

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA**  
Dipartimento di scienze Agrarie Alimentari ed Ambientali (DSA3)

**UNIVERSITÀ PER STRANIERI DI PERUGIA**  
Dipartimento di Lingua Letteratura e Arti italiane nel Mondo (LILAIM)

**REGOLAMENTO DIDATTICO**  
**del Corso di Laurea Magistrale Interateneo “Management e cultura italiana del cibo”**

(Classe: LM-76 - Scienze Economiche per l’ambiente e la cultura)  
(Ai sensi del D.M. 270/2004)

**Art. 1 – Finalità**

1. Il presente Regolamento Didattico (RD) definisce i contenuti didattici e gli aspetti organizzati-vi del Corso di Laurea Magistrale Interateneo (CdLM-I) in “Management e cultura Italiana del cibo”, ai sensi di quanto previsto dall'art. 12 del D.M. n. 270/2004, dal D.M. n. 17/2010 e dal vigente Regolamento Didattico di Ateneo (RDA) dell’Università degli Studi di Perugia.
2. Il CdLM-I in “Management e cultura Italiana del cibo” è organizzato congiuntamente dall’Università degli Studi di Perugia e dall’Università per Stranieri di Perugia.
3. Tutte le risorse didattiche a disposizione del CdS sono quelle assegnate dai singoli Atenei per lo sviluppo efficiente del CdS in base alla Convenzione
4. Il Diploma di Laurea Magistrale è rilasciato in forma congiunta dai due Atenei così come previsto dalla Convenzione Interateneo stipulata in data 12/01/2023.
5. La gestione Amministrativa del CdS è svolta dall’Università degli Studi di Perugia ed in particolare dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentarie Ambientali (DSA3) in Perugia che collabora con il Dipartimento di Lingua, Letteratura e Arti italiane nel Mondo (LILAIM) dell’Università per Stranieri di Perugia.
6. Ai sensi della normativa vigente e di quanto previsto dagli Statuti degli Atenei coinvolti e dal Regolamento Didattico dell’Università degli Studi di Perugia (RD-Unipg), le funzioni previste in questo regolamento sono svolte dal Consiglio di Corso di Laurea magistrale (CCdLM) a cui spettano le funzioni previste dall’Art. 45 dello Statuto dell’Università degli Studi di Perugia in virtù del ruolo amministrativo assunto.

**Art. 2 - Contenuti del Regolamento didattico del CdLM**

1. Il RD determina:
  - a) l’elenco degli insegnamenti, con l’indicazione dei settori scientifico-disciplinari di riferimento, e di ogni altra attività formativa prevista;
  - b) gli obiettivi formativi specifici, i Crediti Formativi Universitari (CFU) e le eventuali propedeuticità di ogni insegnamento e di ogni altra attività formativa;
  - c) le tipologie delle attività didattiche, anche a distanza, delle valutazioni del profitto e delle altre verifiche del profitto degli studenti;
  - d) i criteri per la programmazione e la gestione delle attività didattiche;
  - e) le disposizioni sugli eventuali obblighi di frequenza;

- f) i criteri della ripartizione delle risorse materiali e finanziarie tra i singoli corsi di insegnamento;
- g) le modalità per la valutazione dell'attività didattica;
- h) le modalità secondo cui si svolge la prova finale del CdLM;
- i) i criteri per il riconoscimento dei CFU acquisiti in altri Corsi di Studio, sia nell'Università degli studi di Perugia, nell'Università per Stranieri di Perugia che in altre Università;
- l) i tipi e le modalità del tutorato.

2) Il RD, secondo quanto previsto dall'art. 11, comma 2, della Legge 341/1990, e dall'art. 12, comma 1 del D.M. n. 270/2004, è deliberato e approvato con le procedure previste dal RDA dell'Università degli Studi di Perugia, in virtù del ruolo operativo assunto nella gestione amministrativa del corso.

### **Art. 3 – Struttura e organizzazione del corso**

1. Il CdLM ha un'utenza sostenibile pari a 65 studenti.
2. Il CdLM è organizzato e gestito, oltre che dagli articoli che seguono, sulla base dei seguenti atti allegati:
  - a) Ordinamento didattico (**allegato A**) che definisce la struttura e l'organizzazione del CdLM, ai sensi del comma 3 dell'art. 11 del D.M. n 270/2004.
  - b) Quadro degli insegnamenti e delle attività formative (**allegato B**) che definisce gli obiettivi specifici, le propedeuticità, i tipi di prova per la valutazione del profitto ed i CFU, ai sensi dell'art. 12 – comma 2, lettere a) e b) del D.M. n 270/2004.
  - c) Articolazione delle attività didattiche (**allegato C**) che determina le modalità organizzative del CdLM, con particolare riguardo alla distribuzione degli insegnamenti nel biennio.
  - d) Criteri e procedure che gli studenti devono seguire nello svolgimento di alcune attività formative (**allegato D**) ai fini di un corretto funzionamento del CdLM e di un proficuo livello del loro apprendimento.
3. Gli allegati al presente Regolamento sono parte integrante dello stesso.

### **Art. 4 - Conseguimento del titolo di studio**

1. Per conseguire la Laurea Magistrale lo studente deve acquisire 120 CFU.
2. In considerazione del fatto che a ciascun anno corrispondono di circa 60 CFU, la durata normale del corso di laurea è di due anni.

### **Art. 5 – Iscrizione al Corso di Laurea Magistrale**

1. L'iscrizione al CdLM in “Management e cultura italiana del cibo” è subordinata al possesso della laurea triennale o del diploma universitario di durata triennale che risultino coincidenti o equipollenti con le seguenti classi di laurea ai sensi del D.M. 270/2004 e relative integrazioni: L- 6 Geografia; L-10 Lettere; L-15 Scienze del turismo; L-18 Economia e gestione aziendale; L-20 Scienze della comunicazione; L-24 Scienze e tecniche psicologiche; L-26 Scienze e tecnologie agro-alimentari (con il conseguimento di almeno 18 CFU nel SSD AGR/01); L-33 Scienze economiche; L-37 Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace; L-40 Sociologia; L-Gastr Scienze della gastronomia;

2. In presenza di una Laurea triennale che non rientri nel precedente elenco al comma 1, una apposita Commissione, nominata dal Consiglio del CdS, verifica l'equipollenza del titolo in termini di requisiti curriculari per l'accesso. Nel caso in cui al richiedente siano stati assegnati debiti formativi di tipo curriculare, lo stesso non potrà perfezionare l'iscrizione al Corso fino a quando non avrà assolto agli stessi debiti secondo le modalità previste nell'allegato D del presente regolamento.
3. In relazione all'art. 6, comma 2 del DM 270/2004, la verifica dell'adeguata preparazione personale del richiedente, che deve essere svolta necessariamente dopo l'accertamento del possesso dei requisiti curriculari, è effettuata da un'apposita Commissione nominata dal Consiglio di Corso di Laurea, attraverso un colloquio che si svolge con le modalità definite all'Allegato D del presente Regolamento Didattico. In ogni caso, la personale preparazione del richiedente è data per comprovata per i laureati triennali che hanno ottenuto un voto di laurea uguale o superiore a 99/110, o in alternativa il voto medio di carriera di almeno 27/30. In caso di esito positivo delle verifiche, il richiedente potrà perfezionare l'iscrizione alla laurea magistrale entro i termini indicati nel Regolamento Didattico dell'Università degli Studi di Perugia e in quello del corso di studio interateneo. Nel caso in cui il richiedente non abbia dimostrato di avere un'adeguata preparazione personale, prima di perfezionare l'iscrizione dovrà completare la propria preparazione secondo le modalità previste dal Regolamento Didattico del corso. Per gli studenti stranieri la commissione valuterà la conoscenza della lingua parlata e scritta della lingua italiana, che non deve essere inferiore al livello B2. Il CdS, utilizzando le esperienze maturate dall'Università per Stranieri di Perugia, promuoverà la possibilità di partecipare ai Corsi di lingua e cultura italiana.

#### **Art. 6 – Accesso per trasferimento da altri CdL**

1. L'iscrizione al CdLM può essere richiesta da studenti provenienti da altri CdL dei due Atenei perugini o da altre universitarie.
2. Il riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente è valutato dal CCdLM, sentita la Commissione Paritetica per la Didattica del Dipartimento (CPD).
3. Il CCdLM, in base all'istanza e alla documentazione prodotta dallo studente, provvede alla valutazione del percorso degli studi dallo stesso compiuti in altri CdLM e verifica la coerenza tra le attività didattiche per le quali lo studente chiede il riconoscimento dei relativi crediti e le attività didattiche previste dal CdLM di cui al presente regolamento. A tal fine, nel caso lo ritenga necessario, si avvale dei pareri dei docenti del CdLM direttamente coinvolti nel riconoscimento dei CFU.
4. Il CCdLM procede al riconoscimento totale o parziale dei CFU acquisiti dal richiedente, motivando l'eventuale mancato riconoscimento dei CFU per i quali il richiedente aveva espresso domanda. In ogni caso, gli eventuali CFU non riconosciuti vengono fatti risultare nel certificato complementare al diploma di laurea (art. 26 RDA Unipg)

#### **Art. 7 - Articolazione del CdLM**

1. Il CdLM in "Management e cultura italiana del cibo" è articolato in *due curricula* a scelta dello studente:

- 1) *curriculum* Turismo enogastronomico e culturale
  - 2) *curriculum* Mercati agro-alimentari
2. Lo studente sceglie il *curriculum* con l'iscrizione al 2° anno.
3. Il CdLM comprende le seguenti tipologie di attività formative:
- a) attività formative caratterizzanti, di cui all'art. 10, comma 1, lettera b) del DM 270/2004, pari complessivamente a 58 CFU nel *curriculum* Turismo enogastronomico e culturale, a 57 CFU nel *curriculum* Mercati Agro-alimentari, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B e C;
  - b) attività formative affini o integrative a quelle caratterizzanti, di cui all'art. 10, comma 5, lettera b) del DM 270/2004, pari complessivamente a 24 CFU nel *curriculum* Turismo enogastronomico e culturale, a 25 CFU nel *curriculum* Mercati Agro-alimentari, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B e C;
  - c) attività a scelta autonoma dello studente, di cui all'art. 10, comma 5, lettera a) del DM 270/2004, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D, per 8 CFU;
  - d) attività per la prova finale, di cui all'art. 10, comma 5, lettera c) del DM 270/2004, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D, per 16 CFU;
  - e) altre attività formative volte ad acquisire ulteriori conoscenze linguistiche (8 CFU) e per il tirocinio o stage in preparazione alla prova finale (6 CFU) di cui all'art. 10, comma 5, lettera d) del DM 270/2004, organizzate secondo quanto riportato negli allegati A, B, C e D.

#### **Art. 8 - Obblighi di frequenza**

1. Il CdLM non prevede di norma l'obbligo di frequenza.
2. I CFU relativi alle attività volte ad acquisire conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro sono maturati a seguito della frequenza delle relative attività.

#### **Art. 9 – Commissione Paritetica per la Didattica (CPD)**

La CPD svolge i compiti previsti dall'art. 43 dello Statuto, dal RDA e dall'art. 11 del DSA3.

#### **Art. 10 – Programmazione delle attività formative**

1. Entro la data fissata dalla normativa vigente, il CCdLM, secondo quanto stabilito dal RAD, propone per l'approvazione al Consiglio di Dipartimento (CdD):
  - a) il piano annuale delle attività formative ed i relativi docenti responsabili;
  - b) la scheda di programma di ciascuna attività formativa, redatta dal docente responsabile;
  - c) gli eventuali obblighi di frequenza per specifiche attività formative;
  - d) i periodi di svolgimento delle lezioni, delle sessioni di esami e della prova finale.

#### **Art. 11 – Forme della didattica**

1. Le attività didattiche vengono svolte dai docenti sotto forma di lezioni frontali teoriche e/o pratiche (*didattica ufficiale*) in aula o in laboratorio.
2. Le lezioni frontali si misurano in ore svolte dal docente titolare, ore che sono utilizzate per l'attribuzione allo stesso docente dei CFU di ciascuna attività. Così come previsto dall'art. 5 del DM 270/2004, 1 CFU corrisponde a 25 ore di attività complessiva

(assistita ed individuale) svolte da parte dello studente. Nella tabella seguente vengono indicate, per le diverse attività formative e per 1 CFU, il numero di ore di impegno:

<i>Tipo di attività didattica</i>	<i>Assistita (ore)</i>	<i>Individuale (ore)</i>
Didattica ufficiale	7	18
Tesi	5	20

3. In base alle indicazioni del precedente comma, un insegnamento tipo di 6 CFU prevede 42 ore di didattica ufficiale, lezioni teoriche e pratiche, erogabili anche in più turni.
4. In fase di programmazione annuale, il CCdLM individua il responsabile di ciascuna attività formativa.
5. Gli insegnamenti del CdL sono svolti dai docenti in modo non mutuato, né comune ad altri CdL, fatto salvo quanto eventualmente previsto in sede di programmazione didattica annuale.
6. Alcuni insegnamenti/moduli del CdL sono erogati in lingua inglese.

#### **Art. 12 - Programmi delle attività formative**

1. I programmi delle attività formative devono essere definiti e realizzati in modo da garantire il rispetto degli obiettivi fissati e dei CFU assegnati agli stessi, secondo quanto indicato nell'allegato B.
2. Il programma di ciascuna attività formativa è predisposto annualmente dal Docente responsabile, approvato dal CCdLM e da questi trasmesso al CdD.
3. Secondo quanto previsto dal RDA, il CCdLM può richiedere, con delibera motivata, modificazioni al programma proposto sulla base esclusiva delle finalità. Nel caso in cui il CCdLM non approvi il programma, la questione viene portata all'esame del CdD e, ove occorra, del Senato Accademico.
4. Per documentati motivi il docente affidatario di ciascuna attività formativa può chiedere di essere sollevato dall'affidamento già programmato dal CdD.
5. I programmi delle attività formative attribuite, secondo le norme vigenti, a docenti e ricercatori di altri Dipartimenti o di altre Università o a esperti esterni sono definiti dal CCdLM che li propone, per l'approvazione al CdD.

#### **Art. 13 – Tutorato**

1. Il CdLM si avvale del servizio della Segreteria Didattica per il tutorato orientamento organizzato dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3), volto ad indirizzare e assistere gli studenti prima, durante e dopo il corso degli studi, a renderli partecipi del progresso formativo, a rimuovere gli ostacoli per una proficua frequenza dei corsi, a favorirne l'inserimento nel mondo del lavoro, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini e ai bisogni dei singoli.
2. Il CdLM si avvale della collaborazione del servizio di *Job-Placement* dei due Atenei coinvolti e di quelli del DSA3 del LiLAIM.

#### **Art. 14 – Attività formative svolte in sedi estere**

Per lo svolgimento e il riconoscimento delle attività formative svolte presso Università estere, valgono le norme stabilite dal RDA e del regolamento di Ateneo per la Mobilità Erasmus.

### **Art. 15 – Attività e servizi didattici per studenti part-time e fuori corso**

1. A fronte di eventuali richieste degli studenti e alle valutazioni realizzate dal CCdLM, il Consiglio stesso valuta annualmente, entro il termine previsto dal precedente articolo art.10, l'opportunità di organizzare servizi e attività didattiche straordinari per il recupero di studenti fuori corso e per quelli impossibilitati a fruire dei servizi didattici ordinari.

### **Art. 16 - Prove di profitto**

1. La verifica dell'apprendimento degli studenti viene effettuata, per gli insegnamenti, mediante esami di profitto dinanzi ad apposita Commissione, secondo quanto previsto dal RDA di Unipg e nel rispetto di quanto previsto negli allegati B e D.
2. Lo svolgimento degli esami si articola in appelli distribuiti in apposite sessioni, secondo quanto indicato nell'allegato D, punto 5. Il calendario degli esami è proposto dal CCdLM, su indicazione dei docenti, e approvato dal CdD entro il mese di ottobre di ciascun anno.
3. La verifica del livello di apprendimento degli studenti viene effettuata, per le attività che prevedono prove di idoneità, dal docente o dai docenti coinvolti nella relativa attività formativa secondo modalità stabilite dagli stessi, approvate annualmente dal CCdLM e rese note agli studenti all'inizio delle attività.
4. Gli studenti che frequentano le lezioni e le esercitazioni possono usufruire delle prove *in itinere* eventualmente proposte dai docenti. In questi casi, il docente, per rispettare il regolare svolgimento delle altre attività formative programmate per il semestre interessato, deve seguire le procedure indicate al punto 5 dell'allegato D.

### **Art. 17 - Valutazione dell'attività didattica**

Il CCdLM, in stretta collaborazione con la CPD, realizza tutte le attività di valutazione inerenti all'accreditamento periodico del Corso e alla qualità della didattica previste annualmente dall'Ateneo ai sensi D.Lgs. 49/2012 e il DM 47/2013.

### **Art. 18 – Criteri di ripartizione delle risorse materiali e finanziarie**

1. Le risorse materiali, finanziarie e umane a disposizione delle attività formative del CdLM sono individuate annualmente dal DSA3 e dal LiLAIM, che provvede a ripartirle in termini di massima efficacia tenendo conto delle attività di tutti i Corsi di Studio.
2. Le risorse finanziarie a disposizione di ogni attività formativa sono assegnate annualmente dal CCdLM in funzione dell'impegno didattico relativo alla stessa attività.

### **Art. 19 – Modifica del Regolamento**

1. Le modifiche al presente Regolamento sono deliberate dal CCdLM, previo parere della CPD, ed approvate dal CdD, secondo quanto previsto dal RDA.

### **Art. 20 – Entrata in vigore del presente Regolamento**

1. Il CdLM, relativamente all'ordinamento didattico di cui al presente Regolamento, è attivato a partire dall'Anno Accademico 2023-2024.
2. Il presente Regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello di emanazione

con Decreto Rettorale.

**Art. 21 – Rinvio**

1. Per quanto non disposto negli articoli precedenti, si osservano le norme e i principi del DM n.270/2004 e dei successivi DM ad esso relativi e del RDA dell'Università degli Studi di Perugia.

**Al Regolamento del Corso di Laurea Magistrale Interateneo  
“Management e cultura italiana del cibo”**

(Classe: LM-76 - Scienze Economiche per l’ambiente e la cultura)  
(Ai sensi del D.M. 270/2004)

**0 - Corso di Studio in breve**

Il progetto formativo del CdS riguarda una Laurea Magistrale Interateneo (LM), basata sulla collaborazione tra l’Università degli Studi di Perugia (Unipg) e l’Università per Stranieri di Perugia (Unistrapg). Il corso è gestito dall’Università degli Studi di Perugia ed erogato in modalità convenzionale. L’iscrizione al CdS in Management e cultura italiana del cibo è subordinata al possesso della laurea triennale o di un diploma universitario di durata triennale.

La LM, dal titolo *Management e cultura italiana del cibo*, ha per obiettivo la formazione universitaria di professionisti e manager per lo sviluppo del turismo enogastronomico sostenibile, dell’export agroalimentare italiano e della gestione delle risorse territoriali e culturali collegate al cibo.

Il CdS si presenta come l’unico corso appartenente alla classe di laurea LM76 a Perugia e la collaborazione dei due Atenei perugini costituisce una fonte di vantaggio competitivo non replicabile in altre iniziative a livello universitario. I due Atenei hanno già attivi CdS di primo livello orientati alla valorizzazione dell’offerta agroalimentare e alla sua dimensione culturale, che alimenta il turismo enogastronomico. In particolare, Unipg ha attivo in Classe L-26 il CdL “Economia e Cultura dell’Alimentazione (ECOCAL) e Unistrapg un CdL interclasse L-Gastr / L-15 dal titolo “Made in Italy, cibo e ospitalità” (MICO).

Per questi CdS manca nel territorio una LM di secondo livello di formazione universitaria, in grado di attrarre studenti delle triennali appena citate, ma anche di economia del turismo, di materie umanistiche etc., nonché studenti stranieri che intendono sviluppare una professionalità legata agli aspetti del *Made in Italy* e della cultura italiana del cibo.

