	1	



Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia



Figure specialistiche



COGNOME	NOME	QUALIFICA	ANNO INIZIO COLLABORAZIONE	CURRICULUM	ACCORDO
Capitani	Davide	Professionisti iscritti all'Albo	2023/24	Scarica Curriculum	Scarica Accordo
Zanzucchi	Stefano	Professionisti iscritti all'Albo	2023/24	Scarica Curriculum	Scarica Accordo
Maffoni	Aldo	Professionisti iscritti all'Albo	2023/24	Scarica Curriculum	Scarica Accordo
Casali	Ezio	Professionisti iscritti all'Albo	2023/24	Scarica Curriculum	Scarica Accordo
Palocci	Giuliano	Professionisti iscritti all'Albo	2023/24	Scarica Curriculum	Scarica Accordo



Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
I Rappresentanti degli Studenti verranno eletti successivamente		all'attivazione del corso di laurea.	



Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Branca	Giulia
Rappresentante degli studenti	da definire
Responsabile per l'AQ del corso di studio	da definire
Summer	Andrea



Tutor



COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
SUMMER	Andrea		Docente di ruolo
BOTTARI	Benedetta		Docente di ruolo



Programmazione degli accessi



Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	Si - Posti: 25

Requisiti per la programmazione locale

La programmazione locale è stata deliberata su proposta della struttura di riferimento del:

- E' obbligatorio il tirocinio didattico presso strutture diverse dall'ateneo



Sedi del Corso



Sede del corso: - PARMA

Data di inizio dell'attività didattica	18/09/2023
Studenti previsti	25



Eventuali Curriculum



Non sono previsti curricula



Sede di riferimento Docenti, Figure Specialistiche e Tutor





Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
SUMMER	Andrea	SMMNDR65D29L746U	PARMA
CIPOLAT-GOTET	Claudio	CPLCLD83B28G888Y	PARMA
IOTTI	Mattia	TTIMTT74A29G337T	PARMA
CONTER	Mauro	CNTMRA73L24B157G	PARMA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Capitani	Davide	
Zanzucchi	Stefano	
Maffoni	Aldo	
Casali	Ezio	
Palocci	Giuliano	

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
SUMMER	Andrea	PARMA
BOTTARI	Benedetta	PARMA



Altre Informazioni



Codice interno all'ateneo del corso	3068
Massimo numero di crediti riconoscibili	12 DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011
Corsi della medesima classe	<ul style="list-style-type: none">Qualità e Approvvigionamento di Materie Prime per l'Agro-Alimentare
Numero del gruppo di affinità	1



Date delibere di riferimento



Data di approvazione della struttura didattica	12/10/2022
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	01/12/2022
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	24/05/2022
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	07/12/2022



Per le sole classi LP: convenzione in parola



Per le sole classi LP: lettera d'impegno



Accordi con Enti, imprese relativi alle figure specialistiche richieste

Convenzione tra l'Università degli Studi di Parma e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati per la realizzazione del Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (classe L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali).

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzione tra l'Università degli Studi di Parma e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati per la realizzazione del Corso di Laurea ad orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (classe L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)



Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento



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

Linee guida ANVUR

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

Relazione tecnico-illustrativa/Parere in merito all'istituzione e all'attivazione, per l'anno accademico 2023-2024, ai sensi dell'art. 9 comma 2 del D.M. n. 270/2004 e dell'art.8 comma 4 del d.lgs. 19/2012 e in coerenza con quanto disposto dall'art. 4 del D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021 del Corso di Laurea in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)

(approvata dal Nucleo di Valutazione nella seduta telematica dell'8 giugno 2023)

Con nota Rettorale n. 259138 del 17 ottobre 2022, avente a oggetto "Parere in merito all'istituzione e all'attivazione di nuovi corsi di studio per l'A.A. 2023/2024", al Nucleo di Valutazione è stato richiesto un parere preliminare in merito alla istituzione e all'attivazione, dall'anno accademico 2023-2024, di nuovi Corsi di Studio, tra i quali il seguente:

Dipartimento: Scienze Medico-Veterinarie

Classe: L-P02 (Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)

Corso di Studio: Corso di Laurea in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia

Il Corso di Laurea a orientamento professionale in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" (Acronimo: TeGIC) si configura come un corso di laurea appartenente alla classe L-P02 - Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali – istituita con il D.M. n. 446 del 12-08-2020. Il corso vede coinvolti il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, quale dipartimento proponente, e il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e avrà sede amministrativa presso il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie dell'Università di Parma. Inoltre, esso si configura come Corso di Laurea inter-ateneo per il quale saranno coinvolte anche l'Università degli studi di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza.

Come precisato nella nota Rettorale sopra richiamata, il parere preliminare del Nucleo di Valutazione è stato richiesto al fine di verificare preliminarmente la solidità del nuovo progetto formativo, a supporto delle decisioni in tema di attivazione di nuovi Corsi di Studio a partire dall'anno accademico 2023/2024, che il Senato Accademico e il Consiglio di Amministrazione hanno adottato nelle sedute rispettivamente del 29 novembre e 1° dicembre 2022.

Nella seduta dell'11 novembre 2022 il Nucleo di Valutazione ha approvato il parere preliminare a seguito dell'analisi della documentazione prodotta; tale parere preliminare è stato trasmesso, con nota n. 276254 del 14 novembre 2022, alla competente Area Dirigenziale, al docente proponente e al Direttore del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie per i conseguenti adempimenti; a tale parere preliminare si fa riferimento per tutti gli aspetti che in esso sono stati esaminati relativi alla consistenza del progetto formativo.