Il progetto formativo e culturale si inquadra nell’ambito delle strategie europee ed italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari italiani. Elementi caratterizzanti questo contesto sono: a) il Programma quadro per *Horizon Europe*; b) la Strategia *Green deal* dell’Unione Europea; c) la Strategia *From Farm to Fork* dell’Unione Europea; d) la Strategia europea per la Bioeconomia; e) la Strategia italiana per la Bioeconomia promossa dall’Agenzia per la Coesione Territoriale.

Le tendenze in atto nei sistemi europei si connotano per un forte orientamento verso la sostenibilità (<https://www.fooddrinkeurope.eu/>) e la transizione ecologica (<https://www.eea.europa.eu/publications/rethinking-agriculture>). I sistemi di offerta agroalimentare devono affrontare importanti sfide al cambiamento in conseguenza di spinte economiche demografiche, sociali, tecnologiche, ambientali e climatiche (Zurek et

al., Science 376, 1416-1421 (2022)). Si delineano così, in chiara evidenza, processi in cui le dimensioni istituzionali e organizzative si presentano quali leve efficaci dello sviluppo dei sistemi e del governo del cambiamento (Penker et al., 2022; Klein et al., 2022).

In questo contesto le figure professionali richieste dal settore devono saper combinare la conoscenza della gestione dei processi produttivi e del marketing del settore agroalimentare con la comprensione delle dimensioni culturali e sociali del cibo e l'orientamento al business.

**Percorso formativo** - Il percorso di formazione prevede che i laureati nei corsi di laurea magistrale della classe:

- possiedano conoscenze qualificate atte ad analizzare, progettare e utilizzare sistemi informativi e processi decisionali di governo per le produzioni agroalimentari, con particolare riferimento al *Made in Italy*;
- possiedano una preparazione culturale e professionale e una qualificazione avanzate, fondate su conoscenze in ambito economico, economico-aziendale e sociale e integrate con una formazione che permetta loro di analizzare, gestire e progettare processi decisionali in aziende, istituzioni o organizzazioni attive nei settori della produzione agroalimentare, del turismo enogastronomico sostenibile, dell'offerta culturale legata alla produzione e al consumo di cibo;
- siano in grado di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una lingua dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari.

La LM in *Management e cultura italiana del cibo* prevede l'acquisizione di 120 CFU in un percorso formativo biennale. A partire dal secondo anno il piano formativo si articola in due Curricula per rispondere al meglio alle diverse opportunità del mercato del lavoro.

**Curricula e tirocini** - Il curriculum *Turismo enogastronomico e culturale* orienta i laureati all'impegno professionale nell'organizzazione e nel coordinamento del turismo culturale connesso con l'esperienza del campo enogastronomico, con una forte caratterizzazione nei settori del *Made in Italy*. Il secondo curriculum è dedicato ai *Mercati agro-alimentari* e si concentra nell'organizzazione dell'import-export agroalimentare con particolare riferimento alle attività di valorizzazione delle produzioni nei mercati internazionali. Per entrambi i *curricula* il percorso formativo prevede tirocini formativi obbligatori presso le istituzioni, le aziende e le organizzazioni che operano nella filiera agroalimentare e che risultano fortemente interconnesse con le risorse culturali ed ambientali dei territori (import-export prodotti agroalimentari tipici; organizzazione di eventi culturali ed enogastronomici; incoming turistico; progettazione e applicazione di pacchetti per il turismo ecosostenibile; *digital marketing*; valorizzazione e gestione infrastrutture verdi; ecc.). Il percorso formativo prevede inoltre lo svolgimento di attività laboratoriali nel campo del marketing agroalimentare presso le strutture dei due Dipartimenti.

**Sbocchi occupazionali** – Gli sbocchi occupazionali previsti dal corso di laurea riguardano ruoli di: *operation manager* con funzioni di elevata responsabilità; professionisti e consulenti nelle filiere agroalimentari sostenibili e nella valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico; manager e consulenti del business ecologico; consulenti per la progettazione e l'analisi degli investimenti ambientali; esperti per la valutazione dell'impatto delle nuove tecnologie sulle organizzazioni complesse sul

territorio e l'ambiente.

**Motivazioni** - Le motivazioni principali alla base del progetto sono riassumibili come segue: a) lo sviluppo dell'offerta di prodotti agroalimentari di qualità, riconducibili al *Made in Italy*, pone l'esigenza di costruire reti commerciali di scala nazionale e internazionale; b) al tempo stesso, l'incremento dello sviluppo dell'offerta di tali prodotti richiede la progettazione e l'implementazione di sistemi di offerta essenzialmente di scala locale, fortemente connessi ai territori; c) le condizioni sopra riportate richiedono, ancora, l'attivazione di relazioni di matrice socio-culturale tali da costituire il contesto vitale delle attività di produzione e commercializzazione; d) lo sviluppo dell'offerta di prodotti deve essere poi correlata a quella dei servizi turistici sia perché il cibo costituisce di per sé un attrattore di flussi turistici, sia per il collegamento che si può così tracciare con le risorse in un medesimo territorio.

**Internazionalizzazione** - Il CdS interateneo si svolgerà in lingua italiana e in modalità convenzionale utilizzando le risorse didattiche del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (DSA3) di Unipg e quelle del Dipartimento di Lingua Letteratura e Arti italiane nel Mondo (LiLAIM) di Unistrapg così come concordato nella Convenzione Interateneo per la suddivisione delle attività didattiche e delle modalità del rilascio del titolo congiunto.

Il percorso didattico prevede inoltre 6 CFU per il perfezionamento della lingua inglese e il raggiungimento del livello B2. In tale modo i laureati sono posti nelle condizioni di utilizzare fluentemente, in forma scritta e orale, almeno una delle lingue dell'Unione Europea oltre l'italiano, con riferimento anche ai lessici disciplinari. Gli studenti stranieri potranno godere di servizi di supporto alla conoscenza della lingua e della cultura italiana grazie alla esperienza maturata dalle strutture didattiche di Unistrapg.

**Prosecuzione della formazione** - Il percorso formativo consente, infine, la costituzione di competenze specialistiche utili alla formazione dei base per l'accesso a corsi di dottorato nei profili Marketing agro-alimentare, Economia agroalimentare, Economia aziendale, Antropologia culturale.

## **1- La definizione dei profili culturali e professionali e l'architettura del CdS**

### **1.1 Progettazione del CdS e consultazione con le parti interessate (D.CDS 1.1)**

**Premesse culturali** - Il progetto formativo e culturale si inquadra nell'ambito delle strategie europee ed italiane per lo sviluppo economico e culturale dei prodotti agroalimentari italiani. Elementi caratterizzanti questo contesto sono: a) Programma quadro *Horizon Europe*; b) Strategia *Green Deal* dell'Unione Europea; c) Strategia *From Farm to Fork* dell'Unione Europea; d) Strategia europea per la Bioeconomia; e) Strategia italiana per la Bioeconomia promossa dall'Agenzia per la Coesione Territoriale.

In questo contesto, si pongono le necessità di sviluppo dei sistemi di offerta dei prodotti agroalimentari *Made in Italy* nelle loro dimensioni produttive, commerciali, culturali. Tali prodotti sono sia connotati nei termini della normativa europea in materia di indicazioni geografiche, sia, in termini più generali, in relazione alla tradizione e alla cultura italiana del cibo. Sebbene il centro motore dei sistemi siano le imprese agroalimentari di ogni

fase, un ruolo produttivo e commerciale è anche esercitato da insiemi di stakeholder spesso differenziati a livello territoriale (associazioni di imprese, di consumatori, culturali). D'altro canto, è accertato un ricco insieme di forti relazioni tra i sistemi di produzione e commercializzazione agroalimentari e quelli orientati alla produzione e commercializzazione di servizi turistici. Queste relazioni hanno dimensioni locali, nazionali e internazionali. Ai fini del presente documento l'espressione "sistemi di offerta agroalimentari", dunque, individua l'insieme delle attività di produzione, trasformazione, promozione e commercializzazione di prodotti agroalimentari e servizi turistici.

**Motivazioni** - Le motivazioni del corso, più in dettaglio, risiedono nelle spinte che i sistemi di offerta ricevono sui versanti economico, sociale, demografico, ambientale, climatico.

Le sfide concrete che hanno impatto sui sistemi di offerta agroalimentari riguardano innanzitutto l'economia. Gli investimenti a sostegno dei prodotti *Made in Italy* richiedono attività sistematiche di supporto alla produzione e alla commercializzazione. In primo luogo, data la forte connotazione territoriale di tali sistemi di offerta, è necessario sviluppare reti produttive locali, ricercando relazioni innovative tra il sistema agroalimentare vero e proprio e il sistema dei servizi turistici. Inoltre, è necessario sviluppare reti commerciali che si basino sui soggetti operanti a livello locale, nazionale ed estero, in particolare quelli collocati nello spazio di relazione commerciale tra il nostro Paese e altri Paesi in cui è presente una forte domanda per i prodotti *Made in Italy*. La convenzione di Unipg con Unioncamere e le esperienze Erasmus in corso con il medesimo soggetto nonché il sistema delle relazioni internazionali di Unistrapg rappresentano gli *asset* strategici a sostegno della visione del progetto.

I sistemi di offerta agroalimentari sono altresì indotti al cambiamento anche in rapporto al ruolo crescente delle componenti culturali sia del cibo *Made in Italy* che dell'economia del turismo enogastronomico. Tale ruolo opera in due direzioni: da un lato, esso costituisce sempre più un elemento caratterizzante dei sistemi di offerta; dall'altro, esso diviene anche ambito di innovazione dei sistemi, in particolare sul versante delle risposte alle esigenze poste dalle crisi ambientali e climatiche.

Rispetto al quadro che così emerge, il panorama attuale delle figure professionali che si candidano a operare nella complessità dei sistemi di offerta agroalimentare presenta diverse carenze.

Innanzitutto, si riscontra una marcata insufficienza dell'approccio *business oriented*, dal momento che tale approccio privilegia la valorizzazione delle risorse esistenti, ma non si dota delle risorse necessarie a garantire la riproduzione e il miglioramento dei sistemi, riproduzione che viceversa costituisce una fase strategica dell'economia del Paese.

Una carenza ulteriore si manifesta nel collegamento tra la filiera agroalimentare e il settore turistico, che attualmente risulta limitato alla gestione di prodotti e servizi, senza la capacità di entrare in contatto con i processi e i sistemi di produzione reale.

La terza carenza è rappresentata dalla non sistematica attenzione rivolta alle dimensioni e alle risorse culturali, le quali, viceversa, richiedono di sviluppare relazioni strategiche ponendo la necessità di un orientamento antropologico, di esaltazione del ruolo delle scienze umane e di intensificazione della corrispondenza con la cultura del nostro Paese.

**Consultazione delle parti sociali** - Nella fase di progettazione del corso sono state prese in considerazione le esigenze e le potenzialità di sviluppo scientifico, tecnologico ed economico-sociale del sistema agroalimentare, integrato con l'aspetto turistico e culturale che caratterizza il made in Italy. Le parti sociali interessate sono state estensivamente e organicamente consultate. In particolare, sulla base di queste premesse, sono stati effettuati numerosi incontri con gli stakeholder allo scopo di individuare le figure professionali, gli obiettivi formativi, i punti di forza o le criticità della proposta dei due Atenei. Gli incontri sono stati coordinati dal responsabile del Presidio Qualità dell'Università per Stranieri e dal Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Ambientali (DSA3).

Il quadro emerso, oltre che dall'analisi della letteratura, da tale consultazione delle parti sociali interessate, ha confermato le esigenze individuate ed evidenziato le seguenti opportune integrazioni:

- a) una chiara individuazione delle **funzioni**, in particolare per quanto riguarda la progettazione di reti di scambio agroalimentare di qualità, l'approccio ai mercati agroalimentari, la valutazione dei risultati di impresa nell'agroalimentare, lo sviluppo di organizzazioni a base territoriale per il turismo enogastronomico e la progettazione e gestione di eventi culturali legati in particolare al cibo Made in Italy;
- b) una chiara individuazione delle **competenze associate alla funzione**, in particolare per quanto riguarda la capacità di indagine dei sistemi agroalimentari e rurali, dei mercati e delle risorse private e ambientali, dei modelli e delle risorse culturali.

Queste esigenze sono state connesse, nelle consultazioni, a potenzialità di sviluppo così riassunte:

- a) acquisizione di capacità di lavoro in contesti multidisciplinari;
- b) sviluppo delle capacità di analisi delle organizzazioni produttive e dei mercati;
- c) sviluppo di capacità di flessibilità e adattamento alle diverse condizioni operative.

Sotto questa prospettiva, il CdS delinea una base integrata di funzioni e competenze intese a consentire la formazione di un professionista che, sulla base di conoscenze innovative e specializzate nella definizione di sistemi di relazione commerciale e turistica, è capace di operare in diversi contesti, tanto sotto un profilo economico quanto di carattere culturale. Inoltre, la padronanza del metodo scientifico, unita alle competenze settoriali, garantisce al laureato solide radici per un eventuale prosieguo della formazione dottorale postlaurea.

Va infine sottolineato che:

- i. non sono presenti in Umbria Corsi di laurea magistrale nella classe LM-76, né Corsi comparabili e in competizione potenziale. Con riferimento al Centro Italia, solo la Sapienza Università di Roma offre un Corso in "Turismo e gestione delle risorse ambientali", ma con una più pronunciata focalizzazione sull'economia del turismo. Sul territorio nazionale si riscontrano Corsi analoghi solo nell'offerta formativa di Milano (Environmental and Food Economics, Economia del Turismo,

Transformative Sustainability) o di Napoli (Management del patrimonio culturale), ma in questo ultimo caso non viene affrontata la valorizzazione produttiva, commerciale e culturale delle produzioni agroalimentari.

- ii. Il CdS proposto si caratterizza per la forte integrazione transdisciplinare delle conoscenze in campo economico-agrario, antropologico, giuridico, economico e umanistico in generale. I laureati, pertanto, avranno un profilo culturale e professionale che permetterà loro di conoscere e tradurre in schemi progettuali tutti i caratteri rilevanti di prodotti alimentari *Made in Italy* e delle risorse culturali e territoriali ad essi collegati.
- iii. Le principali parti interessate ai profili culturali e professionali in uscita sono le imprese agroalimentari impegnate nel *Made in Italy*, le loro associazioni delle fasi di produzione agraria, trasformazione e commercializzazione, la cooperazione agroalimentare e il sistema delle Camere di Commercio. Parimenti di riferimento sono i Consorzi e gli organismi collettivi impegnati nei sistemi di offerta dei prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica.

In sintesi:

**Figure professionali** - Le parti sociali consultate hanno posto in evidenza la scarsità di professionisti che lavorano nel mondo del marketing e dell'agroalimentare, mentre la figura del "manager nel settore dell'agroalimentare" è molto richiesta. Questa circostanza induce a valutare in modo positivo il potenziale di occupabilità del laureato della nuova LM (Verbale 1, 2, 3 e 6). La figura professionale prefigurata, inoltre, ha interessanti qualità sia per il lavoro in contesti internazionali – per lo sviluppo del mercato dei prodotti agroalimentari tipici – sia per lo sviluppo di collaborazioni con professionisti dei settori agricolo e agroindustriale (Verballi 1, 2 e 3).

**Obiettivi formativi** - In primo luogo le consultazioni hanno confermato l'opportunità della scelta di articolare il percorso formativo in due curricula. Parimenti positiva è stata ritenuta anche la prerogativa della conoscenza di una lingua straniera (Verbale 1). Altrettanto rilevante è stata giudicata l'articolazione in aree di formazione eterogenee: economico-agroalimentare, economica, giuridica e umanistica (Verbale 2 e 3).

**Punti di forza dell'offerta formativa proposta** - Viene inoltre riconosciuto che l'approccio multidisciplinare del corso è fondamentale, così come lo sono gli aspetti legati alla sostenibilità ambientale e sociale. L'integrazione tra aree di formazione di economia agroalimentare, economia, scienze umane e giuridiche appare certamente utile (Verbale 1).

Un importante ambito di attività professionale è quello del sistema delle imprese cooperative: il corso di laurea, che coniuga l'economia con la conoscenza dei processi culturali, di internazionalizzazione e di riconoscimento del *Made in Italy*, impatta su numerosi ambiti nei quali operano le imprese cooperative e le loro associazioni. Questo fatto – tenuto conto della strategia di collaborazione tra l'Università e il sistema delle imprese cooperative – apre sia possibilità di sviluppi didattici in collaborazione (tirocini, tesi di laurea, seminari) sia sbocchi occupazionali (Verbale 2).

D'altra parte, nella grande distribuzione organizzata il sistema delle cooperative lavora sempre più su qualità e distintività del Made in Italy, filiere riconoscibili sia nei prodotti diretti che trasformati. Le figure professionali non sono necessarie solo in relazione alla parte operativa, ma anche a quella manageriale, e corrispondono a figure di interesse del sistema della cooperazione, in particolare nei campi della formulazione di strategie aziendali, di orientamento e tipologia del consumo, di individuazione di gusti alimentari, di attenzione a salubrità e sostenibilità. Laureati specializzati e formati in questo settore risultano quindi particolarmente preziosi (Verbali 2, 4 e 6).

Si deve inoltre considerare che la cooperazione è un mondo poco internazionalizzato. Dato che le cooperative dovranno misurarsi con sfide di maggiore internazionalizzazione, servono figure che siano in grado di guardare ai due mondi, da una parte quello della costruzione di sistemi locali di sviluppo, dall'altra quello dell'internazionalizzazione (Verbale 2 e 6). Parimenti cruciale per il contributo allo sviluppo del corso è la domanda di cui sono portatrici le imprese agricole e agroalimentari, nonché le loro associazioni (Verbale 5).

È stato inoltre riconosciuto che la proposta progettuale presenta punti di particolare interesse sul versante del collegamento tra professioni nel settore agroalimentare ed eventi di comunicazione di grande scala e richiamo come le fiere nazionali e internazionali (Verbale 3 e Verbale 4). Ciò si realizza sia in rapporto alla attuale domanda di figure professionali specializzate – domanda bene interpretata dal corso –, sia in relazione alla possibile evoluzione che tali figure potrebbero indurre nelle realtà esistenti (Verbale 3). Le figure professionali in questione, inoltre, possono trovare spazio anche sul versante delle attività indirizzate alla sicurezza del consumatore (Verbale 4).

Punto di forza del progetto è la possibilità che il sistema delle relazioni esistente intorno alle due Università consenta di “fare rete” e attivare così importanti sinergie di collaborazione a sostegno del *Made in Italy* a livello produttivo e commerciale, nazionale e internazionale, anche con il supporto di importanti realtà istituzionali del nostro Paese operanti a livello internazionale (Verbale 5).

**Eventuali criticità dell'offerta formativa proposta** - È stato suggerito di rendere più espliciti alcuni temi della proposta, in realtà già presenti nello schema di progetto, ma che possono essere ulteriormente approfonditi in quanto corrispondenti a definite aree di attività della figura professionale (sia sul versante delle attività produttive che su quello delle attività di ristorazione e distribuzione). In particolare, si pensi ad aspetti come la qualità e la sicurezza degli alimenti (*food safety*), la trasparenza e il benessere animale, tutti evidenziati nel Verbale 4. Il progetto è stato pertanto arricchito in tal senso, anche grazie alla consistente attività di ricerca su tali temi svolta in un contesto europeo da parte dei proponenti.

**Parti consultate e relativi verbali** - Verbale 1, 21/11/2022, Presidente della Federazione degli Ordini dei Dottori Agronomi e Forestali delle province di Perugia e Terni.

Verbale 2, 21/11/2022, Responsabile Amministrazione, Organizzazione interna e

Innovazione, Lega Coop Umbria; Responsabile Ufficio Stampa e Comunicazione, Lega Coop Umbria.

Verbale 3, 23/11/2022, Presidente Umbria Fiere.

Verbale 4, 23/11/2022, Responsabile Risorse Umane e Organizzazione Coop Centro Italia.

Verbale 5, 23/11/2022, Azienda Lungarotti, responsabile accoglienza e ospitalità; Presidente AIDDA Umbria (Associazione imprenditrici e donne dirigenti d'azienda); Direttore Confagricoltura Umbria; Istituto Alberghiero Felice Cavallotti Città di Castello; Agri specialists & food practitioners in MENA.