Con delibera del 1° dicembre 2022, vista la delibera del Senato Accademico del 29 novembre 2022, il Consiglio di Amministrazione ha approvato l'istituzione e l'attivazione, a partire dall'anno accademico 2023-2024, di nuove proposte di istituzione di nuovi Corsi di Studio, tra i quali il corso di laurea a orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia, nella classe L-P02 (Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali).

L'iter per l'istituzione e per l'attivazione, dall'anno accademico 2023-2024, di nuovi Corsi di Studio nelle Classi di Laurea ad orientamento professionale L-P01, L-P02 e L-P03, è stato recentemente aggiornato a seguito dell'emanazione della Legge 8 novembre 2021, n. 163, recante "Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti", nella quale si stabilisce che "L'esame finale per il conseguimento delle lauree professionalizzanti in professioni tecniche per l'edilizia e il territorio - classe LP-01, in professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali - classe LP-02 e in professioni tecniche industriali e dell'informazione - classe LP-03 abilita all'esercizio delle professioni, correlate ai singoli corsi di studio, di geometra laureato, di agrotecnico laureato, di perito agrario laureato e di perito industriale laureato".

In applicazione degli articoli 2 e 3 della citata Legge n. 163/2021, e in particolare come disposto dal comma 2 dell'art. 3, sono stati emanati i Decreti Interministeriali con i quali si è provveduto all'adeguamento della disciplina delle classi di laurea professionalizzante; più precisamente è stato emanato, tra gli altri, il Decreto Interministeriale n. 683 del 24 maggio 2023, con il quale si è provveduto all'adeguamento della disciplina della Classe di Laurea Professionalizzante L-P02, come definita dal D.M. n. 446 del 12 agosto 2020, e con il quale sono state altresì disciplinate le modalità di svolgimento e di valutazione del tirocinio pratico-valutativo e della prova pratica valutativa delle competenze professionali acquisite con il tirocinio, nonché la composizione paritetica della commissione giudicatrice.

Sulla base di quanto previsto dalla Legge n. 163/2021 e in attesa dei citati adeguamenti normativi, la nota MUR prot. n. 23277 del 31 ottobre 2022 aveva precisato che "Con riferimento alle Classi di Laurea ad orientamento professionale L-P01, L-P02 e L-P03, la data di apertura della banca dati per la compilazione delle schede SUA, ai fini dell'istituzione di nuovi Corsi e/o per la modifica di Corsi già accreditati, sarà comunicata successivamente con apposita nota".

Con la nota MUR n. 9395 del 24 maggio 2023 infine sono state dettate le modalità operative per la gestione delle Banche dati Regolamento Didattico di Ateneo (RAD) e Scheda Unica Annuale dei Corsi di Studio (SUA-CdS) per l'accREDITAMENTO dei Corsi a.a. 2023/2024 e definite le tempistiche di apertura della banca dati per le classi professionalizzanti L-P01, L-P02 e L-P03.

Con nota Rettorale n. 127097 del 25 maggio 2023, si prende atto degli aggiornamenti normativi concernenti le classi dei

Corsi di Laurea a orientamento professionale e più precisamente si richiede che il Nucleo di Valutazione si esprima compiutamente sulla proposta di istituzione del Corso di Laurea a orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali), verificando, ai sensi dell'art. 9, comma 2, del Decreto Ministeriale 270/2004 e dell'art. 8, comma 4, del Decreto Legislativo 19/2012, se la nuova iniziativa didattica sia in linea con gli indicatori di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR e, in caso di esito positivo della verifica, predisponendo la relazione tecnico-illustrativa da inserire nel sistema informativo e statistico ministeriale.

Per quanto sopra premesso, nell'analisi finalizzata alla redazione della presente Relazione tecnico-illustrativa e del presente parere, il Nucleo di Valutazione ha preso quale necessario riferimento le seguenti fonti normative e linee guida:

- D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021 [1], con particolare riguardo agli allegati A (Requisiti di accreditamento del corso di studio) e C (Valutazione della qualità delle sedi e dei corsi di studio)
- Linee Guida dell'ANVUR per la progettazione in qualità dei corsi di studio di nuova istituzione per l'a.a. 2023-2024 (Delibera del Consiglio Direttivo n. 224 del 3 novembre 2022) [2]
- D.M. n. 446 del 12 agosto 2020 concernente "Definizione delle nuove classi di Laurea ad orientamento professionale in professioni tecniche per l'edilizia e il territorio (LP-01), professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali (LP-02), professioni tecniche industriali e dell'informazione (LP-03)" [3]
- Legge n. 163 dell'8 novembre 2021 [4]
- Decreto Interministeriale n. 683 del 24 maggio 2023 - in attuazione degli articoli 2 e 3 della Legge n. 163/2021 [5]
- Decreto Interministeriale n. 686 del 24 maggio 2023 - in attuazione dell'art. 6 della Legge n. 163/2021 [6]

Sulla base di tale impianto normativo, in Ateneo l'iter procedurale per la progettazione di nuovi Corsi di Studio si è avviato con la nota rettorale n. 76652 del 14 marzo 2022, avente a oggetto "Riqualficazione dell'offerta formativa e progettazione di nuovi Corsi di Studio per l'anno accademico 2023-2024". Nella nota rettorale si fa riferimento alla opportunità di consolidare il lavoro già intrapreso negli ultimi anni, finalizzato alla ottimizzazione dei percorsi didattici attivi, ma anche indirizzato verso la programmazione di nuove iniziative, in grado di ampliare e ulteriormente qualificare l'attuale offerta formativa, in piena coerenza con gli indirizzi fissati dalla programmazione triennale, ex. D.M. n. 286/2021, e con gli obiettivi del Piano Strategico.