Verbale 6, 24/11/2022, Presidente Federalberghi Umbria; Direttore Confcommercio Umbria; Archeofood; Scuola Bufalini, Città di Castello; Cancelloni Food Service.

Verbale 7, 26/09/2022, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e Vice Presidente Unioncamere.

Con l'accreditamento del CdS le professionalità e le rappresentanze istituzionali consultate saranno chiamate a far parte del "Comitato di Indirizzo" del CdS e promuovere un confronto strutturato con gli stakeholder in vista del Riesame periodico del CdS. La composizione del costituendo Comitato di Indirizzo risulta coerente con il progetto culturale proposto.

I verbali sono consultabili al link:

[http://dsa3.unipg.it/images/MCIC/Verbali MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO 2022.pdf](http://dsa3.unipg.it/images/MCIC/Verbali_MANAGEMENT_E_CULTURA_ITALIANA_DEL_CIBO_2022.pdf)

**Principali studi scientifici di settore** consultati per la redazione del progetto culturale e professionale

Klein, O., Nier, S., & Tamásy, C. (2022). Re-configuring rural economies—The interplay of institutions in three agri-food production systems. *Journal of Rural Studies*, 92, 132-142.

Penker, M., Scaramuzzi, S., Edelman, H., Belletti, G., Marescotti, A., Casabianca, F., & Quiñones-Ruiz, X. F. (2022). Polycentric structures nurturing adaptive food quality governance—Lessons learned from geographical indications in the European Union. *Journal of Rural Studies*, 89, 208-221.

Zurek, M., Hebinck, A., & Selomane, O. (2022). Climate change and the urgency to transform food systems. *Science*, 376(6600), 1416-1421.

## 1.2 Il progetto formativo (D.CDS. 1.1-2-3-4-5)

La LM in *Management e cultura italiana del cibo* propone un progetto formativo e culturale che si inquadra nell'ambito delle strategie europee e italiane per lo sviluppo

economico e culturale dei prodotti agroalimentari. Elementi caratterizzanti questo contesto sono:

a) Programma quadro per *Horizon Europe*; b) Strategia *Green deal* dell'Unione Europea; c) Strategia *From Farm to Fork* dell'Unione Europea; d) Strategia europea per la Bioeconomia; e) Strategia italiana per la Bioeconomia promossa dall'Agenzia per la Coesione Territoriale.

La LM ha, in particolare, l'intento di formare laureati con una solida *formazione scientifica transdisciplinare*, con adeguate conoscenze dell'area economica, dell'economia agroalimentare, dell'area economico aziendale e delle scienze umane.

Le conoscenze professionali che il corso si prefigge di formare sono indispensabili per lo svolgimento di attività nei campi dello sviluppo delle organizzazioni e dei sistemi produttivi agroalimentari, della commercializzazione su scala nazionale e internazionale di cibi, della promozione culturale, turistica e gastronomica del cibo italiano e della cultura ad esso legata, della progettazione di attività ed eventi per lo sviluppo dell'economia agroalimentare italiana, particolarmente in un contesto internazionale.

Il profilo culturale e formativo integra le dimensioni economiche e culturali proprie dei sistemi agroalimentari e quelle della transizione ecologica cui tali sistemi sono chiamati. Tale integrazione permette di formare professionisti con un bagaglio di conoscenze efficacemente idoneo a finalizzare la trasformazione dei sistemi produttivi e delle attività di consumo e fruizione e delle relazioni commerciali verso modelli innovativi e sostenibili.

Le laureate e i laureati in *Management e cultura italiana del cibo* possiederanno una preparazione culturale, professionale di elevata qualificazione, fondata su conoscenze dell'economia, dell'economia aziendale, dell'economia agroalimentare e delle scienze umane. L'integrazione di queste conoscenze permetterà loro di gestire e progettare processi di sviluppo di imprese, organizzazioni territoriali e istituzioni impegnate nell'agroalimentare, esaltando le dimensioni storico-culturali, territoriali, economiche ed ambientali della produzione e del consumo delle produzioni agroalimentari *Made in Italy*.

Le laureate e i laureati magistrali raggiungeranno una conoscenza approfondita delle interazioni sistemiche tra produzione, territorio e consumo agroalimentare e acquisiranno conoscenze ed abilità professionali per ideare e gestire con ampia autonomia iniziative progettuali con le seguenti finalità:

***a) Area sviluppo dell'offerta***

- progettare e gestire iniziative di sviluppo produttivo inerenti il settore agroalimentare *Made in Italy*;
- programmare, gestire, valutare progetti inerenti alla valorizzazione della produzione di cibo, che dall'analisi del consumo dei beni agroalimentari giungono fino alle strategie di sviluppo dell'impresa, delle politiche di distribuzione, di prezzo e di promozione della domanda dei prodotti agroalimentari;
- disegnare forme organizzative per il settore agroalimentare e del turismo enogastronomico per il rafforzamento strategico dell'offerta *Made in Italy*;

- progettare aggregazioni territoriali, di diversa scala geografica, per il rafforzamento strategico dell’offerta agroalimentare *Made in Italy*;
- gestire i soggetti di tali aggregazioni territoriali.

***b) Area sviluppo commerciale***

- elaborare in termini economici e culturali programmi di attività commerciale dell’offerta agroalimentare *Made in Italy* e scenari turistici ad esso collegato;
- progettare e gestire iniziative commerciali di scala locale, regionale, nazionale e internazionale inerenti alla filiera agroalimentare *Made in Italy*;
- elaborare progetti e modelli di gestione della biodiversità alimentare a livello locale, regionale e nazionale;
- progettare lo sviluppo e il mantenimento sostenibile di modelli di buone pratiche per la produzione e il consumo alimentare e il turismo;
- elaborare progetti di certificazione della qualità per prodotti alimentari *Made in Italy* e per i servizi agrituristici e turistici ad essi collegabili;
- progettare iniziative economiche e sociali per lo sviluppo di esperienze turistiche in seno a comunità locali;
- progettare processi di trasformazione dei sistemi agroalimentari urbani;
- progettare politiche urbane per il cibo;
- progettare modelli di analisi e di utilizzazione di sistemi informativi e processi decisionali di governo delle aggregazioni locali, nazionali, internazionali finalizzate allo sviluppo del consumo di cibi e servizi turistici *Made in Italy*.

Unipg e Unistrapg hanno maturato numerose esperienze, sia nella ricerca che nella formazione, con l’istituzione di due corsi di Laurea di primo livello per la valorizzazione economica della produzione gastronomica e agroalimentare: rispettivamente il CdL in *Economia e Cultura dell’Alimentazione* (ECOCAL) e il CdL *Made in Italy, cibo e ospitalità* (MICO).

I driver della competitività dell’agroalimentare italiano, sempre più incentrato sulla qualità e tipicità delle produzioni, risiedono anche nell’innovazione del complesso delle interconnessioni culturali, nutrizionali, ambientali legate al cibo, all’enogastronomia e all’hospitality. Inoltre, l’intero progetto formativo tiene conto della necessità che le competenze tecniche e specialistiche siano affiancate dalle 'soft skills' quali vettori di *engagement* all'interno delle organizzazioni e promotori di ruoli di leadership e strategie di visibilità.

I laureati e le laureate in *Management e cultura italiana del cibo* sono dunque professionisti che operano a contatto diretto con, o all’interno di, imprese, organizzazioni, istituzioni e associazioni di consumatori, in grado di progettarne e indirizzarne le attività verso l’espansione delle relazioni commerciali nonché nella direzione del consumo sostenibile.

Il Corso di Studi, a partire dal secondo anno, è articolato in ***due curricula***.

a) Il *curriculum Turismo enogastronomico e culturale* orienta i laureati verso attività professionali legate all’organizzazione e al coordinamento del turismo culturale connesso con l’esperienza del campo enogastronomico, con una forte caratterizzazione nei settori del *Made in Italy*. Queste attività vedono crescenti opportunità di sviluppo nella sfera

dell'impresa – in specifiche aree produttive e commerciali – a livello locale (ad esempio nel contesto di realtà di crescente importanza economica quali le Strade del vino o le Strade dell'olio) e a livello internazionale, con riguardo sia ai flussi turistici in entrata nel nostro Paese, sia alle possibilità di ampliamento e specializzazione dell'offerta di cibo e servizi turistici delle imprese italiane.

b) Il secondo *curriculum* è dedicato ai  *Mercati agro-alimentari* e si concentra sulle opportunità di attività nel campo dell'organizzazione dello scambio agroalimentare, con particolare riferimento alle organizzazioni che garantiscono lo sviluppo dell'offerta agroalimentare di qualità quali le Organizzazioni di produttori (OP), le Organizzazioni interprofessionali (OI) e i Distretti del cibo.

Il progetto formativo sotteso ad entrambi i *curricula* pone al centro lo sviluppo di figure professionali specializzate, al momento non disponibili, in grado di operare in ambiti di attività che richiedono l'integrazione di conoscenze multidisciplinari.

Il CdS magistrale in *Management e cultura del cibo* ha la durata di 2 anni, durante i quali lo studente deve acquisire 120 crediti formativi (CFU). La ripartizione dell'impegno orario riservato ad ogni CFU è normata dal Regolamento didattico del Corso di studio, che dovrà stabilire l'equilibrio tra didattica erogativa (DE), interattiva (DI) e di autoapprendimento per il raggiungimento delle 25 ore totali di impegno per il conseguimento di ciascun CFU.

**Le attività formative**, organizzate su base semestrale, sono sviluppate con diverse modalità didattiche (lezioni frontali, esercitazioni, attività pratiche, attività seminariali, ecc.). In particolare, ogni insegnamento può essere di tipo monodisciplinare o di tipo integrato, secondo quanto indicato dal Regolamento didattico del Corso di studio; in ogni caso, le prove di esame degli insegnamenti integrati vengono svolte in modo collegiale dai docenti responsabili dei vari moduli.

**Internazionalizzazione** Il percorso didattico prevede 6 CFU per il perfezionamento della lingua inglese allo scopo del raggiungimento del livello B2, con particolare riferimento ai lessici disciplinari; 5 ulteriori CFU saranno dedicati ad un laboratorio informatico e ad un modulo didattico relativo alla cultura del cibo svolti in lingua inglese. In tale modo i laureati e le laureate in *Management e cultura del cibo* sono posti nelle condizioni di utilizzare a fini professionali, in forma scritta e orale, almeno una delle lingue dell'Unione Europea oltre l'italiano.

Nel primo anno le studentesse e gli studenti in *Management e cultura del cibo* acquisiranno conoscenze metodologiche avanzate, finalizzate a definire l'impianto concettuale e metodologico per affrontare lo studio specialistico successivo e a formare una robusta base per l'esercizio della futura attività lavorativa. Questa formazione avanzata integra gli ambiti disciplinari: *Economico, Aziendale, Ambientale, Statistico-matematico e Giuridico*.

Nel secondo anno i laureandi e le laureande affronteranno lo studio specialistico organizzato in due *curricula*: *Turismo enogastronomico e culturale* e *Mercati agro-alimentari*. Il primo *curriculum* integra conoscenze degli ambiti disciplinari *Storico-*

*artistico, Ambientale e Aziendale* ed è finalizzato a formare professionisti interessati ad operare in qualità di manager nel settore del turismo enogastronomico ambientale e culturale. Il *curriculum Mercati agroalimentari* si sviluppa con l'integrazione delle conoscenze degli ambiti disciplinari *Ambientale, Giuridico e Storico-Artistico* e mira a formare figure capaci di operare efficacemente come manager all'interno del sistema agroalimentare con particolare riferimento alle problematiche dello scambio delle eccellenze del *Made in Italy*.

Il percorso formativo di ogni studente iscritto è orientato, in ingresso e in itinere, dal personale della segreteria didattica e da appositi tutor individuati annualmente. In uscita, l'orientamento alla professione è realizzato da Dipartimenti e Atenei e il Laureato potrà usufruire di tutti i servizi di *Job Placement* degli Atenei perugini.

**Figura professionale:** Laureato Magistrale in management e cultura italiana del cibo

La figura del Manager della cultura italiana del cibo, anche senza un ordine professionale di riferimento, si inserisce nel mondo del lavoro con funzioni di elevata responsabilità all'interno dell'impresa agroalimentare e in attività professionali di consulente nelle filiere agroalimentari sostenibili per la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico italiano.

Le figure professionali sviluppate possono essere così classificate sulla base della nomenclatura ISTAT:

- 2.5.1.5.2 - *Specialisti nella commercializzazione di beni e servizi (escluso il settore ICT)*
- 2.5.1.6.0 - *Specialisti delle relazioni pubbliche, dell'immagine e professioni assimilate*
- 2.5.3.2.1 - *Esperti nello studio, nella gestione e nel controllo dei fenomeni sociali*

**Funzioni in un contesto di lavoro** - Nel contesto lavorativo, il laureato magistrale in "Management della cultura italiana del cibo" è in grado di svolgere le seguenti funzioni:

- intraprendere o gestire con approccio manageriale imprese produttive e di servizi inserite nel sistema agroalimentare o di offerta turistica di un territorio;
- gestire con approccio manageriale forme associative e di coordinamento dell'offerta agroalimentare (OP, Cooperative, Associazioni, Consorzi di Tutela, Gruppi di Acquisto, Filiere di qualità, Distretti del Cibo) o dell'offerta turistica enogastronomica e di turismo extralberghiero legata alla sostenibilità e fruibilità di territori rurali;
- analizzare i diversi mercati, gestire negoziazioni e relazioni di canale;
- progettare, gestire e valutare progetti di sviluppo per l'applicazione delle politiche dell'Unione Europea per territori rurali e lo sviluppo sostenibile;
- avviare e gestire agenzie di comunicazione a supporto delle piccole e medie imprese del territorio;
- censire, analizzare, classificare e valutare le risorse del territorio rurale, compresi gli aspetti topografici e geografici;
- implementare sistemi base per l'Accounting e l'Auditing nelle piccole e medie imprese e loro forme associate;
- operare all'interno dei sistemi di Corporate Social Responsibility (CRS) e dei Bilanci sociali;

- progettare e realizzare indagini di mercato;
- ideare e predisporre Piani di Comunicazione;
- redigere “business plan” e “piani marketing strategici” per le iniziative di sviluppo e valorizzazione delle produzioni o del turismo sostenibili, con particolare riferimento al digital marketing;
- progettare eventi culturali e di promo-commercializzazione di tutte le risorse alimentari e storico-ambientali dei diversi territori (prodotti tipici, piccolo artigianato locale, fieristica, ecc);
- utilizzare gli strumenti informatici per la progettazione, il monitoraggio e la modellistica proprie del sistema agroalimentare o del turismo culturale.

Inoltre, i laureati in ciascun curriculum potranno svolgere le seguenti funzioni:

(Mercati)

- redigere bilanci ambientali e di incidenza ambientale per il settore primario;
- progettare programmi di salvaguardia ambientale e per la tutela della biodiversità;
- gestire gli scambi commerciali delle imprese agroalimentari con particolare riferimento a cantine, frantoi, caseifici e altre imprese impegnate nella trasformazione alimentare e nelle produzioni tipiche;
- avviare e gestire società di consulenza e di servizi connessi con la produzione e commercializzazione agroalimentare, con particolare riferimento all’esportazione;

(Turismo)

- ideare e gestire progetti di investimento per la gestione e valorizzazione delle aree a parco e naturalistiche delle aree interne del territorio;

**Competenze associate alla funzione** - Le attività associate al ruolo professionale sono rese possibili grazie al complesso delle competenze acquisite con la Laurea Magistrale ed esercitate negli ambienti di lavoro sia nel ruolo di consulente che di quadro o dirigente all’interno delle organizzazioni economiche e sociali. In particolare il laureato:

(SAPERE)

- conosce le banche dati e la statistica economica;
- conosce le normative nazionali e comunitarie in materia ambientale e riguardanti la sicurezza degli ambienti di lavoro;
- possiede conoscenze del processo di progettazione e di gestione di iniziative imprenditoriali singole e collettive;
- è a conoscenza delle tecniche del marketing management per le piccole e medie imprese;
- è a conoscenza delle competenze, dei ruoli e delle azioni degli enti locali e territoriali;
- conosce la storia dell’alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche dei diversi territori;
- conosce l’antropologia alimentare nel suo ruolo nell’evoluzione della società occidentale;
- è a conoscenza di tutte le metodologie proprie dell’*accounting* e dell’*audit* aziendale;
- è a conoscenza delle implicazioni sociali, economiche ed ambientali dell’economia circolare.

Inoltre, per quanto attiene al curriculum Mercati:

- ha una conoscenza di base dei processi produttivi agroalimentari per la gestione dei sistemi di certificazione e assicurazione della qualità;
- è a conoscenza dei diversi sistemi agrari ed agroalimentari;
- possiede una visione complessiva dei problemi del territorio rurale, compresi gli aspetti, topografici e geografici;
- conosce la normativa alimentare e gli enti preposti alla sicurezza alimentare,
- conosce le norme sull'etichettatura degli alimenti e il ruolo delle agenzie governative;
- conosce le norme doganali, gli incoterms e i processi amministrativi legati alla logistica e all'import-export dei prodotti;
- conosce la fiscalità di settore;
- conosce in forma professionale i metodi di analisi dei mercati, dei settori, delle forme organizzative dell'offerta agricola, delle normative europee per la gestione dei mercati agricoli e i mercati internazionali;
- conosce le modalità di funzionamento degli organismi internazionali che si occupano del settore primario (UE, FAO, USDA, WTO, camera di commercio Internazionale di Parigi, ecc.) e della cooperazione internazionale (Organizzazioni Non Governative, Ministeri, Organismi per la cooperazione internazionale);
- è a conoscenza delle metodologie di analisi dell'agribusiness e delle sue organizzazioni;
- comprende la complessità operativa ed organizzativa dell'agricoltura biologica, ecocompatibile e della produzione del cibo sostenibile.

#### (SAPER FARE)

- conosce in forma operativa i principali metodi per l'inferenza statistica su dati economici e sociali;
- è capace di mettere a punto, gestire e valutare progetti e iniziative di sviluppo, in forma singola o di reti di imprese;
- sa svolgere una ricerca e gestire le fonti di informazione relative alla storia e alle culture del cibo;
- ha una conoscenza della lingua inglese adeguata a condurre trattative commerciali e a redigere contratti commerciali;
- sa effettuare analisi di incidenza e di impatto per finalità sia ambientali che economiche;
- sa redigere reportistica aziendale a partire da banche dati, grazie all'utilizzo di metodi statistici;
- sa utilizzare lo storytelling e sviluppare piani di comunicazione istituzionale;
- sa redigere testi e gestire canali web e social nella promozione dei prodotti del territorio e del turismo enogastronomico
- è in possesso dei metodi e delle abilità del *problem solving*;
- è in possesso delle tecniche di *team building* e di *team working*;

**Sbocchi occupazionali** - Gli sbocchi occupazionali specifici riguardano ruoli in istituzioni nazionali, comunitarie e internazionali impegnate sui temi economici legati al cibo, alle politiche agricole, alimentari, ambientali e allo sviluppo rurale sostenibile dei territori e del turismo sostenibile (FAO, OECD, IPFRI, World Bank, FMI, Commissione UE, Enti di Ricerca, Agenzie governative, nonché Amministrazioni Pubbliche, Organizzazioni non governative, Terzo settore, ecc.).

A ciò si aggiunge, per quanto concerne le funzioni di carattere gestionale e manageriale, il mondo delle imprese agroalimentari e dell'ospitalità legata all'enogastronomia italiana.

In particolare il laureato può ricoprire ruoli manageriali di alta responsabilità presso:

- Imprese e reti di imprese dell'agroalimentare o dell'import-export prodotti
- Consorzi turistici
- Consorzi di Tutela e loro Associazioni
- Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura
- Agenzia ICE - ITA
- Imprese commerciali e di distribuzione agroalimentare
- Tour Operator e altre imprese di servizi turistici
- Partenariati pubblico-privato per lo sviluppo locale
- Aree protette, parchi naturali e siti del patrimonio artistico e culturale
- Agenzie di Web-marketing e Digital marketing
- Organizzazioni non governative
- Partenariati Europei per l'Innovazione
- Destination Management Organization (DMO)
- Convention Bureau
- Associazioni di produttori ed altre forme organizzate di offerta

I laureati magistrali potranno inoltre accedere ai percorsi dottorali per perfezionare le conoscenze e abilità nell'analisi e nella ricerca nei diversi ambiti disciplinari (socio-economico, aziendale, ambientale, storico-artistico). I laureati che avranno crediti in numero sufficiente in opportuni gruppi di settore potranno, come previsto dalla legislazione vigente, partecipare alle prove di ammissione per i percorsi di formazione per l'insegnamento secondario.