Con la nota rettorale n. 90126 del 5 aprile 2022, avente a oggetto "Iter per la progettazione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2023-2024", si è provveduto a definire precisamente l'iter procedurale, definendone tempi e responsabilità; contestualmente, a tutti i soggetti interessati è stata trasmessa la documentazione di riferimento utile al fine della predisposizione delle proposte di istituzione dei corsi di studio, con particolare riguardo a:

- Linee guida per la progettazione di nuovi CdS e per la redazione del Documento di Progettazione;
- Linee guida per la consultazione delle parti interessate;
- Format per la redazione del documento di progettazione;
- Format per la redazione delle sezioni A e F della SUA-CdS.

Riferimenti:

[1] <https://www.mur.gov.it/sites/default/files/2021-10/Decreto%20ministeriale%20n.1154%20del%2014-10-2021.pdf>

[2] https://www.anvur.it/wp-content/uploads/2022/11/Linee-Guida-Nuova-istituzione_2022.11.03.pdf

[3] <https://www.miur.gov.it/documents/20182/482871/Decreto+Ministeriale+n.446+del+12-08-2020.pdf/b560dfb3-430f-904b-4fdf-69b3f8a68f59?version=1.0&t=1599656095038>

[4] <https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:stato:legge:2021-11-08;163>

[5] <https://www.mur.gov.it/it/atti-e-normativa/decreto-interministeriale-n-683-del-24-05-2023>

[6] <https://www.mur.gov.it/it/atti-e-normativa/decreto-interministeriale-n-686-del-24-05-2023>

=====

Esame dei requisiti per l'accREDITAMENTO INZIALE

L'istituzione e attivazione, dall'anno accademico 2023-2024, del Corso di Laurea in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia, nella classe L-P02 (Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali) è proposto dal Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, vede coinvolto il Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco ed è svolto in collaborazione (inter-ateneo) con l'Università degli studi di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, sede di Piacenza.

== Documentati consultati:

I documenti riportati nel seguente elenco sono stati consultati nella fase propedeutica all'espressione del parere preliminare che il Nucleo di Valutazione ha approvato nella seduta dell'11 novembre 2022.

1. D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021;
2. D.M. n. 446 del 12 agosto 2020, concernenti le nuove classi di laurea ad orientamento professionale;
3. Legge 8 novembre 2021, n. 163, recante "Disposizioni in materia di titoli universitari abilitanti", concernente, tra l'altro, l'esame finale per il conseguimento delle lauree professionalizzanti in Professioni tecniche per l'edilizia e il territorio (LP-01), Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali (LP-02) e Professioni tecniche industriali e dell'informazione (LP-03), inteso come abilitante all'esercizio delle professioni, correlate ai singoli corsi di studio, di geometra laureato, di agrotecnico laureato, di perito agrario laureato e di perito industriale laureato;
4. Linee Guida dell'ANVUR per la progettazione in qualità dei corsi di studio di nuova istituzione per l'a.a. 2023-2024 (Delibera del Consiglio Direttivo n. 224 del 3 novembre 2022)
5. Nomina del gruppo di progetto da parte del Direttore del Dipartimento di Scienze Mediche-Veterinarie del 13.06.2022;
6. Verbale della Commissione per la valutazione delle proposte di istituzione e attivazione di nuovi corsi di studio – istituita con Decreto Rettorale n. 3220 del 10 dicembre 2019 – seduta del 11 luglio 2022;
7. Delibera del Consiglio di Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco del 16/06/2022;
8. Estratti dai verbali del Consiglio del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie
- del 14/06/2022
- del 19/09/2022
- n° 8/2022 del 12/10/2022;
9. Verbale della CPDS del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie del 30.05.2022;
10. Verbale della CPDS del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie del 30.09.2022;
11. Verbale della CPDS del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco del 5.10.2022;
12. Convenzione tra Università degli Studi di Parma e Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati per la Realizzazione di Corsi di Laurea ad Orientamento Professionale (Delibere di Senato e CdA rispettivamente 27.09.2022 e 29.09.2022);
13. Convenzione tra Università degli Studi di Parma Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati (13.10.2022);
14. Rettorali di conferma di tali Convenzioni;
15. Verbali del Gruppo di progettazione che rendono conto degli incontri con le parti interessate;
16. Documento di progettazione del Corso di Laurea in "Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia" (L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali)
17. Scheda per la compilazione delle Sezioni A (Obiettivi della formazione) e F (Ordinamento Didattico) (SUA-CdS - A.A. 2023/2024);
18. Tabella delle attività formative;
19. Piano Strategico di Ateneo (triennio 2020-2022 e triennio 2022-2024);
20. Piani Strategici dei Dipartimenti di Scienze Medico-Veterinarie e di Scienze degli Alimenti e del Farmaco 2022-2024.

A quanto sopra elencato, in parte aggiornata a seguito dei recenti interventi normativi, si è aggiunta la seguente documentazione, pervenuta o aggiornata dopo il parere preliminare già reso.