Per il raggiungimento degli obiettivi formativi specifici del CdS, è stata redatta la **Matrice di Tuning**. La matrice permette di verificare come le singole attività formative, articolate per area disciplinare, concorrano in forma interdisciplinare al raggiungimento degli obiettivi formativi e allo sviluppo delle competenze connesse con il profilo culturale e professionale del CdS.

La matrice riporta l'articolazione temporale degli insegnamenti erogati tra primo e secondo anno e il loro peso in termini di CFU che soddisfano i criteri minimi e massimi previsti dalla Classe di Laurea del CdS.

Gli insegnamenti integrati sono stati individuati con l'inserimento in matrice di due SSD per ciascun insegnamento.

I **criteri di coordinamento** e armonizzazione dei contenuti dei diversi insegnamenti sono:

- a) ordine logico degli insegnamenti tra primo e secondo anno: i contenuti comuni riguardano conoscenze disciplinari che permettono la qualificazione iniziale del percorso di studio; i contenuti dei profili sono indirizzati alle conoscenze specialistiche che qualificano la specifica figura professionale;
- b) categorizzazione delle dimensioni economiche, sociali, mercantili e culturali del cibo (Made in Italy);
- c) complementarità dei programmi delle diverse discipline;
- d) interventi didattici di stakeholders delle reti di imprese e associazioni collegate al corso.

L'acquisizione del senso critico e l'**autonomia di giudizio** degli studenti è garantita dalla integrazione e finalizzazione delle seguenti attività: a) sviluppo di casi di studio con stakeholder; b) programmi di tirocinio pratico- applicativo; c) Laboratorio di marketing agroalimentare.

Sulla base degli obiettivi formativi il percorso di 120 CFU è articolato in 11 insegnamenti (sia singoli che erogati in forma integrata), per i quali è prevista una **verifica finale** con l'attribuzione di una votazione espressa in trentesimi per accertare il raggiungimento dei risultati di apprendimento.

Per la prova per finale (16 CFU) è prevista una verifica con voto in trentesimi di un elaborato scritto (tesi di laurea), e relativa presentazione che, unitamente alla qualità del curriculum del laureando, concorre al Voto di Laurea espresso in centodecimi. Il Consiglio di CdS definisce nel Regolamento didattico del corso le modalità organizzative per la valutazione della prova finale.

Le modalità delle verifiche finali (scritte e/o orali) sono definite dal Consiglio di CdS sentiti i singoli docenti e dettagliate nei Syllabus per ciascun A.A.

Al fine di favorire la **didattica interattiva (DI)**, utile a sviluppare le **competenze trasversali** unitamente a quelle disciplinari, ciascun insegnamento dovrà prevedere almeno un CFU di didattica interattiva (sviluppo di case studies, group work e iniziative programmate di flipped classroom, seminari, ecc.) secondo le modalità organizzative proposte dal Docente e programmate in seno al Consiglio di CdS. La DI sarà utile anche per la programmazione delle **verifiche intermedie** degli insegnamenti.

Gli **insegnamenti integrati** prevedono un impegno didattico di almeno 3 CFU, per evitare la parcellizzazione degli insegnamenti.

Il ricorso a insegnamenti integrati è legato alla natura "transdisciplinare" della Laurea Magistrale la quale, per lo **sviluppo delle competenze** professionali, richiede l'interazione tra discipline, l'analisi di casi studio e opportunità di sviluppo di project work.

Per poter completare il percorso formativo sono programmati: insegnamenti a *scelta dello studente (8 CFU)* e *ulteriori attività formative (8 CFU)* per il perfezionamento della lingua inglese e delle abilità informatiche avanzate.

Sono infine previsti Stage o Tirocini preparatori alla Tesi di Laurea per un totale di 6 CFU programmati e sottoposti a valutazione da parte del Consiglio di CdS e del Gruppo di Riesame all'interno del sistema di AQ degli Atenei coinvolti.

Le Ulteriori Attività formative sono erogate in **lingua inglese** per potenziare i lessici professionali, unitamente ad altri 3 CFU dedicati a *Food and intercultural communication*.

Matrice di Tuning Corso di laurea Magistrale Interateneo : Management e cultura italiana del cibo - UniPg - UniStra

DESCRITTORI DI DUBLINO	AREA DI APPRENDIMENTO O AMBITI DISCIPLINARI	UNITA' DIDATTICHE																			
		ANNO 1							ANNO 2 (Curriculum 1: Turismo nogastronomico e culturale)				ANNO 2 (Curriculum 2: Mercati Agroalimenatri)								
		SECS-P/01	L-FI/LET/10 e L-FI/LET/06	IUS/13	SECS-P/07	SECS S/01	AGR/01 + M-PPS/07	L-FI/LET/12 e L-LIN/02	Ulteriori Attività	M-DEA/01	AGR/01	SECS-P/08 e M-SGR/02				AGR/01 e AGR/10	L-ART/06	SECS/P07			
		Economia circolare	Etica e letteratura dell'alimentazione	Diritto ambientale e alimentare internazionale ed europeo	Amministrazione e controllo dell'impresa sostenibile	Statistica aziendale	Marketing agroalimentare e comportamento del consumatore	Linguaggi e culture dell'agroalimentare	Lettorato inglese (BC) e Laboratorio abilità informatiche	Antropologia dei sistemi alimentari globali	Organizzazione e management delle imprese agroalimenatri ed ambientali	Economia del turismo sostenibile	A scelta dello studente	Tirocinio o Stage	Prova Finale	Mercati e Organizzazione agroindustriale	Cultura visuale del cibo e media digitali	Management delle piccole e medie imprese	A scelta dello studente	Tirocinio o Stage	Prova Finale
CFU	120	12	12	6	6	6	12	6	8	6	7	9	8	6	16	10	6	6	8	6	16

**A: CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRESIONE**

Conoscenza della statistica economica e delle fonti informative	Statistico-matematico	X				X	X				X	X					X					
Conoscenza e comprensione dei processi produttivi agroalimentare per la gestione dei sistemi di certificazione e assicurazione della qualità	Ambientale	X			X		X				X						X					
Conoscenza dei diversi sistemi agrari ed agroalimenatri nel mondo;	Ambientale	X					X					X					X					
Conoscenza del processo di marketing management per le piccole e medie imprese	Aziendale				X		X				X	X						X				
Conoscenza delle problematiche dell'accesso al cibo e delle politiche di cooperazione	Economico	X								X	X						X					
Conoscenza dei sistemi di accounting per il sostegno alle decisioni	Aziendale				X	X	X				X	X						X				
Conoscenza avanzata nell'analisi dei processi gestionali	Aziendale				X	X	X					X					X	X				
Conoscenza e comprensione dei modelli organizzativi di impresa	Economico	X			X						X	X					X	X				
Conoscenza e comprensione delle fonti e del processo di ricerca e analisi storica	Storico - Artistico		X			X		X	X	X								X				
Buona conoscenza della lingua inglese per condurre trattative commerciali e redigere contratti commerciali.	Affini		X	X			X	X	X								X					
Conoscenza delle competenze, ruoli e azioni degli enti locali e territoriali.	Giuridico	X		X							X	X						X				
Conoscenza della normativa alimentare, gli enti preposti alla sicurezza alimentare,	Giuridico	X		X			X				X							X				
Conoscenza del sistema di norme sull'etichettatura degli alimenti e il ruolo delle agenzie governative	Giuridico			X			X			X	X							X				
Conoscenza dell'economia ambientale e circolare	Economico	X					X				X	X						X				
Conoscenza dei criteri e metodi di valutazione dei beni pubblici e collettivi	Ambientale	X		X			X					X										
Conoscenza delle norme doganali, degli incoterms e dei processi amministrativi legati alla logistica e all'import-export dei prodotti;	Giuridico			X			X				X	X					X	X				
Conoscenza e comprensione della fiscalità lungo le catene del valore	Aziendale			X							X							X				
Conoscenza e comprensione del processo di marketing applicato alle PMI agroalimenatri e le iniziative collettive e iniziative di digital marketing	Ambientale				X		X										X					
Conoscenza della storia dell'alimentazione e delle tradizioni enogastronomiche dei diversi territori	Storico - Artistico		X				X	X		X	X							X	X			
Conoscenza del sistema normativo degli organismi internazionali che si occupano del settore primario (UE, FAO, WTO, Camera di commercio Internazionale di Parigi, ecc.) e della cooperazione internazionale	Giuridico	X		X							X						X					
Conoscenza delle metodologie di analisi dell'agribusiness e delle sue organizzazioni	Ambientale	X		X			X				X						X	X				
Conoscenza e comprensione dei principali metodi per l'inferenza statistica su dati economici e sociali	Statistico-matematico						X	X			X	X					X	X				
Conoscenza e comprensione del processo di comunicazione aziendale, collettiva ed istituzionale	Aziendale		X				X	X	X	X		X						X	X			
Conoscenza del processo di programmazione strategica nelle PMI Agroalimenatri	Ambientale	X					X				X	X					X	X				
Conoscere e saper comprendere i problemi normativi, etici e sociali relativi alla produzione di alimenti	Economico	X	X	X			X										X					
Conoscenza dei linguaggi verbali e non verbali legati al cibo	Storico - Artistico		X				X	X	X	X								X				

B. Capacità Applicative																					
Saper analizzare problemi gestionali e finanziari dell'impresa	Aziendale	X			X								X		X	X		X		X	X
Saper operare nell'Agribusiness in ambito nazionale ed internazionale	Economico	X			X		X		X		X	X		X	X	X		X		X	X
Saper contribuire alla ricerca agro-industriale nell'area economica e di mercato	Ambientale	X			X	X	X		X					X	X	X				X	X
Saper condurre analisi statistiche di dati	Statistico-matematico					X					X			X	X	X				X	X
Saper progettare interventi di sviluppo e valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Ambientale						X			X	X			X	X	X	X			X	X
Saper effettuare una valutazione multicriterio per beni ambientali e pubblici	Ambientale													X	X					X	X
Saper progettare e gestire iniziative commerciali di scala locale, regionale, nazionale e internazionale inerenti il cibo <i>Made in Italy</i>	Aziendale	X			X	X	X			X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Saper elaborare progetti e modelli di gestione della biodiversità alimentare a livello locale, regionale e nazionale	Ambientale						X			X	X			X	X	X				X	X
Saper progettare processi di trasformazione dei sistemi agroalimentari urbani	Economico	X					X					X		X	X	X	X			X	X
Saper progettare aggregazioni territoriali, di diversa scala geografica, per il rafforzamento strategico dell'offerta di cibo <i>Made in Italy</i> ;	Storico-artistico												X		X	X				X	X
Saper realizzare piani marketing e iniziative di promo commercializzazione per i servizi turistici enogastronomici	aziendale	X			X	X	X			X	X	X		X	X	X	X			X	X
C. Autonomia di Giudizio																					
Essere in grado di valorizzare le proprie conoscenze multidisciplinari negli ambiti produttivi e commerciali		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Essere in grado di prendere decisioni e di confrontarsi con situazioni complesse		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Essere in grado di raccogliere evidenze empiriche a supporto della propria analisi		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Essere in grado di confrontarsi con le diverse discipline, in virtù della formazione multidisciplinare acquisita		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Essere in grado di riflettere sulle responsabilità sociali ed etiche dell'offerta e commercializzazione di alimenti e servizi turistici		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
D. Abilità nella Comunicazione																					
Saper redigere report e relazioni tecniche		X	X				X	X	X		X			X	X			X		X	X
Saper creare contenuti multimediali			X			X	X	X	X		X			X	X			X		X	X
Saper comunicare in pubblico			X	X		X				X	X			X	X	X		X		X	X
Saper lavorare in gruppo			X			X	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Saper coordinare team interdisciplinari			X		X					X	X			X	X		X	X		X	X
Saper comunicare con chiarezza le metodologie utilizzate e i risultati ottenuti			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Essere in grado di comunicare efficacemente in inglese			X					X	X					X	X					X	X
Saper comprendere e comunicare contenuti su piattaforme: Web, Social, App, ecc.			X				X	X	X		X			X	X			X		X	X
D. Capacità di Apprendere																					
Avere le capacità di apprendere nuove conoscenze nell'area economico-aziendale		X		X	X	X	X		X		X	X		X	X	X		X		X	X
Avere le capacità di apprendere nuove conoscenze e metodi per lo sviluppo economico di territori		X		X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Avere la capacità di sperimentare e apprendere nuove forme di promo commercializzazione degli asset del made in Italy per il turismo sostenibile.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X
Avere le capacità di apprendimento per l'accesso a percorsi avanzati, come master di secondo livello e dottorati di ricerca, in area data science		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X

<b>Attività formative caratterizzanti</b>				
<b>Ambito disciplinare</b>	<b>Settore SSD</b>	<b>CFU</b>		
		<b>Minimo</b>	<b>Massimo</b>	<b>Previsti da D.M.</b>
Economico	SECS-P/01 - Economia politica SECS-P/02 - Politica economica SECS-P/06 - Economia applicata	12	12	12
Aziendale	SECS-P/07 - Economia aziendale SECS-P/08 - Economia e gestione delle imprese SECS-P/10 - Organizzazione aziendale	12	12	12
Statistico-matematico	SECS-S/01 - Statistica SECS-S/03 - Statistica economica SECS-S/05 - Statistica sociale	6	6	6
Giuridico	IUS/09 - Istituzioni di diritto pubblico IUS/10 - Diritto amministrativo IUS/13 - Diritto internazionale	6	12	6
Ambientale	BIO/07 - Ecologia M-GGR/02 - Geografia economico-politica AGR/01 - Economia ed estimo rurale SPS/10 - Sociologia dell'ambiente e del territorio	6	24	6
Storico-artistico	ICAR/18 - Storia dell'architettura M-DEA/01 - Discipline demotnoantropologiche L-ART/03 - Storia dell'arte contemporanea L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione	6	12	6
<b>TOTALE ATTIVITA' CARATTERIZZANTI</b>		<b>48</b>	<b>96</b>	
<b>Attività formative affini</b>				
<b>Ambito disciplinare</b>	<b>Settore SSD</b>	<b>CFU</b>		
		<b>Minimo</b>	<b>Massimo</b>	<b>Previsti da D.M.</b>
Affine	L-FIL-LET/10 - Letteratura italiana M-FIL/06 - Storia della filosofia M-PSI/07 Psicologia dinamica L-FIL-LET/12 - Linguistica italiana L-LIN/02 -Didattica delle lingue moderne M GGR/02 - Geografia economico-politica AGR/10 - Costruzioni rurali e territorio agroforestale L-ART/06 - Cinema, fotografia e televisione L-ART/03 - Storia dell'arte contemporanea IUS/14 - Diritto dell'Unione Europea	12	34	12

Altre Attività		CFU		
ambito disciplinare		Minimo	Massimo	Previsti da D.M. per ambito
A scelta dello studente		8	12	
Per la prova finale		12	18	
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	12	
	Abilità informatiche	0	6	
	Tirocini formativi e di orientamento	0	6	
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	-	
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d				
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		0	6	
<b>Riepilogo CFU</b>				
CFU totali per conseguimento del titolo		<b>120</b>		
Range CFU totali del corso		<b>86 -90</b>		

## 2. L'erogazione del Corso di Studio e l'esperienza dello studente.

### 2.1 Orientamento, tutorato e accompagnamento al lavoro (D.CDS.2.1.)

**L'orientamento** si esprime attraverso diverse modalità di erogazione progettate in collaborazione tra gli Atenei coinvolti, con attività finalizzate in primo luogo a favorire una scelta consapevole dei percorsi formativi curriculari disponibili, combinando nel contempo informazioni sulle professionalità che si acquisiscono e gli sbocchi occupazionali.

Il DSA3 ha istituito una "Commissione per l'Orientamento" che collabora con gli uffici orientamento dei due Atenei e supporta i Corsi di studio in attività specifiche per ciascun CdS. Realizza inoltre brochure dell'Offerta Formativa, sia cartacee sia su supporto informatico, per la distribuzione allo sportello e/o nel corso delle giornate di orientamento e presentazione dell'offerta formativa.

In occasione dell'attivazione del CdS i due Atenei organizzeranno un evento di presentazione del percorso formativo anche utilizzando le risorse di networking universitario all'estero (accordi Erasmus, accordi con università estere per la ricerca e la formazione).

L'attività di **tutorato in itinere** è svolta da tutti i docenti del CdS, tipicamente durante le ore di ricevimento ed è rivolta ad assistere gli studenti nella risoluzione di problemi legati

a specifiche situazioni individuali (lavoratori, persone con DSA, ecc.). Ogni docente del corso vedrà assegnato un gruppo ristretto di studenti con cui interagire.

I due Atenei dispongono di pagine *Facebook*, *LinkedIn*, *Instagram* e *Twitter* al fine di comunicare agli studenti tutte le iniziative di orientamento.

Tutte le informazioni relative al CdS, al piano di studi, ai programmi degli insegnamenti, alle finalità del corso, agli sbocchi occupazionali ed altro, saranno reperibili nei siti dei due dipartimenti, assieme alle altre lauree magistrali (vedi link: <http://dsa3.unipg.it/it/corsi-di-laurea-magistrali>; <https://www.unistrapg.it/it/conoscere-l-ateneo/organi-e-strutture/dipartimento-di-lingua-letteratura-e-arti-italiane-nel-mondo/dipartimento-di-lingua-letteratura-e-arti-italiane-nel-mondo-didattica>).

Il CdS nella gestione delle carriere tiene in considerazione le esigenze di specifiche categorie di studenti con particolare attenzione alla disabilità, ai disturbi specifici di apprendimento (DSA) e ai bisogni educativi speciali (BES). A tal proposito il Dipartimento DSA3 ha un referente di Dipartimento con il compito di coordinare e seguire le linee di indirizzo che su tali tematiche vengono individuate e messe a punto a livello di Ateneo; il Dipartimento LiLAİM si appoggia sulle strutture di Ateneo.

Maggiori informazioni sono reperibili ai seguenti siti:

Unipg: <http://www.unipg.it/disabilita-e-dsa>

Unistrapg: <https://www.unistrapg.it/it/vivere-il-campus/servizi/servizi-per-studenti-con-dsa-e-disabilita>

**Accompagnamento al lavoro** - Il corso usufruisce del modello organizzativo già comprovato a livello dipartimentale. Il DSA3 ha attivato un servizio di **Job Placement di Dipartimento** (JP-DSA3) che ha gli obiettivi di: rafforzare e specializzare i servizi di Ateneo; migliorare l'efficacia dei servizi agli studenti; migliorare l'efficacia dei servizi alle imprese; creare una community tra i laureati presso il DSA3; mantenere un collegamento stabile tra DSA3 e laureati. Il servizio utilizza i seguenti strumenti operativi: mailing list dei laureati del DSA3; banca dati dei curricula; incontro domanda/offerta; network tra i laureati. Riguardo la mailing list, con l'applicativo dell'Ateneo STATUS è possibile mantenere un contatto costante con i laureati; inoltre, il JP-DSA3 ha creato un indirizzo mail dedicato ([servizio.laureatiagraria@unipg.it](mailto:servizio.laureatiagraria@unipg.it)) utile per fornire e raccogliere informazioni e contatti di enti proponenti iniziative di lavoro.

Il laureato inserisce il curriculum nella piattaforma JP-DSA3, la banca dati è gestita dal Gruppo di Lavoro JP-DSA3 coordinato dalla prof.ssa Francesca Todisco (responsabile del JP-DSA3) che valuta le modalità più opportune per rispondere alle richieste delle imprese. Aziende, docenti e laureati comunicano al JP-DSA3 le opportunità di lavoro, stage, tirocini. Il JP-DSA3 opera in collegamento con il Servizio JP di Ateneo per il rafforzamento e divulgazione del servizio JP di Ateneo e per la consulenza orientativa. La Rete dei Laureati presso il DSA3 è funzionale a: ricevere opportunità di lavoro, tirocini e stage; esperienze e testimonianze da portare in aula; ricevere suggerimenti e opportunità per il DSA3; creare un collegamento stabile tra DSA3 e laureati.

L'obiettivo è quello di integrare le attività miglioramento dell'offerta formativa con

quelle di orientamento al lavoro e Job Placement, incentivare i contatti degli studenti/neo-laureati con le aziende e con gli operatori del settore.

Il servizio di **Job placement di Unistrapg** accompagna i laureandi e laureati nella fase di transizione dall'Università al mondo del lavoro consentendo loro di acquisire utili strumenti di orientamento per l'inserimento lavorativo. Il servizio svolge inoltre attività di intermediazione favorendo l'incontro fra domanda e offerta di lavoro e il contatto con le aziende. Il servizio è rivolto sia a studenti e laureati dell'Università per Stranieri di Perugia in cerca di occupazione che ad aziende ed enti che ricercano figure professionali da inserire all'interno della propria organizzazione, opera attraverso Job Bank, Almalaurea, Eventi, Consulenza orientativa e orientamento al lavoro; offre accesso ai CV dei laureati e permette di presentare offerte di lavoro e stage.

Maggiori informazioni per i servizi di job placement degli Atenei sono reperibili:

UNIPG –

<https://www.unipg.it/servizi/job-placement>

UNISTRAPG –

<https://www.Unistrapg.it/it/entra-come/laureandi-e-laureati/job-placement>

## **2.2 Conoscenze richieste in ingresso e recupero delle carenze ( D. CDS.2.2)**

L'iscrizione al CdLM in Management e cultura italiana del cibo è subordinata al possesso della laurea triennale o del diploma universitario di durata triennale che risultino coincidenti o equipollenti con le seguenti classi di laurea ai sensi del D.M. 270/2004 e relative integrazioni. La tematica è dettagliata nell'articolato del presente Regolamento a cui si rimanda.

## **2.3 Metodologie didattiche e percorsi flessibili ( D.CDS. 2.3)**

La scelta del curriculum da parte dello studente deve essere effettuata prima dell'inizio del secondo anno accademico. Il Tutoraggio in itinere svolto dai singoli docenti del corso e l'incontro con le matricole che il Presidente del CdS organizza ogni a.a. al termine delle iscrizioni, permettono allo studente di scegliere con maggiore cognizione il curriculum che rispecchia le singole aspettative di formazione.

Successivamente lo studente indicherà le attività a scelta, da comunicare alla segreteria didattica entro il termine del primo semestre del primo anno.

Con riferimento agli studenti lavoratori, agli studenti con disabilità o con bisogni educativi speciali (BES) il CdS seguirà quanto già applicato dai regolamenti didattici di Ateneo volti alla personalizzazione dell'offerta formativa sulla base delle singole difficoltà di accesso o di apprendimento. A tal proposito, all'interno del Dipartimento DSA3 è presente un Docente referente con il compito di coordinare le attività; così come nell'Ateneo Unistrapg è presente una Delegata rettorale.

## **2.4 Internazionalizzazione della didattica**

Il Corso è stato progettato per attrarre studenti sia italiani che stranieri particolarmente interessati alla cultura italiana del cibo e al Made in Italy. Per favorire il processo di avvicinamento dello studente straniero sarà incoraggiato l'accesso ai corsi di lingua e cultura italiana, per i quali Unistrapg vanta elevate professionalità.

L'erogazione del corso prevalentemente, ma non esclusivamente, in lingua italiana consente che alcuni insegnamenti del primo anno siano impartiti in lingua inglese, secondo le modalità definite dal Regolamento didattico del CdS. L'obiettivo è quello di permettere agli studenti stranieri di familiarizzare più agevolmente con la cultura del cibo Made in Italy e di permettere agli studenti italiani di consolidare le proprie competenze in lingua inglese.

Sul piano dell'internazionalizzazione poi il CdS usufruisce di tutte le opportunità di interscambio e mobilità offerti dai programmi ERASMUS, la cui partecipazione sarà promossa attraverso numerose azioni comunicate in fase di orientamento:

- incontri periodici a cadenza annuale tra la commissione ERASMUS e gli studenti;
- promozione di seminari tenuti in lingua inglese dagli stessi docenti e/o da esperti che operano in istituzioni straniere;
- premialità sul voto finale di Laurea per gli studenti che conseguono crediti formativi nel periodo di mobilità ERASMUS.

-

Tutte queste attività sono monitorate e valutate all'interno del processo di AQ.

### **3 – Le risorse del CdS**

#### **3.1 Dotazione e qualificazione del personale docente, delle figure specialistiche e dei tutor (D.CDS.3.1)**

Gli Atenei proponenti sostengono le esigenze del CdS, tuttavia l'attivazione del Corso di Laurea Magistrale non necessita di un "Piano di Raggiungimento" in quanto tutte le risorse di docenza per il piano di studi indicato sono già strutturate all'interno dei due Atenei e la copertura degli insegnamenti prevede esclusivamente un riequilibrio ed ottimizzazione del carico didattico. Nel caso in cui successivamente all'accreditamento si verificassero pensionamenti o trasferimenti, le esigenze didattiche saranno temporaneamente colmate con docenti a contratto di cui all'art.23 della Legge 240/2010 in attesa che gli OO.AA. approvino uno specifico "Piano di Raggiungimento" per risolvere le emergenze legate alle mancate coperture a seguito delle attività di monitoraggio. Le coperture degli insegnamenti sono comunque monitorate dal Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentarie Ambientali e dal Dipartimento LiLAIM di Unistrapg.

Il CdS intende valorizzare le risorse accademiche presenti nei due Atenei, con il coinvolgimento dei docenti di Unistrapg e dei docenti di 4 Dipartimenti di Unipg: Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3), Dipartimento di Economia, Dipartimento di Filosofia, Scienze Sociali, Umane e della Formazione; Dipartimento di Giurisprudenza.

Nel proporre il piano formativo, il DSA3 per Unipg, in collaborazione con Unistrapg, valuta il legame fra le competenze scientifiche dei docenti, le quali emergono dalle attività di ricerca degli SSD proposti, e la loro pertinenza rispetto agli obiettivi didattici e i programmi degli insegnamenti. L'analisi del piano formativo all'interno del "Comitato di Coordinamento della Didattica" del DSA3, le valutazioni e delibere del Consiglio di Dipartimento così come le valutazioni e delibere del "Dipartimento di Lingua, letteratura e arti italiane nel mondo" per l'Università per Stranieri di Perugia, supervisionate dai rispettivi Sistemi di AQ, testimoniano l'intero processo di valutazione del CdS di nuova istituzione.

### **3.2 Dotazione di personale, strutture e servizi di supporto alla didattica (D.CDS.3.2)**

Per sostenere le attività organizzative il CdS, parimenti agli altri corsi di Laurea Magistrale, dispone all'interno del DSA3 di una "Segreteria Didattica" e una "Segreteria Studenti" con personale tecnico-amministrativo dedicato.

Il DSA3, che promuove e gestisce anche dal punto di vista organizzativo, logistico e amministrativo il CdS di nuova istituzione, è dotato di aule didattiche e Biblioteche e accessi alle banche dati presso il "Complesso monumentale di San Pietro in Perugia" in cui sono presenti anche aule dedicate agli studenti per permettere loro di studiare e socializzare durante le pause didattiche.

Anche se il corso è totalmente erogato in modalità convenzionale (presenza) il Dipartimento DSA3, in collaborazione con Unistrapg, formerà i futuri studenti sulle potenzialità dell'Information Technologies (IT) per la didattica e il networking con particolare riferimento alle attività seminariali, di ricerca documentale, analisi di casi, project design e project management.

Tra le risorse informatiche per la didattica gli studenti dispongono della piattaforma di Ateneo Unistudium e di numerosi software di e-learning, elaborazione dati, progettazione, ecc., unitamente alla disponibilità di tre aule informatiche con il supporto di tecnici informatici.

Nel complesso i servizi di supporto alla didattica (segreteria studenti, orientamento in ingresso, orientamento e tutorato in itinere, assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno-tirocini e stage, assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti, accompagnamento al lavoro) sono gestiti a livello di Dipartimento e seguono le indicazioni delle Linee Guida di Ateneo per la gestione dei servizi per gli studenti, dove vengono fornite indicazioni per lo svolgimento dei compiti.

Le linee guida stabiliscono, inoltre, criteri e procedure per il monitoraggio dell'efficacia dei servizi attraverso l'analisi delle risposte presenti nei questionari di rilevazione delle opinioni degli studenti, dei laureandi e dei laureati.

## **4 – Il monitoraggio e la revisione del CdS**

### **4.1 Contributo dei docenti, degli studenti e delle parti interessate al riesame e miglioramento del CdS (D.CDS.4.1)**

Il Corso di laurea magistrale di nuova istituzione verrà dotato di strumenti e procedure di monitoraggio e intervento rispetto agli indicatori riguardanti la qualità della didattica, la soddisfazione del corpo studentesco e la sostenibilità dei percorsi formativi.

Di particolare importanza risulteranno la Scheda di monitoraggio annuale, che prevede un sintetico commento critico agli indicatori quantitativi calcolati da ANVUR sulle carriere degli studenti, sull'attrattività e sull'internazionalizzazione, sull'occupabilità dei laureati, sulla quantità e qualificazione del corpo docente, sulla soddisfazione dei laureati.

Verrà inoltre preparato un Rapporto di Riesame, con una periodicità non inferiore a 3 anni, che conterrà una autovalutazione approfondita dell'andamento complessivo del CdS, sulla base di tutti gli elementi di analisi utili. In particolare, il documento sarà articolato come autovalutazione sullo stato dei Requisiti di qualità pertinenti (R3) e avrà un formato più flessibile, più esteso e dettagliato rispetto alla Scheda di Monitoraggio annuale.

Il CdS si avvarrà della rilevazione delle opinioni degli studenti, dei tirocinanti, dei Tutor di Tirocinio, dei docenti, dei neo-laureati in base alle quali sarà riesaminata la qualità dell'offerta formativa e didattica, anche in considerazione delle indicazioni che emergeranno dalla Commissione Paritetica Docenti-Studenti.

Ciascun docente, all'inizio del ciclo di lezioni e secondo le indicazioni del Consiglio di CdS, disporrà di uno spazio per comunicare agli studenti le tematiche del corso, le metodologie didattiche, le modalità di valutazione dei risultati di apprendimento, il materiale utile allo studio, le modalità di svolgimento degli esami di profitto, nonché l'importanza e le modalità di partecipazione alla valutazione della qualità della didattica secondo le norme Anvur.

Ogni studente dovrà valutare prima del relativo esame ciascuno degli insegnamenti previsti dal Piano di Studi, indipendentemente dall'anno di iscrizione. Tutte le modifiche alle norme di valutazione e riesame del CdS saranno approvate dal Consiglio del CdS su iniziativa del suo Presidente e supervisionate del Responsabile della Qualità (RQ) del CdS.

Data l'importanza dei tirocini curriculari preparatori alla Tesi di Laurea, tutte le attività saranno monitorate mediante questionari da compilare a cura del Docente Tutor di Tirocinio, del corrispondente Tutor aziendale indicato nella procedura convenzionale tra le imprese e le istituzioni ospitanti, del tirocinante. Il monitoraggio consentirà di valutare il livello di soddisfazione degli attori del processo, le opportunità occupazionali emerse e di pianificare le azioni di miglioramento. Unitamente all'indagine nazionale Almalaurea sui laureati del CdS, che prevede comunque un numero minimo di laureati rispondenti, il Consiglio di CdS raccoglierà le opinioni dei laureati in occasione del conseguimento del titolo accademico.

#### **4.2 Interventi di revisione dei percorsi formativi (D.CDS.4.2)**

Dopo l'avvio del CdS, le parti interessate al progetto formativo e consultate durante la

fase preparatoria del CdS, unitamente ad altre individuate dal Consiglio di CdS insediato, saranno invitate a far parte di un Comitato di Indirizzo composto da docenti e rappresentanti delle istituzioni, di enti territoriali, di aziende di produzione e di distribuzione, di professionisti e rappresentanti del mondo del lavoro operanti, non solo sul territorio regionale e nazionale, ma anche in contesti internazionali, le cui competenze siano coerenti con i profili professionali e con le esigenze del mercato del lavoro individuate per il Laureato Magistrale.

Il progetto culturale e formativo verrà ciclicamente sottoposto a valutazione per individuare esigenze di aggiornamento e miglioramento.

Il Comitato di indirizzo utilizzerà strumenti informativi quali analisi documentali, consultazioni dirette, indagini a testimoni privilegiati sulle conoscenze, capacità e competenze acquisite dagli studenti/laureati, risultanze dei questionari raccolti presso le strutture che hanno ospitato gli studenti per le esperienze di tirocinio, ecc.

L'aggiornamento e l'efficacia dell'offerta formativa viene garantita dai "Sistemi di AQ" del CdS e degli Atenei coinvolti.

In particolare, i Consigli di CdS, recepite le relazioni di monitoraggio annuale e ciclico dei Gruppi di Riesame, delle Commissioni Paritetiche docenti studenti e delle linee strategiche delineate dal "Comitato di Coordinamento della Didattica" del DSA3, operano un'analisi critica dell'offerta formativa e predispongono, se necessario, modifiche ed aggiornamenti attraverso l'introduzione o eliminazione di singoli insegnamenti, articolando le altre attività formative e il panorama degli insegnamenti a scelta degli studenti, modificando i regolamenti dei tirocini, nel rispetto del quadro formativo delineato dalla Classe di Laurea LM76.

I percorsi di studio, i risultati degli esami e gli esiti occupazionali vengono analizzati e monitorati. L'offerta formativa viene costantemente aggiornata e riflette le conoscenze disciplinari più avanzate grazie alle future consultazioni dirette e indirette e le azioni intraprese dal Consiglio del CdS.

**AL REGOLAMENTO DIDATTICO**  
**del Corso di Laurea Magistrale Interateneo**  
**“Management e cultura italiana del cibo”**

(Classe: LM-76 - Scienze Economiche per l’ambiente e la cultura)  
(Ai sensi del D.M. 270/2004)

Quadro degli insegnamenti e delle attività formative

**1° ANNO – 1° SEMESTRE**

**ECONOMIA CIRCOLARE**

**(CIRCULAR ECONOMY)**

**Obiettivo formativo:** Il clima, la società e l’economia vivono estremi e drastici mutamenti. Queste crisi coinvolgono gli aspetti della vita e del pianeta, come: approvvigionamento di materie prime, inquinamento, fragilità territoriale e sociale, dissesti economici e pandemie. Questo quadro richiede contromisure idonee e mirate, volte a ristabilire un paradigma fondato su un approccio ecologico, sostenibile, resiliente, etico ed inclusivo. Questo obiettivo di resilienza locale richiede il coinvolgimento di tutti gli attori in quanto portatori di un interesse “collettivo” e fruitori di benessere. Il corso si focalizza sui temi dell’economia circolare e sui principi dell’economia ai problemi ambientali sia dal lato della domanda che dell’offerta. I contenuti del corso forniscono una comprensione di questi temi dal punto di vista dell’impatto economico e sociale. Al termine del corso, gli studenti avranno la conoscenza necessaria per analizzare, dal punto di vista dell’Economia circolare, le tematiche ambientali, la gestione delle risorse naturali ed i temi del cambiamento climatico.

Gli studenti saranno in grado di applicare teorie e modelli relative alla valutazione della sostenibilità circolare dei processi economici e in grado di approfondire la complessa relazione che intercorre tra processi economici e sistemi ecologici.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Economico

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 12

**Tipologia dell’insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 84 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Economia circolare (Circular economy)**

**Obiettivo formativo:**

Il corso si focalizza sui temi dell'economia circolare. Al termine del corso, gli studenti avranno la conoscenza necessaria per analizzare, dal punto di vista dell'Economia circolare, le tematiche ambientali, la gestione delle risorse naturali ed i temi del cambiamento climatico.

Gli studenti saranno in grado di applicare teorie e modelli relative alla valutazione della sostenibilità circolare dei processi economici. Gli studenti saranno inoltre in grado di approfondire la complessa relazione che intercorre tra processi economici e sistemi ecologici.

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:**

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** mancante

**Tipo di prova:** mancante

**- Modulo: Analisi dei sistemi bioeconomici (*Analysis of bioeconomic systems*)**

**Obiettivo formativo:**

Il corso sviluppa e applica i principi dell'economia ai problemi ambientali. Sono analizzati sia gli aspetti microeconomici che macroeconomici tenendo conto anche delle politiche economiche relative alla salvaguardia e alla gestione sostenibile delle risorse naturali. Le interdipendenze tra i diversi strumenti di politica economica saranno prese in esame. Il corso introduce i principi della bioeconomia sia dal lato della domanda che dell'offerta evidenziando le opportunità offerte da una economia basata sullo sfruttamento sostenibile delle risorse biologiche.

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:**

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** mancante

**Tipo di prova:** mancante

## **ETICA E LETTERATURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**(*ETHICS AND LITERATURE OF FOOD*)**

**Obiettivo formativo:**

A partire da una ricostruzione dell'evoluzione delle dimensioni culturali dell'alimentazione gli studenti saranno condotti a cogliere criticamente le procedure delle scelte morali attraverso le scelte alimentari, anche nella variabilità degli assetti culturali che si esprimono attraverso il cibo e a individuare alcuni ambiti trasversali tra la dimensione storica, quella culturale e quella specificamente filosofica. In tale ambito la letteratura riveste un ruolo strategico sia per comprendere le relazioni che si sono instaurate nel tempo tra letteratura e turismo, sia per individuare le principali forme attraverso le quali la letteratura può essere uno strumento di promozione del territorio.

L'obiettivo è far comprendere la complessità antropologica racchiusa nel cibo e in tutte le complesse pratiche legate alla dimensione culturale dell'alimentazione.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Affine

**Settore scientifico disciplinare:** L-FIL-LET/10 e M-FIL/06

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 12

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 84 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Letteratura, turismo e cibo (*Literature, tourism and food*)**

**Obiettivi formativi:**

Il corso ha l'obiettivo di far conoscere e comprendere le relazioni che si sono instaurate negli ultimi due secoli tra letteratura e turismo e le principali forme attraverso le quali la letteratura può essere uno strumento di promozione del territorio. Il corso ha inoltre l'obiettivo di far conoscere alcuni testi letterari che raccontano determinate aree geografiche italiane (i loro paesaggi, le loro tradizioni, le loro produzioni tipiche), mostrando in che modo tali testi possano diventare strumenti di conoscenza e di promozione territoriale. Al termine del corso lo studente sarà in grado di utilizzare gli strumenti della letteratura ai fini della promozione turistica; utilizzare i testi letterari per approfondire e promuovere la conoscenza delle tradizioni alimentari delle diverse aree geografiche; sviluppare una riflessione sui temi dell'ospitalità e del cibo utilizzando strumenti e riferimenti letterari; progettare un itinerario turistico legato ai temi portanti della letteratura e/o del cibo.

**Settore scientifico disciplinare:** L-FIL-LET/10

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Prerequisiti:** è richiesta una buona capacità di leggere e comprendere un testo letterario in italiano; risultano inoltre utili conoscenze di base di geografia.