21. Decreto Interministeriale n. 683 del 24 maggio 2023 - in attuazione degli articoli 2 e 3 della Legge n. 163/2021
22. Decreto Interministeriale n. 686 del 24 maggio 2023 – in attuazione dell'art. 6 della Legge n. 163/2021
23. Documento denominato 'Politiche di Ateneo e Programmazione', approvato dal Consiglio di Amministrazione il 01 dicembre 2022, contenente, in coerenza con la strategia dell'Offerta Formativa espressa nel Piano Strategico di Ateneo, gli obiettivi e le corrispondenti priorità che orientano le politiche di Ateneo, il ruolo assegnato ai nuovi corsi di studio proposti, la valutazione dell'offerta formativa dell'Ateneo da cui emerge la sostenibilità economico-finanziaria e l'insieme delle risorse riferite alla docenza a regime per i nuovi corsi di studio
24. Convenzione tra Università degli Studi di Parma, Università degli Studi di Milano e Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano (sede di Piacenza)

Per l'istituzione e attivazione di questo nuovo Corso di Studio occorre necessariamente richiamare i criteri definiti dall'art. 8 del D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021 e le nuove disposizioni che dallo stesso sono state introdotte in merito alla flessibilità dell'offerta formativa e alla istituzione di corsi di laurea a orientamento professionale; in particolare tali tipologie di corsi di

studio devono essere erogati esclusivamente con modalità convenzionale ed essere caratterizzati da un percorso formativo teorico, di laboratorio e applicato in stretta collaborazione con il mondo del lavoro.

L'art. 4, comma 1 del D.M. 1154/2021 prevede che, ai fini dell'accREDITamento iniziale dei corsi di studio di nuova istituzione, siano verificati da parte dell'ANVUR i requisiti di cui all'allegato A e all'ambito D dell'allegato C dello stesso D.M. In particolare, l'analisi del Nucleo di Valutazione si sofferma sui seguenti punti, le cui argomentazioni sono esposte principalmente nel documento di progettazione (fonte documentale 16) e nella scheda SUA-CdS:

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

== Presentazione del Corso e motivazioni per la sua progettazione e attivazione

Il nuovo progetto formativo si inserisce compiutamente sia nel Piano Strategico di Ateneo, sia nella Programmazione triennale dei dipartimenti interessati; nel Piano Strategico 2022-24 è previsto un obiettivo (D1) "Riqualificare e ampliare l'offerta formativa", che si articola in due azioni strategiche (D1.1 Revisione e riqualificazione dell'offerta formativa e D1.2 Progettazione di nuovi percorsi formativi, con particolare riferimento ai percorsi ad orientamento professionale di cui al D.M. 446/2020 e ai percorsi inter-ateneo, che tengano conto del contesto del mercato del lavoro e delle specificità dell'Università di Parma e del suo territorio, anche attraverso la valorizzazione della multidisciplinarietà dei percorsi di studio).

Entrambe le azioni strategiche vengono riprese nei documenti di Progettazione triennale dei due dipartimenti interessati e sono particolarmente sottolineate in quello di Scienze Medico-Veterinarie.

In osservanza di quanto previsto al comma 2 dell'art. 8 del D.M. n. 1154/2021, il nuovo corso di studio sarà erogato interamente in modalità convenzionale e sarà caratterizzato da un percorso formativo teorico, laboratoriale e applicato, in stretta collaborazione con il mondo del lavoro. A tale riguardo è da sottolineare come, accanto alle convenzioni con gli atenei in partnership, si prevedano specifiche convenzioni con imprese qualificate e loro associazioni; in particolare si richiama la Convenzione tra Università degli Studi di Parma e Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati per la Realizzazione di Corsi di Laurea ad Orientamento Professionale (cfr. fonte 12).

Come precisato nel documento di progettazione, il progetto formativo si avvale di competenze multidisciplinari, in quanto incardinato presso il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, Dipartimento proponente, ma godendo della collaborazione fondamentale del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco e di quella dei due atenei in convenzione.

== Analisi della domanda di formazione - Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi

La definizione dei profili culturali e professionali è descritta in modo molto articolato e approfondito nel documento di progettazione (fonte 16). L'analisi preliminare si sofferma a considerare le motivazioni storiche che nello specifico ambito delle scienze dell'ambito food hanno consentito di riconoscere all'Università di Parma un ruolo cruciale, anche nella sinergia, ora confermata, con gli atenei limitrofi.

Per definire i profili culturali e professionali, esito del processo formativo, il documento di progettazione rende conto di un lavoro accurato ed esaustivo di analisi indiretta sulla domanda di formazione, che prende in considerazione studi di settore europei e nazionali. L'analisi delle proposte formative già attivate e la consultazione con un ampio ventaglio di stakeholder consentono di evidenziare come, a livello nazionale e regionale, sia totalmente assente un percorso equiparabile al nuovo Corso di Studi.