**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Etica ed estetica dell'alimentazione (*Ethics and aesthetics of food*)**

**Obiettivi formativi:**

L'obiettivo formativo del corso è l'identificazione di alcuni concetti chiave del giudizio enogastronomico, a partire da una ricostruzione dell'evoluzione della riflessione sull'alimentazione. Gli studenti saranno condotti a cogliere criticamente le procedure delle scelte morali attraverso le scelte alimentari, anche nella variabilità degli assetti culturali che si esprimono attraverso il cibo, e a individuare alcuni ambiti trasversali tra la dimensione storica, quella culturale e quella specificamente filosofica. In questo modo diventa possibile cogliere la complessità antropologica racchiusa nel cibo e in tutte le complesse pratiche legate a vario titolo all'alimentazione. Su un altro piano, il percorso diventa un punto di forza utile a interpretare nel modo migliore le difficili scelte e opzioni

strategiche che si riversano sul mercato del cibo, in tutte le sue forme. Sarà infatti possibile applicare le nozioni apprese a un corpus di dati storici e storico-culturali, per riconoscere temi e contenuti adatti alla gestione delle varie attività professionali.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Affine

**Settore scientifico disciplinare:** M-FIL/06

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e seminari

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **DIRITTO ALIMENTARE E AMBIENTALE INTERNAZIONALE ED EUROPEO (INTERNATIONAL AND EUROPEAN AGRI-FOOD LAW)**

#### **Obiettivo formativo:**

Il corso intende fornire le conoscenze teoriche e disciplinari inerenti al quadro normativo internazionale ed europeo in tema di agricoltura e alimentazione, con particolare riferimento alla sostenibilità ambientale e sociale del sistema agro-alimentare.

Sarà presa in esame la normativa internazionale rilevante, a cominciare dagli accordi commerciali internazionali sul commercio dei prodotti agricoli, sia in ambito OMC (Accordo sull'agricoltura, Accordo SPS, Accordo TRIPs), sia a livello bilaterale (accordi di libero scambio), nonché il ruolo ai diversi strumenti di cooperazione internazionale per promuovere la sicurezza alimentare. Particolare attenzione sarà rivolta, in questo contesto, al regime giuridico delle risorse fitogenetiche (Convenzione di Nagoya e Trattato FAO sulle risorse fitogenetiche), al ruolo del diritto internazionale nella protezione delle conoscenze tradizionali di interesse agricolo, all'emergere dei peasants' rights e dei diritti "bioculturali".

Con riferimento alle fonti di diritto dell'Unione Europea, saranno analizzati gli articoli 38-44 del TFUE e i principali atti di diritto derivato. Particolare attenzione sarà rivolta alla PAC, alla politica di sviluppo rurale, alla strategia "From Farm to Fork". Costituiranno oggetto di esame le norme sulla qualità dei prodotti agroalimentari e sulla loro libera circolazione, la normativa sugli OGM e la coesistenza. Infine, verrà approfondita la conoscenza di alcuni aspetti della normativa europea in tema di sicurezza alimentare e dei profili giuridici connessi a valutazione e gestione del rischio.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Giuridico

**Settore scientifico disciplinare:** IUS/13

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

## **ENGLISH LECTURESHIP AND COMPUTER SKILLS WORKSHOP IN ENGLISH**

### **Obiettivo formativo:**

Il corso mira a fornire agli studenti attività pratiche di esercitazione e di studio assistito per l'apprendimento della lingua inglese. L'obiettivo che si intende perseguire è duplice: da un lato potenziare le competenze espressive e comunicative in una lingua straniera; dall'altro sviluppare abilità informatiche necessarie per utilizzare strumenti e tecnologie per valorizzare la qualità della presentazione di dati e/o contenuti (editing di testi; elaborazione dati; strumenti di pianificazione; competenze nell'uso di Microsoft Word, Excel, Power Point; uso di piattaforme condivise).

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Ambito:** Abilità linguistiche e telematiche

**Attività formativa:** Ulteriori attività formative

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 8

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali, teoriche e pratiche

**Ore:** 56 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **- Modulo: Computer skills in English**

#### **Obiettivo formativo:**

Conoscenze:

- Nozioni di base suite Microsoft Office;
- Nozioni di base sulle tecniche di presentazione di risultati;
- Nozioni di base sull'uso di piattaforme condivise (Miro).

Skills:

- uso di text editor;
- uso base Microsoft Excel;
- uso base Microsoft Power Point;
- uso base piattaforma Miro.

Sviluppo di Competenze:

Gli studenti saranno resi autonomi nell'uso dei software più utilizzati per l'editing dei testi, l'organizzazione dei dati e la presentazione dei contenuti.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Ulteriori attività formative

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 2

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 14 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

## **1° ANNO – 2° SEMESTRE**

### **- Modulo: English lectureship**

#### **Obiettivo formativo:**

Conoscenze:

- capacità di lettura e ascolto;
- capacità di comprensione e espressione;
- rafforzamento delle conoscenze in ambito grammaticale e lessicale (livello upper-intermediate/advanced).

Skills:

- conoscere, comprendere, interpretare e analizzare in modo critico un testo;
- attivare strategie idonee a raggiungere le competenze richieste dal contesto situazionale;
- sviluppo di abilità di scrittura e lettura.

Sviluppo di competenze:

- acquisire competenza linguistica e saperla applicare a un testo scritto o orale;
- potenziare la capacità espressiva e comunicativa;
- comunicare e argomentare in modo efficace in presentazioni scritte e orali;
- relazionare sui risultati utilizzando strategie e tecnologie appropriate.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Ulteriori attività formative

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova scritta e orale finale

## **AMMINISTRAZIONE E CONTROLLO DELL'IMPRESA SOSTENIBILE** **(ADMINISTRATION AND CONTROL OF THE SUSTAINABLE ENTERPRISE)**

**Obiettivo formativo:** Il corso fornisce conoscenze teoriche e disciplinari inerenti all'amministrazione e al controllo delle aziende for profit e non profit in un contesto di operatività sostenibile. Data l'importanza ai fini dell'apprendimento nonché la doverosa compliance aziendale, la normativa vigente a livello europeo e gli obiettivi delle organizzazioni internazionali per uno sviluppo sostenibile (SDG) costituiscono un fondamentale approccio al tema. Sostenibilità e Innovazione sono ormai elementi di un nuovo paradigma caratterizzante le organizzazioni for profit e non profit. La IV Rivoluzione Industriale, con le sue avveniristiche prospettive, sta definendo nuovi scenari di responsabilità sociale per le imprese. Pertanto, in questo corso essa viene analizzata approfonditamente, al fine di comprendere non solo l'attuale rapporto fra imprese e stakeholders ma altresì i suoi potenziali orizzonti. Da ciò sorge la necessità di analizzare gli essenziali profili connessi al rapporto uomo-macchina, alle soluzioni smart a livello produttivo, operativo e gestionale ed ancora alla centralità dell'uomo nella visione economico aziendale. Infine, viene approfondita la conoscenza degli aspetti aziendali connessi ai criteri ESG, dunque in rapporto all'impatto aziendale sull'ambiente, sulla società e in termini di corretta governance. Particolarmente importanti sono i temi della rendicontazione non finanziaria e della inclusione delle diversità in azienda

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Aziendale

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/07

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **STATISTICA AZIENDALE (STATISTICS FOR BUSINESS)**

**Obiettivo formativo:**

L'obiettivo del corso è quello di introdurre gli studenti alle principali metodologie statistiche per analizzare i dati aziendali e supportare le decisioni manageriali: dalle tecniche di campionamento per rilevare dati di interesse aziendale, ai modelli di regressione per analizzare le cause dei fenomeni aziendali e fare previsioni.

I metodi statistici sono presentati dando ampio spazio al loro impiego nella soluzione di problemi aziendali e quindi all'interpretazione dei risultati nelle applicazioni.

La presentazione dei metodi è accompagnata da esempi e casi aziendali. Sono inoltre previste esercitazioni su dati aziendali da svolgere con i software di analisi statistica

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Statistico-matematico

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/03

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **MARKETING AGROALIMENTARE E COMPORTAMENTO DEL CONSUMATORE (AGRI-FOOD MARKETING AND CONSUMER BEHAVIOUR)**

**Obiettivo formativo:**

L'insegnamento è orientato a fornire conoscenze approfondite delle specificità dello scambio dei prodotti agroalimentari lungo le catene del valore e caratterizzate dal sistema di piccole e medie imprese agroalimentari. Particolare attenzione sarà riservata alle conoscenze professionali per la progettazione e lancio sui mercati di nuovi prodotti legati alle specificità dei territori: processo di marketing; comportamento del consumatore, analisi dei mercati e dei competitors, lancio nuovi prodotti, analisi e previsione vendite. Particolare attenzione sarà riservata ai casi studio di PMI orientate alla sostenibilità dei processi produttivi e dei prodotti alimentari.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Caratterizzante e affine

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/01 e M-PSI/07

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 12

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 84 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Marketing Agroalimentare (*Agri-food marketing*)**

**Obiettivo formativo:**

L'obiettivo formativo è quello di fornire allo studente conoscenze approfondite per l'analisi dei mercati agroalimentari, per la progettazione e la commercializzazione dei prodotti del territorio. Particolare attenzione sarà riservata alle aziende agrarie integrate verticalmente, alla PMI agroalimentari e alle iniziative collettive di food marketing. Il corso intende inoltre accrescere le competenze per sviluppare una cultura d'impresa nei contesti rurali e l'adozione di strategie di differenziazione delle produzioni agroalimentari. Seguendo gli schemi teorici del processo di marketing particolare attenzione sarà riservata alla progettazione di prodotti innovativi legati al territorio: analisi dei mercati, segmentazione e positioning, lancio nuovi prodotti, analisi dei vincoli normativi, controllo e valutazione delle scelte di marketing, gestione delle relazioni contrattuali di filiera. I contenuti operativi del corso saranno sviluppati con l'obiettivo di individuare, ed analizzare, le specificità delle piccole e medie imprese nell'ambito delle principali filiere agroalimentari orientate alla sostenibilità di processi e prodotti.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 9

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 63 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Dinamiche psicologiche dei processi di consumo (*Psychological dynamics of consumer processes*)**

**Obiettivo formativo:**

Il corso presenta i principali modelli teorico-scientifici utili per la comprensione delle dinamiche psicologiche che caratterizzano il consumatore, in quanto individuo, approfondendo temi quali processi decisionali, percezione e apprendimento. L'obiettivo generale è quello di fornire allo studente conoscenze sugli argomenti e dibattiti più rappresentativi e attuali per la comprensione delle dinamiche psicologiche dei processi di consumo. Gli obiettivi del corso sono così definiti con riferimento ai seguenti domini:- Conoscenze e capacità di comprensione: permettere allo studente di raggiungere le conoscenze fondamentali per distinguere le principali dinamiche psicologiche che caratterizzano il consumatore;- Applicazione delle conoscenze: permettere allo studente di osservare e riconoscere tali dinamiche in situazioni e contesti diversi;- Autonomia di giudizio: lo studente sarà in grado di integrare le conoscenze acquisite a livello teorico con la specificità delle situazioni che potrà incontrare in potenziali contesti di lavoro;- Comunicazione: lo studente acquisirà una terminologia specifica che gli permetterà di comunicare con interlocutori specialisti (e non specialisti) del settore e/o in maniera interdisciplinare;- Capacità di apprendere: lo studente svilupperà la competenza allo studio autonomo e alla ricerca di materiale specialistico di settore anche e per mezzo

dell'uso della ricerca bibliografica nelle banche dati di settore.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Affine

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** M-PSI/07

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 3

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 21 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

## **LINGUAGGI E CULTURE DELL'AGROALIMENTARE**

### **(AGRI-FOOD LANGUAGES AND CULTURES)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo principale del corso è quello di fornire allo studente conoscenze storico-linguistiche sui lessici specialistici dell'economia e della finanza, nonché dell'enogastronomia. Oltre a ripercorrere per tappe la storia linguistica di alcuni italianismi settoriali, lo studente potrà affrontare la redazione efficace e comunicativa di testi per la proposta di prodotti italiani nei mercati nazionale ed esteri. Inoltre, offrendo un modulo in lingua inglese, gli studenti saranno in grado di comprendere quale importanza hanno il cibo e il vino nella definizione di cultura e di identità di una società anche attraverso il filtro della lingua inglese, necessaria per lo sviluppo nei mercati esteri.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Affine

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** L-FIL-LET/12 e L-LIN/02

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **- Modulo: Italiano per il mercato e il turismo eno-gastronomico (*Italian language for the market and eno-gastronomic tourism*)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo principale del corso è quello di fornire allo studente conoscenze storico-linguistiche, in chiave diacronica e sincronica, sui lessici specialistici dell'economia e della finanza, nonché dell'enogastronomia. Gli italianismi, infatti, trasmettono nel mondo la cultura italiana, regionale e cittadina, tutto ciò che gli italiani e l'Italia hanno ideato o realizzato nel passato e nel presente.

Oltre a ripercorrere per tappe la storia linguistica di alcuni italianismi settoriali, durante il corso si rifletterà su come redigere in modo efficace e comunicativo testi riconducibili ad alcune tipologie specifiche dell'economia, della finanza e dell'enogastronomia.

La combinazione di lezioni frontali e pratiche, infatti, metterà in grado gli studenti di produrre testi specifici chiari ed efficaci, utili, soprattutto per quanto riguarda il settore enogastronomico, alla proposta e diffusione dei prodotti italiani in Italia e all'estero.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare  
**Attività formativa:** Affine  
**Settore scientifico disciplinare:** L-FIL-LET/12  
**Modalità di svolgimento:** convenzionale  
**Crediti:** 3  
**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche  
**Ore:** 21 di lezioni teoriche e pratiche  
**Propedeuticità:** nessuna  
**Tipo di prova:** Prova scritta

**- Modulo: Cibo e comunicazione interculturale (*Food and intercultural communication*)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo è quello di far riflettere gli studenti sul valore del cibo, del vino e delle attività a loro correlate, quali prodotti culturali ed elementi rappresentativi di una cultura, da essa influenzati e che a loro volta la caratterizzano.

Attraverso l'illustrazione dei diversi concetti di cultura, in senso classico e in senso antropologico, e di come questi si pongono in relazione con il concetto di "civiltà" e di "identità", gli studenti saranno in grado di comprendere quale importanza il cibo e il vino hanno nella definizione di cultura e di identità di una società, e di come al tempo stesso gli usi, i costumi, i comportamenti, le norme, la religione possano influenzare e determinare la definizione di "cultura del cibo e del vino".

Verranno introdotte le teorie soggiacenti al concetto di comunicazione interculturale e di competenza interculturale, in modo di fornire allo studente gli strumenti per interpretare le prospettive, le pratiche e i prodotti di altre culture, rilevando correttamente stereotipi e pregiudizi ed evitando potenziali conflitti interculturali legati all'ambito del cibo e del vino.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare  
**Lingua insegnamento:** Inglese  
**Attività formativa:** Affine  
**Settore scientifico disciplinare:** L-LIN/02  
**Modalità di svolgimento:** convenzionale  
**Crediti:** 3  
**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche  
**Ore:** 21 di lezioni teoriche e pratiche  
**Propedeuticità:** nessuna  
**Tipo di prova:** Prova scritta e prova orale finale

**Curriculum: TURISMO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE**  
**2° ANNO – 1° SEMESTRE**

**ANTROPOLOGIA DEI SISTEMI ALIMENTARI GLOBALI**  
**(*ANTHROPOLOGY OF GLOBAL FOOD REGIMES*)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo è quello analizzare la formazione dell'attuale sistema di alimentazione globale e conoscere i suoi principali vantaggi e svantaggi. In particolare, si affronta l'impatto della globalizzazione sulla produzione e sul

consumo alimentare, gli intrecci tra attivismo alimentare e attivismo altermondialista, le “utopie concrete” della neo-ruralità e una lettura critica dei vari sistemi alimentari.

Le principali conoscenze che gli studenti acquisiranno saranno:

- conoscenze di antropologia dell'alimentazione come strumento per una lettura critica delle specificità, delle differenze e dell'evoluzione nel rapporto uomo-cibo nella società contemporanea e delle forme della loro valorizzazione;
- le capacità di individuare e commentare gli aspetti sociali e culturali degli alimenti, di riconoscerne;
- conoscenze del rapporto fra il territorio e le produzioni agroalimentari;
- la curiosità per culture alimentari diverse dalla nostra e la sensibilità ed attenzione per le esigenze culturali, etiche e sociali che condizionano e caratterizzano la domanda alimentare;
- conoscenza degli approcci e dei metodi. Le principali abilità che permettono di applicare le conoscenze acquisite saranno:
- capacità di formulare il problema della ricerca e di adottare scelte metodologiche efficaci e innovative;
- capacità di analisi dei dati e di riflessioni sui temi affrontati

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Storico-Artistico

**Settore scientifico disciplinare:** M-DEA/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

## **SISTEMI AGROALIMENTARI SOSTENIBILI**

### ***(SUSTAINABLE AGRIFOOD SYSTEMS)***

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo è quello di fornire allo studente conoscenze sugli aspetti ambientali, sociali ed economici delle filiere produttive e distributive del cibo. Verranno forniti gli strumenti conoscitivi necessari per la gestione sostenibile dei processi di produzione, trasformazione e consumo del cibo, nonché le basi per l'analisi e la valutazione della sostenibilità dei sistemi agroalimentari. Particolare attenzione sarà riservata alle sfide e ai rischi ambientali legati alle filiere agroalimentari ed alla promozione della sicurezza alimentare. Ulteriore obiettivo formativo è la conoscenza delle politiche pubbliche per lo sviluppo sostenibile e la resilienza climatica dei sistemi agroalimentari.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/01

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 7

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 49 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** prova orale finale.

## **ECONOMIA DEL TURISMO SOSTENIBILE**

### **(SUSTAINABLE TOURISM ECONOMY)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo del corso integrato è quello di fornire conoscenze approfondite del marketing management dei servizi all'interno del sistema agroalimentare. In tale contesto operativo, strettamente connesso con i singoli territori, si articola una rete di servizi alle aziende, alle organizzazioni e alle loro forme associate: servizi commerciali, di marketing, turistici, di supporto alle imprese, di sviluppo dell'innovazione, di supporto all'export, ecc. Le specificità dei contesti produttivi e della natura dei prodotti richiedono professionalità in grado di ideare, progettare, realizzare e gestire un'articolata gamma di attività. Particolare rilievo avranno le tematiche della sostenibilità lungo le filiere agroalimentari e alla *twin transitions* ambientale e digitale che trasforma i paradigmi di produzione e commercializzazione del cibo.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Caratterizzante e affine

**Ambito disciplinare:** Aziendale

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P08 e M GGR/02

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 9

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 63 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **- Modulo: Management delle piccole e medie imprese (*Management of small and medium-sized enterprise*)**

**Obiettivo formativo:** In un contesto di sempre più spiccata terziarizzazione delle economie avanzate, il marketing dei servizi assume un ruolo di grande rilievo. Obiettivo del corso è la comprensione e la capacità di applicazione dei prevalenti modelli teorici sviluppati nell'ambito del management delle imprese di servizi con particolare riferimento agli strumenti operativi del marketing dei servizi e di customer relationship management. Risulterà fondamentale conoscere i settori e le imprese di servizi, i servizi come prodotti, le differenze tra marketing dei beni e marketing dei servizi, la peculiare focalizzazione sul cliente nel marketing dei servizi, le logiche di marketing relazionale nei servizi. In particolare, affronteremo le specificità di gestione di alcuni comparti: commerciale (retail) e turismo. Nella seconda parte del corso si affronteranno dei casi aziendali in modo da applicare il modello dei gap della qualità dei servizi, capire le aspettative e le percezioni del cliente con le ricerche di marketing, vedere come costruire relazioni con i consumatori e gestire il disservizio e progettare nuovi servizi.