Ma è soprattutto l'analisi diretta sulla domanda di formazione che si presenta molto articolata e che presenta una evidente ricaduta sul progetto stesso. Essa rivela la cura con cui è stato progettato il corso, la cui fisionomia è il risultato di una

pluralità di incontri con diversi portatori di interesse (dagli istituti di istruzione superiore di Parma e zone limitrofe, ai Collegi Nazionali degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati, ai rappresentanti del mondo del lavoro del settore provenienti da tutto il territorio italiano). Ad essi è stata affiancata una precisa ricognizione delle esigenze dell'industria del settore, condotta anche con un questionario sottoposto a 309 caseifici (29% di risposte). Dalla cronologia di tali consultazioni si evince come il progetto formativo si sia formato e precisato anche in virtù dell'apporto delle parti ascoltate (si veda, ad esempio, l'inserimento della lingua straniera, l'attenzione per la sicurezza e per la competenza amministrativa e gestionale della figura del tecnico lattiero-caseario e la sua preparazione in merito alla procedure di audit e di controllo qualità o l'inserimento nell'attività formativa di seminari, tenuti da personale operante nelle aziende lattiero-casearie, fonte 15, verbale 10). Da sottolineare in particolare è la dimensione anche internazionale delle consultazioni, grazie all'incontro con il Presidente della International Dairy Federation FIL/IDF.

Il profilo culturale e professionale, gli sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati sono dunque descritti in modo molto dettagliato, oltre che nel documento di progettazione, nella scheda per la redazione delle sezioni A e F della SUA-CdS (fonte 17); in particolare viene sottolineata la specificità e il carattere interdisciplinare rispetto a figure simili. Nel documento di progettazione, vista la natura professionalizzante del nuovo Corso di Studio, è importante la precisazione in merito alla non immediatezza di un eventuale passaggio ad altro Corso di Laurea triennale e ai limiti che non consentono il proseguimento degli studi in una laurea magistrale. Un aspetto importante al quale si fa riferimento nel documento di progettazione riguarda l'assenza di elementi di sovrapposizione tra la figura che verrà formata e le figure di altri corsi di studio presenti nell'Ateneo di Parma o proposte da altri Atenei nazionali.

Le attività formative e l'Ordinamento didattico illustrato nella sezione F sono suddivise tra le attività di base, caratterizzanti e affini, con una chiara definizione degli ambiti disciplinari e dei settori scientifico disciplinari coerenti con quanto previsto dal D.M. n. 446/2020 e dall'Allegato 1 e rispettosi dei vincoli normativi.

== L'esperienza dello studente

Tali aspetti sono trattati nella sezione tre del documento di progettazione e, in merito alla organizzazione dei servizi di contesto, sono sviluppati nella sezione B della SUA-CdS, con particolare riguardo al quadro B5. Nel documento di progettazione si sottolinea il carattere dell'impostazione didattica del nuovo corso che privilegia la sua connotazione professionalizzante, coerentemente a quelle che sono le disposizioni del D.M. n. 446/2020 e quelle introdotte dalla Legge n. 163/2021 e dai Decreti Interministeriali di attuazione. Il progetto formativo prevede che la formazione teorica sia costantemente affiancata da laboratori, esercitazioni pratiche, lavori individuali o di gruppo.

Nel progetto formativo un aspetto centrale e fondamentale, ben disciplinato dalla norma, è rappresentato dal tirocinio, che potrà essere svolto presso aziende qualificate o loro associazioni o presso collegi o ordini professionali. In particolare, occorre fare riferimento all'art. 2 del D.I. n. 683/2023, che prevede almeno 48 CFU da acquisire con lo svolgimento di un tirocinio pratico-valutativo interno al corso di studio, da svolgersi necessariamente presso imprese, aziende, studi professionali, amministrazioni pubbliche, enti pubblici o privati, ordini o collegi professionali. Nel documento di progettazione si precisa che il tirocinio prevederà un impegno che quantitativamente non sarà inferiore a 50 CFU. Nello stesso documento di progettazione si fa riferimento alla prova pratica valutativa e alla prova finale, svolta dallo studente in maniera autonoma e riguardante anche l'attività svolta durante i tirocini; in particolare si prevede lo svolgimento di una prova pratica valutativa delle competenze professionali acquisite con i tirocini curriculari al corso di studio, volta ad accertare il livello di preparazione tecnica del candidato per l'abilitazione all'esercizio della professione. A tal fine si prevede che la commissione giudicatrice dell'esame finale sia integrata da professionisti di comprovata esperienza designati dalle rappresentanze nazionali del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati, così come richiesto dalla normativa.

Per quanto concerne l'orientamento, si fa riferimento a un servizio di Ateneo, al quale sono affidate le competenze per garantire le attività di orientamento in ingresso e di supporto; tutte le attività di orientamento e di accompagnamento degli studenti, che sono offerte a livello generale dall'Ateneo, sono illustrate in modo sufficientemente esaustivo, mentre, al fine di garantire agli studenti l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze peculiari del CdS, si fa riferimento alla istituzione di un servizio apposito di tutorato, la cui funzione non si esaurisce nella fase di prima accoglienza, ma prosegue in itinere per tutto il percorso degli studi, fino alla fase di accompagnamento al lavoro.

L'accesso al Corso di Laurea è a numero programmato a livello locale, conformemente alla normativa di riferimento (si veda art. 4 comma 1 del D.M. n. 446/2020); il numero programmato è necessario per garantire una efficiente ed efficace

gestione delle attività del laboratorio e per garantire inoltre, a tutti gli studenti, lo svolgimento del periodo di tirocinio.

Per quanto riguarda l'organizzazione dell'attività didattica e delle attività laboratoriali, il corso, coerentemente alle disposizioni normative che disciplinano i corsi professionalizzanti, sarà erogato in modalità convenzionale, ossia con metodo "classico in presenza", ma si prevede, in casi eccezionali o per particolari attività formative, l'utilizzo di metodi di erogazione complementari, quali principalmente l'impiego di tecnologie telematiche.