Lo studente dovrà essere in grado di sviluppare giudizi autonomi su realtà aziendali e problematiche di marketing di cui si abbiano informazioni incomplete, abilità comunicative interpersonali volte all'analisi/soluzione di problemi e alla condivisione di idee. La preparazione ed esposizione di un lavoro di gruppo permetterà agli studenti di migliorare le proprie capacità di comunicazione interpersonale e di public speaking.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante  
**Ambito disciplinare:** Aziendale  
**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/08  
**Modalità di svolgimento:** convenzionale  
**Crediti:** 6  
**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche  
**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche  
**Propedeuticità:** nessuna  
**Tipo di prova:** Prova orale finale

**- Modulo: Geografia dell'alimentazione sostenibile (*Geography and sustainable food*)**

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo del corso è quello di fornire conoscenze sul tema dell'alimentazione nell'ambito di percorsi di sviluppo, valorizzazione e promozione del territorio con riferimento alle sue implicazioni sociali, ambientali ed economiche, e alla luce dell'attuale processo di cambiamento climatico. In particolare, la prima parte delle lezioni verterà sul ruolo svolto dall'ambiente fisico, sociale ed economico nel determinare le varie tipologie alimentari, le loro origini storiche, la loro evoluzione nel tempo e le conseguenze che ne derivano per la salute delle popolazioni. La seconda parte avrà come focus le linee strategiche delle politiche adottate, a livello nazionale e internazionale, per giungere a una condizione in cui i consumi alimentari risultino adeguati agli effettivi bisogni di tutta l'umanità. La terza parte sarà centrata sulla sostenibilità della filiera agroalimentare e sui processi innovativi ad essa connessi, toccando i momenti principali in cui può essere suddivisa e approfondendo alcuni aspetti attualmente rilevanti: produzione (ad es. agricoltura 4.0, agrivoltaico, vertical farming, agricoltura multifunzionale, orti urbani), trasformazione (economia circolare, uso efficiente delle risorse), distribuzione (ad es. logistica e packaging), vendita (ad es. dettaglio, ingrosso, lookers) e consumo (ad es. slow food, spreco alimentare, certificazioni di qualità). Il corso prevede inoltre una parte pratica, nella quale agli studenti sarà chiesto di lavorare in piccoli gruppi per analizzare la filiera di un prodotto alimentare, definendone poi una strategia di valorizzazione sostenibile. Coerentemente con questo quadro gli obiettivi formativi specifici sono:

- conoscere le politiche alimentari e agricole alle diverse scale, dalla locale alla nazionale, comunitaria e globale, nelle connessioni transcalari e in una prospettiva di sviluppo sostenibile;
- sviluppare una visione complessa del sistema agroalimentare;
- acquisire un linguaggio scientifico appropriato e la capacità di argomentare e illustrare i temi e le problematiche della geografia dell'alimentazione;
- elaborare proprie visioni critiche del rapporto fra lo spazio geografico e i fenomeni inerenti alle complesse articolazioni legate al cibo.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare  
**Attività formativa:** Affine  
**Settore scientifico disciplinare:** M-GGR/02  
**Modalità di svolgimento:** convenzionale  
**Crediti:** 3  
**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche  
**Ore:** 21 di lezioni teoriche e pratiche  
**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

## 2° ANNO – 2° SEMESTRE

### **ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE (Optional courses)**

**Obiettivo formativo:** Attività a libera scelta dello studente tra quelle programmate dai Dipartimenti coinvolti e dagli altri Dipartimenti dell'Università di Perugia e dell'Università per Stranieri di Perugia volte a completare la propria formazione in funzione degli obiettivi del corso di laurea (vedi Allegato D).

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** a scelta dello studente

**Modalità di svolgimento:** In funzione del tipo di attività scelta

**Crediti:** 8

**Tipologia dell'insegnamento:** In funzione del tipo di attività scelta

**Ore:** In funzione del tipo di attività scelta

**Tipo di prova:** In funzione del tipo di attività scelta

### **TIROCINIO O STAGE (*Traineeship or Stage*)**

**Obiettivo formativo:**

Preparare lo studente alla programmazione e alla progettazione dell'attività oggetto della prova finale attraverso il tirocinio o stage da svolgere presso istituzioni, aziende e realtà organizzative che operano nelle catene del valore e che risultano fortemente interconnesse con le risorse culturali ed ambientali dei territori (import-export di prodotti agroalimentari tipici; organizzazione di eventi culturali ed enogastronomici; incoming turistico; progettazione e applicazione di pacchetti per il turismo ecosostenibile; digital marketing; valorizzazione e gestione infrastrutture verdi, enoturismo, etc.)- vedi Allegato D.

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** Ulteriori attività formative (tirocini formativi e di orientamento)

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** pratica-applicativa

**Ore:** 150 di lavoro individuale

**Tipo di prova:** Frequenza e valutazione della relazione finale (vedi Allegato D).

### **PROVA FINALE (*Thesis*)**

**Obiettivo formativo:** Acquisire conoscenze pratiche mediante la stesura di un elaborato scritto concernente un argomento di documentazione, sperimentazione e/o ricerca inerente sia l'analisi teorica di specifici problemi di economia ambientale, agroalimentare o del turismo enogastronomico sostenibile, sia avere un impianto teorico empirico, con il ricorso a tecniche statistiche o a modelli di simulazione per l'analisi socio-economica di casi concreti. Il tesista potrà avvalersi sia di fonti statistiche secondarie, che di dati originali raccolti direttamente dallo studente. L'attività inizia durante il Tirocinio in preparazione della prova finale ed è svolta con la guida dello stesso relatore (vedi Allegato D).

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** per prova finale

**Crediti:** 16

**Tipologia dell'insegnamento:** lavoro assistito e lavoro individuale

**Ore:** 80 di tutorato, 320 di lavoro individuale

**Tipo di prova:** Esposizione e discussione dell'elaborato.

## Curriculum: MERCATI AGROALIMENTARI

2° ANNO – 1° SEMESTRE

### **MERCATI E ORGANIZZAZIONE AGROINDUSTRIALE**

#### ***(AGRO-INDUSTRIAL MARKETS AND ORGANISATION)***

**Obiettivo formativo:** Fornire allo studente conoscenze sui principi che regolano l'economia del mercato dei prodotti agro-alimentari e sui principi e metodi di gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione. In tale contesto risultano strategiche le forme di cooperazione tra operatori, sia nel coordinamento dell'offerta agroalimentare che nel definire modelli organizzativi incentrati sulla partecipazione e la partnership pubblico privato. Con riferimento alle forme di partecipazione nella strutturazione dei "paesaggi alimentari" lo studente potrà sviluppare competenze e professionalità legate ai metodi e alle tecniche di analisi, pianificazione, rappresentazione e gestione dei paesaggi alimentari.

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Caratterizzante e affine

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/01 e AGR/10

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 10

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 70 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

#### **- Modulo: Organizzazione Agroindustriale (*Agro-industrial organisation*)**

**Obiettivo formativo:** Fornire allo studente conoscenze sui principi che regolano l'economia del mercato dei prodotti agro-alimentari e sui principi e metodi di gestione economica delle imprese di produzione, commercializzazione e distribuzione dei prodotti agro-alimentari e della ristorazione. Sviluppare nello studente le capacità di analizzare il mercato di riferimento dei prodotti alimentari e la struttura delle relative filiere e interpretare il bilancio aziendale, analizzare i costi di produzione nei diversi stadi della catena dell'offerta alimentare. Sensibilizzare lo studente sui problemi della scarsità e dell'abbondanza alimentare e delle loro conseguenze nella società globale

**Tipo di insegnamento:** Integrato

**Attività formativa:** Caratterizzante e affine

**Ambito disciplinare:** Ambientale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/01 e AGR/10

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** questionario con domande aperte e prova orale finale o prova orale complessiva.

**- Modulo: Metodi e tecniche di partecipazione per la valorizzazione dei paesaggi alimentari**

*(Participatory methods and tools for the enhancement of food landscapes)*

**Obiettivo formativo:** L'obiettivo formativo è quello di fornire allo studente conoscenze relative ai processi partecipativi nell'ambito della strutturazione di paesaggi alimentari. Saranno presentati e analizzati metodi e tecniche di analisi, pianificazione, rappresentazione e gestione dei paesaggi alimentari. Per quanto riguarda gli aspetti partecipativi si presenteranno i caposaldi normativi, i principi e le regole, un quadro generale di applicazione, le principali tecniche (analogiche e informatiche) e gli ambiti di utilizzo.

Verranno presentate ed analizzate attraverso lezioni in parte teoriche e in parte pratiche esperienze collaborative per la valorizzazione delle geo-specificità alimentari, dei prodotti alimentari e la costruzione di reti geo-spaziali. Si affronterà anche il tema dei Contratti di paesaggio per la valorizzazione del rapporto prodotti alimentari, contesto territoriale e comunità insediate, e il tema dell'orticoltura urbana, dalle definizioni in ambito europeo ed extra europeo, la sua storia e la rilevanza in termini di costruzione delle comunità urbane.

Verranno presentati anche casi di studio nazionali e internazionali, in modo che gli studenti possano osservare i processi nel loro svolgimento, le criticità e le potenzialità, per mettere a confronto i contesti, comprendere quali lezioni possono essere apprese e adattate da un contesto all'altro e quello che invece non è possibile adattare.

**Tipo di insegnamento:** monodisciplinare

**Attività formativa:** affine

**Ambito disciplinare:** Analisi e Pianificazione Territoriale

**Settore scientifico disciplinare:** AGR/10

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 4

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 28 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** Nessuna

**Tipo di prova:** Consegna di un elaborato e prova orale finale.

**CULTURA VISUALE DEL CIBO E MEDIA DIGITALI (FOOD, VISUAL CULTURE AND NEW MEDIA)**

**Obiettivo formativo:**

Il corso mira a fornire le teorie di base sulla cultura visuale e sulla comunicazione in campo agroalimentare, soprattutto in relazione ai media audiovisivi e digitali. Nel percorso verranno analizzati i formati della comunicazione enogastronomica, con particolare riferimento alle piattaforme web e social, con indicazioni sulle modalità di costruire narrazioni a partire dalle specificità e dal patrimonio dei territori.

I principali obiettivi formativi del corso sono la conoscenza delle teorie sulla comunicazione digitale, l'acquisizione di consapevolezza sulla dimensione culturale dell'immagine e della visione, la conoscenza degli ambiti specifici della comunicazione

nel settore enogastronomico e dei principali strumenti per la costruzione di contenuti dedicati. Gli studenti dovranno essere in grado di applicare strategie comunicative mirate alle specificità del territorio, con un'attenzione particolare al racconto del territorio come ecosistema produttivo, artistico e culturale.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Storico-artistico

**Settore scientifico disciplinare:** L-ART/06

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** valutazione del progetto pratico e prova orale finale

## **MANAGEMENT DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE**

### ***(MANAGEMENT OF SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISE)***

**Obiettivo formativo:** In un contesto di sempre più spiccata terziarizzazione delle economie avanzate, il marketing dei servizi assume un ruolo di grande rilievo. Obiettivo del corso è la comprensione e la capacità di applicazione dei prevalenti modelli teorici sviluppati nell'ambito del management delle imprese di servizi con particolare riferimento agli strumenti operativi del marketing dei servizi e di customer relationship management. Risulterà fondamentale conoscere i settori e le imprese di servizi, i servizi come prodotti, le differenze tra marketing dei beni e marketing dei servizi, la peculiare focalizzazione sul cliente nel marketing dei servizi, le logiche di marketing relazionale nei servizi. In particolare affronteremo le specificità di gestione di alcuni comparti: commerciale (retail) e turismo. Nella seconda parte del corso si affronteranno dei casi aziendali in modo da applicare il modello dei gap della qualità dei servizi, capire le aspettative e le percezioni del cliente con le ricerche di marketing, vedere come costruire relazioni con i consumatori e gestire il disservizio e progettare nuovi servizi.

Lo studente dovrà essere in grado di sviluppare giudizi autonomi su realtà aziendali e problematiche di marketing di cui si abbiano informazioni incomplete, abilità comunicative interpersonali volte all'analisi/soluzione di problemi e alla condivisione di idee. La preparazione ed esposizione di un lavoro di gruppo permetterà agli studenti di migliorare le proprie capacità di comunicazione interpersonale e di public speaking.

**Tipo di insegnamento:** Monodisciplinare

**Attività formativa:** Caratterizzante

**Ambito disciplinare:** Aziendale

**Settore scientifico disciplinare:** SECS-P/08

**Modalità di svolgimento:** convenzionale

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** lezioni frontali teoriche e pratiche

**Ore:** 42 di lezioni teoriche e pratiche

**Propedeuticità:** nessuna

**Tipo di prova:** Prova orale finale

### **ATTIVITÀ A SCELTA DELLO STUDENTE (Optional courses)**

**Obiettivo formativo:** Attività a libera scelta dello studente tra quelle programmate dai Dipartimenti coinvolti e dagli altri Dipartimenti dell'Università di Perugia e dell'Università per Stranieri di Perugia volte a completare la propria formazione in funzione degli obiettivi del corso di laurea (vedi Allegato D).

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** a scelta dello studente

**Modalità di svolgimento:** In funzione del tipo di attività scelta

**Crediti:** 8

**Tipologia dell'insegnamento:** In funzione del tipo di attività scelta

**Ore:** In funzione del tipo di attività scelta

**Tipo di prova:** In funzione del tipo di attività scelta

### **TIROCINIO O STAGE (*Traineeship or Stage*)**

**Obiettivo formativo:**

Preparare lo studente alla programmazione e alla progettazione dell'attività oggetto della prova finale attraverso il tirocinio o stage da svolgere presso istituzioni, aziende e realtà organizzative che operano nelle catene del valore e che risultano fortemente interconnesse con le risorse culturali ed ambientali dei territori (import-export di prodotti agroalimentari tipici; organizzazione di eventi culturali ed enogastronomici; incoming turistico; progettazione e applicazione di pacchetti per il turismo ecosostenibile; digital marketing; valorizzazione e gestione infrastrutture verdi, enoturismo, etc.)- vedi Allegato D.

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** Ulteriori attività formative (tirocini formativi e di orientamento)

**Crediti:** 6

**Tipologia dell'insegnamento:** pratica-applicativa

**Ore:** 150 di lavoro individuale

**Tipo di prova:** Frequenza e valutazione della relazione finale (vedi Allegato D).

### **PROVA FINALE (*Thesis*)**

**Obiettivo formativo:** Acquisire conoscenze pratiche mediante la stesura di un elaborato scritto concernente un argomento di documentazione, sperimentazione e/o ricerca inerente sia l'analisi teorica di specifici problemi di economia e del marketing agroalimentare, sia avere un impianto teorico empirico, con il ricorso a tecniche statistiche o a modelli di simulazione per l'analisi socio-economica di casi concreti. Il tesista potrà avvalersi sia di fonti statistiche secondarie, che di dati originali raccolti direttamente dallo studente. L'attività inizia durante il Tirocinio in preparazione della prova finale ed è svolta con la guida dello stesso relatore (vedi Allegato D).

**Attività formativa:** altre

**Ambito disciplinare:** per prova finale

**Crediti:** 16

**Tipologia dell'insegnamento:** lavoro assistito e lavoro individuale

**Ore:** 80 di tutorato, 320 di lavoro individuale

**Tipo di prova:** Esposizione e discussione dell'elaborato.

**ALLEGATO C AL REGOLAMENTO**

A.A. 2023-24

Sede didattica: Perugia

 Sindirizzo internet <https://dsa3.unipg.it/- unistrapg.it>

Accesso a studi ulteriori Master di II° livello, Dottorati di ricerca

Data inizio attività didattica 1° semestre: 18 settembre 2023

2° semestre: 26 febbraio 2024

Utenza sostenibile: 65

Titolo		e cultura italiana del cibo		Classe di LM	LM 76				
Anno	Semestre	Insegnamento	Moduli	Attività formativa	Ambito disciplinare	Settore SSD	CFU insegnamento	Esami (Numero progressivo)	Univerista docente
I	1	Economia circolare	Economia Circolare	Caratt.	economico	SECS-P/01	6	1	Unipg-ECO
			Analisi dei sistemi bioeconomici	Caratt.	economico	SECS-P/01	6		Unipg-eECO
		Etica e letteratura dell'alimentazione	Letteratura, turismo e cibo	Affine		L-FIL-LET/10	6	2	Unistrapg
			Etica ed estetica dell'alimentazione	Affine		M FIL/06	6		Unistrapg
		Diritto alimentare e ambientale internazionale ed europeo		Caratt.	giuridico	IUS/13	6	3	Unipg-GIUS
	Lettorato inglese e Laboratorio abilità informatiche in inglese	Abilità informatiche in inglese (*)	Ulteriori attività (2 CFU)			2		Unipg- DSA3	
	2	Lettorato inglese e Laboratorio abilità informatiche in inglese	Lettorato inglese (*)	Ulteriori attività (6 CFU)			6		Unistrapg
		Amministrazione e controllo dell'impresa sostenibile		Caratt.	aziendale	SECS-P/07	6	4	Unipg-GIUS
		Statistica Aziendale		Caratt.	statistico-matematico	SECS S/03	6	5	Unipg-ECO
			Marketing agroalimentare e comportamento del consumatore	Marketing agroalimentare	Caratt.	ambientale	AGR/01	9	6
			Dinamiche psicologiche dei processi di consumo	Affine		M-PSI/07	3	Unipg-FIL	
		Linguaggi e culture dell'agroalimentare	Italiano per il mercato e il turismo enogastronomico	Affine		L-FIL-LET/12	3	7	Unistrapg
			Food and intercultural communication (*)			L-LIN/02	3		Unistrapg
	Curriculum: Turismo enogastronomico e culturale								
II	1	Antropologia dei sistemi alimentari globali		Caratt.	storico-artistico	M-DEA/01	6	8	Unipg-FIL
		Sistemi agroalimentari sostenibili		Caratt.	ambientale	AGR/01	7	9	Unipg-DSA3
		Economia del turismo sostenibile	Management delle piccole e medie imprese **	Caratt.	aziendale	SECS-P08	6	10	Unistrapg
			Geografia dell'alimentazione sostenibile	Affine		M GGR/02	3		Unistrapg
	2	A scelta dello studente				8	11		
		Tirocinio o Stage				6			
		Prova finale				16	12		
Curriculum: Mercati Agroalimentari									52
II	1	Mercati e Organizzazione agroindustriale	Organizzazione agroindustriale	Caratt.	ambientale	AGR/01	6	8	Unipg-DSA3
			Metodi e tecniche di partecipazione per la valorizzazione dei paesaggi alimentari	Affine		AGR/10	4		Unipg-DSA3
		Cultura visuale del cibo e media digitali		Caratt.	storico-artistico	L-ART/06	6	9	Unistrapg
		Management delle piccole e medie imprese **		Caratt.	aziendale	SECS-P08	6	10	Unistrapg
	2	A scelta dello studente				8	11		
		Tirocinio o Stage				6			
		Prova finale				16	12		

(\*): insegnamenti impartiti in lingua inglese

(\*\*): insegnamento comune ai due curriculum

52

120

**ALLEGATO D**  
**a.a. 2023/2024**

**AL REGOLAMENTO DIDATTICO**  
**del Corso di Laurea Magistrale Interateneo “Management e cultura italiana del cibo”**

(Classe: LM-76 - Scienze Economiche per l’ambiente e la cultura)  
(Ai sensi del D.M. 270/2004)

L’allegato indica i criteri e le norme ai quali lo studente deve riferirsi per seguire le principali attività formative del CdLM e per svolgere le relative prove di profitto. In particolare, l’allegato fornisce informazioni per le seguenti attività formative:

1. Attività per la conoscenza della lingua inglese-Livello B2
2. Attività formative a scelta dello studente
3. Attività internazionale (Erasmus)
4. Tirocinio in preparazione della prova finale
5. Attività per la prova finale
6. Procedure e criteri per la verifica del profitto degli insegnamenti

DSA3	Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali- UniPG
LiLAIM	Dipartimento di Lingua letteratura e Arti italiane nel Mondo – UniStraPg
CLM-I	Corso di Laurea Magistrale Interateneo
CFU	Crediti Formativi Universitari
CdD	Consiglio di Dipartimento
CdLM	Corso di Laurea Magistrale
CCdLM	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale
P-CCdLM	Presidente del Consiglio di Corso di Laurea Magistrale
SS	Segreteria Studenti
SD	Segreteria Didattica
CLA	Centro Linguistico di Ateneo
TPA	Tirocinio Pratico Applicativo
CPD	Commissione Paritetica per la Didattica
DD	Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
VOL	Verbalizzazione On-Line
SOL-ESSE3	Segreteria On-Line dell’Università degli Studi di Perugia

**1. ATTIVITÀ PER LA CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE-LIVELLO B2**

Le attività formative per acquisire la conoscenza della lingua inglese, livello B2, prevedono un impegno dello studente per 3 CFU, come dall’art. 7 – comma 3 – lettera e) del presente Regolamento. L’idoneità si consegue con un livello minimo di conoscenza pari a B2 (da *Common European Framework of Reference for Language Learning*).