== Risorse previste

Come disposto dal D.M. n. 1154/2021 l'istituzione del Corso di Studio richiede la disponibilità di quattro docenti di riferimento, di cui almeno due professori a tempo indeterminato, e la individuazione di cinque figure specialistiche aggiuntive, ovvero figure professionali impiegate prevalentemente nelle attività formative caratterizzanti, di tirocinio e laboratoriali. Nel documento di progettazione si precisa che i docenti che saranno coinvolti negli insegnamenti del corso di laurea saranno prevalentemente professori e ricercatori del Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie e del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco; nello stesso documento sono precisati i docenti di riferimento, tra i quali un Professore Ordinario, un Professore Associato e due Ricercatori RTDB, tutti appartenenti a settori caratterizzanti.

Un contributo importante, tale anche da sottolineare il carattere di unicità dell'offerta formativa del nuovo Corso di Studio, è rappresentato anche dal rapporto di collaborazione con l'Università di Milano e l'Università Cattolica del Sacro Cuore, che contribuiranno con propri docenti alla erogazione della didattica in virtù degli accordi sanciti nelle apposite convenzioni. A tale riguardo nel documento di progettazione è presente una breve descrizione dei contenuti degli insegnamenti previsti per il corso di Studio e precisato il carico didattico per ciascuna degli atenei convenzionati.

Per quanto riguarda la dotazione di strutture e servizi a supporto della didattica, ivi compreso il personale impegnato nella gestione delle attività tecniche e amministrative, nel documento di progettazione si fa riferimento a due tecnici di laboratorio e al Servizio per la qualità della didattica, presso il Dipartimento di Scienze Medico-Veterinarie, che prevede la presenza di un manager didattico. Anche la dotazione infrastrutturale, che fanno capo prevalentemente al dipartimento proponente, si presenta adeguata alla sostenibilità del nuovo Corso di Studio, anche in virtù della collaborazione con gli atenei convenzionati, presso i quali si svolgeranno le attività laboratoriali relative a quelle attività didattiche che sono svolte da docenti di quegli atenei.

La sezione del documento di progettazione dedicata al monitoraggio e alla revisione del CdS si presenta sufficientemente articolata; viene ben descritta l'organizzazione interna costituita dal Consiglio del Corso di Laurea e dalle strutture previste nel Sistema di Assicurazione della Qualità. Sono rappresentate le principali azioni che il Consiglio del Corso di Laurea attuerà dal primo anno di attivazione del nuovo corso, che prevedono l'attivazione del tavolo tecnico o del comitato di indirizzo per l'ascolto degli stakeholder, la definizione delle azioni di orientamento in ingresso e di accompagnamento e tutoraggio degli studenti, il monitoraggio della qualità della didattica.

Importanti, nel documento di progettazione, i riferimenti ai contributi offerti al monitoraggio dai docenti e dagli studenti, prevalentemente indicando per essi gli organismi principali interlocutori definiti nel sistema di AQ. Il coinvolgimento degli interlocutori esterni rappresenta un aspetto fondamentale sia nella fase progettuale, sia nella fase di monitoraggio circa l'andamento del corso di studio rispetto agli obiettivi fissati. Nel documento di progettazione si precisa che gli interlocutori esterni saranno invitati, almeno con cadenza annuale, a fornire il proprio contributo attivo al monitoraggio dell'efficacia dell'azione didattica, con un ruolo anche finalizzato alla proposizione di azioni correttive.

== Conclusioni

Concluso l'esame della documentazione prodotta, e in particolare del documento di progettazione e della scheda SUA-CdS, dai quali si ha evidenza di un progetto formativo che complessivamente si presenta strutturato in modo adeguato e coerente con i requisiti per l'accreditamento iniziale, preso atto inoltre della coerenza del progetto formativo con quanto disciplinato dalla Legge n. 163/2021 e dal Decreto Interministeriale n. 683/2023, il Nucleo di Valutazione esprime parere favorevole per l'accreditamento iniziale, per l'istituzione e l'attivazione, a partire dall'anno accademico 2023/2024, ai sensi dell'art. 9 comma 2 del D.M. n. 270/2004 e dell'art.8 comma 4 del d.lgs. 19/2012 e in coerenza con quanto disposto dall'art. 4 del D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021, del Corso di Laurea inter-ateneo a orientamento professionale in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casaria, nella classe L-P02 (Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali).

Parma, 8 giugno 2023

Link inserito: <http://>


Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale del Nucleo di Valutazione 8 giugno 2023



Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento



Il Comitato Regionale (Regione Emilia-Romagna) di Coordinamento, nella seduta del 7 dicembre 2022, ha espresso  unanime parere favorevole all'attivazione del Corso di Laurea interateneo in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Casearia (L-P02 Professioni tecniche agrarie, alimentari e forestali) dell'Università degli Studi di Parma a partire dall'anno accademico 2023/2024.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Verbale del Comitato Regionale di Coordinamento - Regione Emilia-Romagna



Convenzioni per tirocini



Convenzione tra l'Università degli Studi di Parma e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Convenzione tra l'Università degli Studi di Parma e il Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	212305586	ALIMENTAZIONE DI PRECISIONE, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEL LATTE (modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Fiorenzo PICCIOLI CAPPELLI <i>Ricercatore confermato Università Cattolica del Sacro Cuore</i>	AGR/19	24
2	2023	212305588	ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI) <i>semestrale</i>	VET/04	Silvia BONARDI CV <i>Professore Associato confermato</i>	VET/04	24
3	2023	212305590	CAMPIONAMENTO E METODI DI ANALISI ALIMENTI (modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Antonio GALLO <i>Professore Ordinario (L. 240/10) Università Cattolica del Sacro Cuore</i>	AGR/18	36
4	2023	212305592	CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE (modulo di CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE) <i>semestrale</i>	AGR/15	Luisa Maria PELLEGRINO <i>Professore Ordinario Università degli Studi di MILANO</i>	AGR/15	24
5	2023	212305594	FONDAMENTI DI CHIMICA: LABORATORIO (modulo di FONDAMENTI DI CHIMICA) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Lucia BATTISTINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	12
6	2023	212305595	FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA (modulo di FONDAMENTI DI CHIMICA) <i>semestrale</i>	CHIM/06	Lucia BATTISTINI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	CHIM/06	24
7	2023	212305596	FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Camilla LAZZI CV <i>Professore Associato (L. 240/10)</i>	AGR/16	32
8	2023	212305600	LABORATORIO DI ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	VET/04	Silvia BONARDI CV <i>Professore</i>	VET/04	12

			(modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI) <i>semestrale</i>		Associato confermato	
9	2023	212305601	LABORATORIO DI CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE (modulo di CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE) <i>semestrale</i>	AGR/15	Luisa Maria PELLEGRINO Professore Ordinario Università degli Studi di MILANO	AGR/15 24
10	2023	212305602	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Jasmine HADJ SAADOUN CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/16 12
11	2023	212305602	LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (modulo di MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI) <i>semestrale</i>	AGR/16	Annalisa RICCI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/16 12
12	2023	212305603	LABORATORIO DI MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE (modulo di MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE) <i>semestrale</i>	AGR/17	Michela ABLONDI CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)	AGR/17 24
13	2023	212305605	LABORATORIO DI TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI (modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Paolo D'INCECCO Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di MILANO	AGR/15 36
14	2023	212305607	LABORATORIO DI TECNOLOGIE PER LA ZOOTECNIA DA LATTE (modulo di ZOOTECNICA DEL LATTE II) <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Claudio CIPOLAT-GOTET CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19 24
15	2023	212305609	LABORATORIO DI TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI (modulo di IGIENE E QUALITÀ	VET/04	Docente di riferimento Mauro CONTER CV Ricercatore a t.d. - t.pieno	VET/04 12

			DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI) <i>semestrale</i>		(art. 24 c.3-b L. 240/10)			
16	2023	212305610	MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE (modulo di MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE) <i>semestrale</i>	AGR/17	Alberto SABBIONI CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/17	24	
17	2023	212305611	QUALITÀ E VALUTAZIONE DI ALIMENTI E FORAGGI (modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Antonio GALLO Professore Ordinario (L. 240/10) Università Cattolica del Sacro Cuore	AGR/18	24	
18	2023	212305612	TECNICHE DI ALLEVAMENTO PER LA ZOOTECNIA DA LATTE (modulo di ZOOTECNICA DEL LATTE II) <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Claudio CIPOLAT-GOTET CV Professore Associato (L. 240/10)	AGR/19	24	
19	2023	212305613	TECNOLOGIE DI ALIMENTAZIONE E VALUTAZIONE D'IMPATTO AMBIENTALE (modulo di QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE DEI RUMINANTI) <i>semestrale</i>	AGR/18	Fiorenzo PICCIOLI CAPPELLI Ricercatore confermato Università Cattolica del Sacro Cuore	AGR/19	36	
20	2023	212305614	TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI (modulo di TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I -LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI) <i>semestrale</i>	AGR/15	Paolo D'INCECCO Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10) Università degli Studi di MILANO	AGR/15	24	
21	2023	212305615	TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI (modulo di IGIENE E QUALITÀ DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI) <i>semestrale</i>	VET/04	Docente di riferimento Mauro CONTER CV Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)	VET/04	24	
22	2023	212305616	ZOOTECNICA DEL LATTE I <i>semestrale</i>	AGR/19	Docente di riferimento Andrea SUMMER CV Professore Ordinario (L. 240/10)	AGR/19	24	
							ore totali	512



Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Scienze propedeutiche	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico <hr/> ↳ <i>MIGLIORAMENTO GENETICO PER LA PRODUZIONE QUANTI-QUALITATIVA DEL LATTE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>	6	6	6 - 12
	CHIM/06 Chimica organica <hr/> ↳ <i>FONDAMENTI DI CHIMICA: TEORIA (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
Formazione agro-biologica di base	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale <hr/> ↳ <i>ALIMENTAZIONE DI PRECISIONE, SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ DEL LATTE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>	6	6	6 - 9
	↳ <i>QUALITÀ E VALUTAZIONE DI ALIMENTI E FORAGGI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 12 (minimo da D.M. 12)				
Totale attività di Base			12	12 - 21

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Fondamenti di produzioni vegetali *		0	-	0 - 6
Fondamenti di produzioni animali *	AGR/19 Zootecnia speciale <hr/> ↳ <i>TECNICHE DI ALLEVAMENTO PER LA ZOOTECCIA DA LATTE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>	12	12	12 - 21
	↳ <i>ZOOTECCIA DEL LATTE I (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale <hr/> ↳ <i>ASPETTI IGIENICO-SANITARI DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i> <hr/>			