## 2. ATTIVITÀ FORMATIVE A SCELTA DELLO STUDENTE

1. Lo studente può scegliere, tra le attività formative programmate nell'offerta formativa di dell'Università degli Studi di Perugia e dell'Università per Stranieri di Perugia, un numero di CFU pari a 8 come dall'art. 7 - comma 3 - lettera c) del presente Regolamento. Il Presidente del CCdLM verifica che la scelta di tali attività sia coerente con il progetto formativo del CdLM.
2. Lo studente può chiedere l'autorizzazione al CCdLM di svolgere attività formative programmate da altre Università italiane o straniere.
3. Il Presidente del CCdLM, su richiesta dello studente, riconosce tra le Attività a scelta i CFU acquisiti con la frequenza di percorsi formativi, diversi da quelli previsti ai precedenti punti 1 e 2, soltanto se il riconoscimento dei CFU è stato preventivamente richiesto previsto dai bandi e dai programmi di tali percorsi, sia per ciò che attiene la tipologia che per il numero di CFU riconoscibili.
4. Nel caso in cui uno studente, trasferito da altro CdLM universitario, chieda al CCdLM il riconoscimento tra le Attività a scelta di CFU acquisiti nel CdLM di provenienza, il CCdLM, acquisita la documentazione utile dalla SS, valuta se la richiesta è coerente con gli obiettivi formativi del CdLM.
5. Lo studente iscritto deve presentare alla SD, su apposito modulo disponibile nel sito web del DSA3, la richiesta per le attività a propria scelta almeno 30 giorni prima dell'inizio delle attività didattiche indicate. La SD trasmette le richieste al PCI per le necessarie valutazioni e, una volta approvate, le trasmette alla SS. Le richieste di riconoscimento di cui al precedente punto 3 possono essere presentate dallo studente al di fuori dei termini sopra indicati.
6. Al momento in cui lo studente presenta la richiesta per le attività a scelta, oltre ad indicare le attività che intende scegliere, deve indicare anche dove e come svolgerle ed i CFU che intende acquisire attraverso tale scelta.
7. Il CCdLM non riconosce in nessun caso le attività svolte dagli studenti, tra quelle a scelta, se preventivamente non è stata presentata la richiesta alla SD.
8. Nel caso in cui la scelta sia indirizzata ad acquisire l'idoneità per una seconda lingua straniera, a scelta tra Francese, Spagnolo, Tedesco o Portoghese (livello B1) o per un livello avanzato della lingua Inglese (livello C1 o superiore), per la quale ha già acquisito l'idoneità del livello B2, si rivolge al CLA per lezioni e test finali. Compatibilmente con l'offerta linguistica del CLA, gli studenti stranieri di madrelingua non italiana possono scegliere Lingua Italiana - livello C1. Il risultato conseguito nel test finale viene inviato dal CLA alla SS per la registrazione in carriera come "Attività a scelta dello studente" per 3 CFU.
9. Nel caso in cui la scelta riguardi attività svolte in ambito Internazionale, lo studente deve fare riferimento alle procedure definite al successivo paragrafo 3 del presente allegato.
10. Lo studente può utilizzare i CFU a scelta per svolgere attività di formazione nei laboratori del DSA3 una sola volta per tutta la carriera magistrale per 3 CFU con impegno complessivo di 75 ore, con idoneità.  
Tale attività deve essere preventivamente richiesta, esaminata ed autorizzata dal Presidente del CCdLM. In questo caso, lo studente, al momento di presentazione della richiesta, allega il progetto formativo proposto del docente responsabile del laboratorio. Durante la frequenza del laboratorio, lo studente firma la presenza nell'apposito registro. Al termine, lo studente presenta al docente responsabile del laboratorio una relazione scritta sulle

attività svolte; quest'ultimo, verificati il registro delle frequenze la relazione delle attività svolte, procede alla verbalizzazione, trattenendo tutta la documentazione. Lo studente può utilizzare i CFU a scelta per svolgere le attività programmate annualmente dal DSA3, definite Altre Attività formative, sino al massimo di 4 CFU.

## 2. ATTIVITÀ INTERNAZIONALE

1. Ogni anno l'Ateneo pubblica un bando con un numero di borse di mobilità in ambito internazionale (ERASMUS ai fini di studio o per *Traineeship*, Accordi Quadro ecc.) rivolto agli studenti iscritti ai vari corsi di laurea. **Sul sito web del DSA3 vengono annunciate destinazioni, mensilità, scadenze e modalità di partecipazione.**
2. Prima della partenza gli studenti vincitori di una borsa di mobilità elaborano, d'intesa con il docente coordinatore, un programma delle attività didattiche (insegnamenti, tirocinio finalizzato alla tesi di laurea/prova finale) da svolgere presso la sede universitaria ospitante (*learning agreement*). La Commissione Erasmus valuta la congruità della proposta didattica e la sottopone all'approvazione del CCdLM.
3. Terminato lo stage, le attività effettivamente svolte dallo studente, debitamente certificate dall'Università ospitante, vengono riconosciute nel *curriculum* dello studente con delibera del CdL in cui vengono riportati, in dettaglio, i crediti conseguiti, i voti (convertiti in trentesimi), e/o le eventuali integrazioni da apportare agli insegnamenti.
4. Per le attività svolte all'estero come tirocinio si seguono le stesse regole di cui al successivo para-grafo 4 del presente Regolamento con parte della modulistica sostituita dal *Learning agreement*. Il riconoscimento dell'attività svolta viene effettuato dalla Commissione Erasmus del Dipartimento e ratificata con delibera del CCdLM.
5. Il riconoscimento delle attività svolte all'estero e finalizzate alla preparazione, stesura e discussione della tesi di laurea/prova finale avviene in sede di Laurea. Per facilitare la supervisione dei docenti, la stesura della tesi/documento della prova finale può essere in lingua inglese.
6. Agli studenti che hanno svolto con profitto un programma di studi all'estero nell'ambito della mobilità il CCdLM propone alla Commissione di Laurea di assegnare sino a un massimo di 2 punti, a valere in aggiunta a quelli che la Commissione di Laurea stabilisce per il laureando, in accordo con le indicazioni fissate dall'Ateneo.
7. Gli estratti dei verbali delle delibere di riconoscimento dell'attività didattica svolta vengono inviati sia alla SS che all'Ufficio Erasmus dell'Ateneo.

## 3. TIROCINIO IN PREPARAZIONE DELLA PROVA FINALE

Il tirocinio pratico applicativo (TPA) in preparazione della prova finale rappresenta un momento importante nel percorso di professionalizzazione dello studente e costituisce uno specifico orientamento al mondo del lavoro. Il TPA ha un carico didattico pari a 6 CFU, estensibile fino ad un massimo di 8 CFU, utilizzando 2 CFU delle attività a scelta dello studente (vedi punto c del presente paragrafo). Il TPA è altresì finalizzato ad individuare e progettare le attività oggetto della prova finale e si svolge in strutture extra-universitarie italiane e straniere (es: imprese, aziende di vari settori agricoli, enti pubblici, studi professionali, associazioni ecc.). Per lo stage le modalità di svolgimento saranno definite dal Consiglio di corso di studi.

### a) Convenzioni con le strutture dove si svolge il TPA

1. Le strutture nelle quali gli studenti possono svolgere il TPA sono solo quelle che hanno

sottoscritto una specifica convenzione con il DSA3, definita secondo le indicazioni dell'Università degli Studi di Perugia. L'elenco delle strutture convenzionate può essere richiesto al responsabile del DSA3 per il TPA.

2. Lo studente che intende promuovere una Convenzione, con una struttura ancora non convenzionata, dovrà presentare una scheda descrittiva della stessa al docente scelto come Tutore per il TPA. Il Tutore presenta la proposta di Convenzione al CCdLM che, dopo aver verificato l'idoneità della struttura da convenzionare ai fini degli obiettivi formativi del CdLM, decide per l'approvazione. Solo dopo tale adempimento si potranno trasmettere i dati della struttura al DD per la stipula della Convenzione.
3. Le strutture che intendono stipulare convenzioni con il DSA3 al fine dell'espletamento del TPA devono fornire precise indicazioni sulla loro attività e su eventuali futuri progetti, indicando in dettaglio le operazioni nelle quali gli studenti potranno essere coinvolti durante il periodo di TPA. La richiesta di informativa sarà presentata alle strutture prima della stipula della convenzione, sia nel caso di proposta di nuova convenzione, sia nel caso di rinnovo di convenzione già esistente.

#### *b) Richiesta di svolgimento del TPA*

1. Lo studente che intende svolgere il TPA, presenta al responsabile del DSA3 per il TPA domanda sull'apposito modulo disponibile nel sito web del DSA3. Lo studente deve esporre in forma dettagliata il programma delle attività da svolgere durante il TPA, così come il progetto formativo necessario alla copertura assicurativa. Il tutore universitario trattiene una copia della domanda.
2. Il materiale di cui al precedente punto b. 3 deve essere presentato al responsabile del DSA3 per il TPA, almeno 30 giorni prima dell'effettivo inizio del TPA stesso. Tale termine non può essere derogato.
3. Il responsabile del DSA3 per il TPA, prima di trasmettere la domanda al CCdLM per l'approvazione, verifica che tutti i dati richiesti siano presenti e che il programma sia coerente con le dichiarazioni prodotte dalla struttura convenzionata circa le attività che i tirocinanti possono svolgere presso di essa.

#### *c) Prolungamento dell'attività del TPA*

1. I CFU "A scelta dello studente", fino ad un massimo di 2, possono essere utilizzati per ampliare le attività di TPA, non necessariamente legate all'attività in preparazione della tesi. Lo studente che intende avvalersi di tale possibilità, deve dichiararla espressamente al momento in cui individua le attività a scelta e al momento in cui presenta la domanda di tirocinio.

#### *d) Riconoscimento di CFU per il TPA*

Possono essere riconosciute ai fini dell'acquisizione dei CFU del TPA soltanto:

1. Le attività di TPA svolte dallo studente in ambito Erasmus, o in altro programma di mobilità internazionale, previste dal CDSA3, approvate prima della partenza dello studente e riconosciute, al suo ritorno, secondo le procedure indicate al paragrafo 2 del presente allegato.
2. Le attività svolte dallo studente nell'ambito del Servizio Civile Volontario Nazionale, sino ad un massimo di 8 CFU. Il CDSA3 delibera sull'ammissibilità dei progetti di Servizio Civile proposti al CDSA3 e, valutando l'attinenza delle attività previste nei progetti stessi con gli obiettivi formativi di ciascun CdLM, individua il numero massimo di CFU riconoscibili.

3. Lo studente che ha svolto il TPA nell'ambito dei progetti di Servizio Civile approvati dal CDSA3 presenta al CCdLM richiesta di riconoscimento, documentando obbligatoriamente la natura e l'impegno temporale delle attività svolte. Il CCdLM sulla base della documentazione prodotta dallo studente stabilisce il numero di CFU riconosciuti.

*e) Svolgimento del TPA*

1. Lo studente frequenta la struttura individuata per lo svolgimento del TPA, effettuando le attività dichiarate nel programma approvato.
2. Lo studente compila giornalmente il diario del TPA, disponibile nel sito web del DSA3. Nella compilazione del diario, lo studente deve indicare le ore giornaliere e le attività svolte che devono essere convalidate dalla firma del tutore aziendale. Per chi svolge il TPA all'estero è necessario il certificato di fine mobilità con una valutazione del supervisore sull'attività effettivamente svolta e sulla relazione finale presentata dallo studente.

*f) Termine e valutazione del TPA*

1. Al termine del TPA, lo studente deve consegnare al proprio tutor universitario i seguenti documenti:
  - il diario del TPA,
  - la relazione conclusiva del TPA,
  - il questionario dello studente sulle attività di tirocinio,
  - il questionario di valutazione finale del tutore aziendale.I questionari sono disponibili nel sito web del DSA3.
2. Sulla base della documentazione di cui al precedente punto f.1., il tutore universitario, utilizzando l'apposita scheda, valuta le attività svolte dallo studente e verbalizza, solo nella forma di idoneità, i CFU acquisiti. All'atto della verbalizzazione con la VOL nella casella osservazioni del verbale di Tirocinio, va indicato se lo stesso è stato effettuato in una struttura ESTERNA/ESTERA. Lo stesso tutore trattiene la relazione conclusiva il verbale di registrazione dei CFU, il diario di frequenza, i questionari di monitoraggio del tutore aziendale e dello studente, la propria scheda di valutazione finale e trasmette alla per a registrazione dei CFU.

## **5. ATTIVITÀ PER LA PROVA FINALE**

1. Le attività formative relative alla preparazione della prova finale per il conseguimento del titolo di studio prevedono, come indicato dall'art. 7 – comma 3 – lettera d) del presente Regolamento, un carico didattico pari a 16 CFU.
2. Tali attività consistono nella elaborazione di uno studio di documentazione, sperimentazione e/o ricerca su un tema di rilevante interesse per l'Agricoltura Sostenibile. Il CCdLM valuta, su richiesta dei candidati coinvolti, la possibilità di ammettere lavori prodotti collettivamente da più studenti e le modalità della loro preparazione e discussione; in tali situazioni al CCdLM dovranno comunque essere forniti gli elementi indispensabili per valutare l'apporto individuale dei candidati. Analoga procedura vale per richieste di svolgere la prova finale presso altre Università o strutture di ricerca italiane o estere.
3. La scelta dell'argomento inerente la tesi è effettuata dal laureando in funzione dei propri interessi scientifici e professionali, della tipologia delle attività di ricerca e sperimentazione svolte dai docenti del DSA3. Il laureando, a tale fine, individua la

disponibilità di un docente (Relatore) del CdLM o del DSA3 con il quale concorda l'argomento della prova. Possono essere relatori della prova finale i professori e i ricercatori di ruolo e quelli a tempo determinato, nonché docenti a contratto purché il provvedimento della nomina sia adottato dalla struttura didattica competente entro la vigenza del relativo contratto.

4. Il docente tutore svolge il ruolo di guida per la preparazione dell'elaborato e/o della relazione, è responsabile di verificare l'impegno operativo del laureando durante la preparazione e di valutare la completezza dell'elaborato e/o della relazione prima della discussione, esercita la funzione di relatore durante la discussione della prova finale.
5. I costi sostenuti per la predisposizione degli elaborati inerenti alla prova finale sono a carico del candidato.
6. La prova finale del laureando consiste nella presentazione e discussione dell'elaborato e/o della relazione davanti ad una apposita commissione.
7. La Commissione per la prova finale è composta dai docenti del CdLM, con un numero di componenti compreso tra sette a undici. La Commissione è nominata con apposito decreto dal Magnifico Rettore, su proposta del DD, sentito il PCI ed è presieduta da questi o dal Decano dei docenti nominati. Solo per improrogabili e documentati impegni del docente, il DD può rettificare la composizione della Commissione.
8. La Commissione esprime la valutazione della prova finale, in centodecimi, sia verificando la capacità del laureando di esporre e di discutere con chiarezza e padronanza l'argomento concordato e la completezza e congruità dei contenuti, sia tenendo in considerazione la valutazione globale del *curriculum* del laureando. Il punteggio finale è assegnato sulla base di parametri fissati dal Consiglio del DSA3, sentito il CCdLM.
9. I risultati ottenuti con l'attività inerente alla prova finale possono essere divulgati previo consenso del candidato, del relatore e di partner esterni eventualmente coinvolti.
10. Per l'ammissione alla discussione della prova finale, lo studente deve:
  - aver conseguito tutti i CFU previsti dall'Ordinamento Didattico del Corso di Studio per le attività formative diverse dalla prova finale;
  - adempiere agli obblighi, nei tempi indicati nella tabella sottostante:

<b>DOCUMENTO</b>	<b>TERMINI</b>
Domanda di laurea	45° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Comunicazione del titolo della tesi firmata dal laureando e dal relatore e timbro del DSA3	45° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Consegna elaborato Prova Finale	20° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD
Ultimo esame	10° giorno antecedente la data definita annualmente dal CdD

## **6. PROCEDURE E CRITERI PER LA VERIFICA DEL PROFITTO DEGLI INSEGNAMENTI**

1. Per sostenere una prova di profitto, lo studente deve essere in regola con il pagamento delle tasse universitarie ed aver sostenuto gli insegnamenti propedeutici secondo quanto indicato nell'allegato B del presente Regolamento. Deve altresì aver effettuato nell'area Segreteria On-Line di Ateneo (SOL-ESSE3), per gli insegnamenti/moduli relativi all'anno di iscrizione, la valutazione degli stessi, previsti dal piano di studi e divisi per

semestri.

2. Il docente responsabile di ciascun insegnamento deve definire l'appello secondo le disposizioni di Ateneo, adottando la procedura di Verbalizzazione On-Line (VOL) ed integra le informazioni del calendario degli esami (approvato dal CCdLM) indicando nell'area SOL-ESSE3 il luogo e l'orario di ogni appello. Per l'eventuale utilizzo di aule per lo svolgimento delle prove il docente deve far riferimento al sistema di prenotazione delle aule nel sito web del DSA3.
3. Il docente responsabile di ciascun insegnamento potrà modificare la data dell'appello, ovvero l'orario ed il luogo della prova, esclusivamente in caso di improvvisi ed inderogabili impegni. La data e l'orario potranno essere solo posticipati. Le variazioni di giorno/ orario/ aula dovranno essere comunicate dal docente, in tempo utile, con l'introduzione della modifica nel SOL-ESSE3.
4. Il DD può autorizzare, per motivate esigenze, lo spostamento della data fissata nel calendario degli esami in un giorno anticipato rispetto a quello previsto. In questo caso, il docente, a garanzia degli studenti che non sono interessati all'anticipo, deve anche garantire la seduta della prova alla data originaria.
5. Il docente responsabile di ciascun insegnamento, per gravi e comprovati motivi, può chiedere al DD la propria sostituzione; in questo caso, il sostituto dovrà essere individuato tra i docenti indicati nel calendario degli esami e sarà effettuata una verbalizzazione cartacea.
6. Lo studente effettua l'iscrizione alle prove di profitto tramite l'area SOL-ESSE3.
7. Le modalità attraverso le quali viene svolta la verifica del profitto di ciascun insegnamento sono indicate nelle schede insegnamento presenti nel sito web dell'Ateneo e nell'appello esame indicato in SOL-ESSE3. Per le attività che prevedono prove di idoneità, la verifica del livello di apprendimento viene effettuata dal responsabile di ciascuna specifica attività formativa secondo le modalità rese note agli studenti all'inizio delle attività.
8. Il docente responsabile dell'insegnamento svolge le prove di profitto e ne registra gli esiti tramite la compilazione del verbale d'esame secondo la procedura VOL. Qualora il candidato rinunci a proseguire l'esame la Commissione nelle note dispone la trascrizione "Ha rinunciato".
9. Nel caso di prove di esame integrate per più insegnamenti, ovvero per insegnamenti costituiti da due o più moduli, il docente responsabile dell'insegnamento garantisce che la prova di profitto venga svolta in modo unitario e in unica soluzione.
10. Solo per casi particolari può essere effettuata la verbalizzazione cartacea il Presidente della Commissione trasmette il verbale alla SS per l'aggiornamento della carriera degli studenti e l'attribuzione dei relativi crediti.
11. Le sessioni e gli appelli per la verifica del profitto sono distribuiti nel corso dell'anno come riportato nella presente tabella:

Sessione estiva (dal 1 giugno al 15 luglio)	3 appelli per ogni insegnamento
Sessione autunnale (settembre con esclusione dell'ultima settimana)	2 appelli per ogni insegnamento
Sessione invernale (dal 10 gennaio a febbraio, con esclusione dell'ultima settimana)	3 appelli per ogni insegnamento

Pre-appello di dicembre (dal 15 al 22 dicembre, solo per insegnamenti del 1° semestre)	1 appello per ogni insegnamento
Appelli riservati agli studenti fuori corso (date da concordare con i docenti in ottobre, novembre, dicembre, marzo, aprile e maggio)	1 appello per ogni insegnamento

12. Almeno 10 giorni prima dell'inizio delle attività formative di ogni semestre di ciascun anno, il CCdLM promuove un incontro fra i docenti del semestre di ciascun anno per organizzare la gestione delle attività didattiche del semestre e, in particolare, per verificare la possibilità di realizzare prove in itinere ed, eventualmente, per stabilirne i modi di svolgimento.