	<p>↳ TRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p>			
Fondamenti di tecnologia alimentare *	<p>AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari</p> <p>↳ CHIMICA E BIOCHIMICA DEL LATTE (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE I - LATTE ALIMENTARE, LATTI FERMENTATI, BURRO, DERIVATI ANIDRI (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ ANALISI SENSORIALE (2 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ TECNOLOGIE DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE II - FORMAGGI (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E QUALITÀ DEI PRODOTTI FINITI (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p> <p>AGR/16 Microbiologia agraria</p> <p>↳ FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA GENERALE E PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI (1 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ FONDAMENTI DI MICROBIOLOGIA LATTIERO CASEARIA (2 anno) - 4 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ ASPETTI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI NON CASEIFICATI A BASE DI LATTE (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p>	28	28	16 - 32
Discipline della meccanica, idraulica e costruzioni in ambito agrario, alimentare e forestale	<p>ING-IND/10 Fisica tecnica industriale</p> <p>↳ EFFICIENZA ENERGETICA E SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA CASEARIA (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p> <p>↳ ELEMENTI DI FISICA TECNICA PER LA FILIERA ALIMENTARE (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</p>	6	6	6 - 6
Discipline economiche, estimative e giuridiche	<p>AGR/01 Economia ed estimo rurale</p> <p>↳ ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA CASEARIA (3 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl</p>	6	6	6 - 9
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 40 (minimo da D.M. 24)				
Totale attività caratterizzanti			52	40 - 74

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari	8	8	6 - 9 min 6
	↳ <i>GESTIONE SOTTOPRODOTTI (3 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	AGR/19 Zootechnia speciale			
	↳ <i>ANALISI DELLA QUALITÀ DEL LATTE DALL'ALLEVAMENTO AL CASEIFICIO (2 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl</i>			
	↳ <i>ORDINAMENTO PROFESSIONALE (3 anno) - 2 CFU - semestrale - obbl</i>			
Totale attività Affini			8	6 - 9

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		3	3 - 6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3	3 - 3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3	3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c		6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	49 - 57
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		49	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-	
Tirocinio pratico-valutativo TPV	50	48 - 56	
Totale Altre Attività		108	106 - 125

CFU totali per il conseguimento del titolo

180

CFU totali inseriti

180

164 - 229



Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori



Attività di base



ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze propedeutiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale			
	AGR/13 Chimica agraria			
	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico			
	CHIM/01 Chimica analitica	6	12	6
	CHIM/02 Chimica fisica			
	CHIM/03 Chimica generale ed inorganica			
	CHIM/06 Chimica organica			
Formazione agro-biologica di base	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale			
	BIO/03 Botanica ambientale e applicata			
	BIO/05 Zoologia	6	9	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 12:		12		
Totale Attività di Base		12 - 21		



Attività caratterizzanti



ambito disciplinare	settore	CFU	minimo da
---------------------	---------	-----	-----------

		min	max	D.M. per l'ambito
Fondamenti di produzioni vegetali *	AGR/02 Agronomia e coltivazioni erbacee AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree AGR/12 Patologia vegetale	0	6	-
Fondamenti di produzioni animali *	AGR/17 Zootecnia generale e miglioramento genetico AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale AGR/19 Zootecnia speciale VET/01 Anatomia degli animali domestici VET/02 Fisiologia veterinaria VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale	12	21	-
Fondamenti di tecnologia alimentare *	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	16	32	-
Discipline della meccanica, idraulica e costruzioni in ambito agrario, alimentare e forestale	CHIM/07 Fondamenti chimici delle tecnologie ING-IND/10 Fisica tecnica industriale ING-IND/22 Scienza e tecnologia dei materiali	6	6	6
Discipline economiche, estimative e giuridiche	AGR/01 Economia ed estimo rurale IUS/14 Diritto dell'unione europea SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	6	9	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 24:		40		
Totale Attività Caratterizzanti		40 - 74		



Attività affini



ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	6	9	6
Totale Attività Affini			6 - 9



Altre attività




ambito disciplinare	CFU min	CFU max
A scelta dello studente	3	6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	3
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c	6	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	49
	Abilità informatiche e telematiche	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d	49	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali	-	-


Tirocinio pratico-valutativo TPV	48	56
----------------------------------	----	----

Totale Altre Attività	106 - 125	
------------------------------	-----------	--


 **Riepilogo CFU**

CFU totali per il conseguimento del titolo	180	
Range CFU totali del corso	164 - 229	

 **Comunicazioni dell'ateneo al CUN**

 **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**

Il Corso di Laurea professionalizzante in Tecnologie e Gestione dell'Impresa Caseari (TeGIC), differentemente dal Corso di Laurea professionalizzante Qualità e Approvvigionamento di Materie Prime per l'Agro-Alimentare (QUAM), attualmente attivo nella stessa classe di laurea LP-02 presso l'Ateneo di Parma, è incentrato esclusivamente sulla formazione di figure professionali altamente specializzate che possano inserirsi nell'ambito della impresa lattiero-casearia. A tal fine gli insegnamenti previsti nel piano degli studi sono altamente focalizzati sul tema lattiero-caseario. Una formazione meno specifica non garantirebbe le competenze necessarie per l'inserimento ottimale all'interno dell'impresa lattiero-casearia o della sua filiera.

 **Note relative alle attività di base**

 **Note relative alle altre attività**



 **Note relative alle attività caratterizzanti** 