Prot. n. 0064928 del 23/05/2022 - [UOR: S0001070 - Classif. II/8]

Università
degli Studi di
Messina
DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

Messina, 04/03/2022

Alla Dott.
Gabriella La Rosa
U.Org. Formazione post laurea

Al Dott.
Massimo Marchello
U.Op. Master

Oggetto: Trasmissione estratto verbale CdD di Economia 23 febbraio 2022 - Attivazione e/o rinnovo Corsi/Master A.A. 2022/2023 - Food, Quality and International Management.

Si trasmette l'estratto del verbale in oggetto correlato dai relativi allegati.

Cordiali saluti.

La Segretaria Amministrativa
Dott. Giovanna Arrigo

Firmato digitalmente da: ARRIGO GIOVANNA
Luogo: Università degli Studi di Messina
Data: 04/03/2022 10:37:39

Dipartimento di Economia, Piazza Pugliatti 1, 98122 Messina - Email: dipartimento.economia@unime.it
PEC: dipartimento.economia@pec.unime.it - Cod. Fiscale 80004070837 - P.IVA 00724160833

Università degli Studi di Messina
DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

VERBALE n. 5/2022

L'anno **2022,** il giorno **23** del mese di **febbraio** alle ore **12:00** è stato convocato, con avviso del Direttore del 18/02/2022, il Consiglio del Dipartimento di Economia, **in seduta allargata presso L'Aula Magna I**, per discutere e deliberare sul seguente OdG:

1) Comunicazioni;
2) Ratifica decreti;
3) Attivazione e/o rinnovo Corsi/Master A.A. 2022/2023;
4) Nomina cultore della materia;
5) Titolarità fondi di ricerca;
6) Richiesta concessione contributo straordinario, prof. Angela La Macchia;
7) Accordo con il Dipartimento dell'agricoltura, Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea - Regione Sicilia, per adesione iniziativa "Rural word";
8) Riconoscimento attività di stage e/o tirocinio curriculare per gli studenti frequentanti il percorso formativo "RuralWords", promosso dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e attuato dalla Rete Rurale Nazionale;
9) Esiti audit Nucleo di valutazione 3 dicembre 2021.

Con l'intervento dei Sigg.ri:

1	Prof. Limosani	Michele	Presidente	Presente ☒	Assente ☐
2	Prof. Abbate	Tindara	Componente	Presente ☒	Assente ☐
3	Prof. Albanesi	Rosa	Componente	Presente ☐	Assente ☒
4	Prof. Alfano	Vincenzo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
5	Prof. Alibrandi	Angela	Componente	Presente ☒	Assente ☐
6	Prof. Ardizzone	Rita	Componente	Presente ☐	Assente ☒
7	Prof. Avena	Giuseppe	Componente	Presente ☒	Assente ☐
8	Prof. Baglieri	Daniela	Componente	Presente ☐	Assente ☒
9	Prof. Barilla	David	Componente	Presente ☒	Assente ☐
10	Prof. Barresi	Gustavo	Componente	Presente ☐	Assente ☒
11	Prof. Busetta	Giovanni	Componente	Presente ☐	Assente ☒
12	Prof. Calabrò	Grazia	Componente	Presente ☒	Assente ☐
13	Prof. Caltabiano	Marcantonio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
14	Prof. Campolo	Maria Gabriella	Componente	Presente ☒	Assente ☐
15	Prof. Caratozzolo	Fabio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
16	Prof. Carfì	David	Componente	Presente ☐	Assente ☒
17	Prof. Caristi	Giuseppe	Componente	Presente ☐	Assente ☒
18	Prof. Centorrino	Giovanna	Componente	Presente ☒	Assente ☐
19	Prof. Cesaroni	Fabrizio	Componente	Presente ☐	Assente ☒
20	Prof. Cinici	Maria Cristina	Componente	Presente ☒	Assente ☐
21	Prof. Cirà	Andrea	Componente	Presente ☐	Assente ☒
22	Prof. Coppolino	Raffaella	Componente	Presente ☐	Assente ☒

23	Prof. Costa	Alessandra	Componente	Presente ☒	Assente ☐
24	Prof. Crisafulli	Carmelo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
25	Prof. Crupi	Antonio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
26	Prof. D'Agostino	Elena	Componente	Presente ☒	Assente ☐
27	Prof. D'Amico	Augusto	Componente	Presente ☒	Assente ☐
28	Prof. De Domenico	Francesco	Componente	Presente ☒	Assente ☐
29	Prof. De Pascale	Angelina	Componente	Presente ☒	Assente ☐
30	Prof. Del Pozzo	Antonio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
31	Prof. Di Pino Incognito	Antonino	Componente	Presente ☒	Assente ☐
32	Prof. Distaso	Walter	Componente	Presente ☐	Assente ☒
33	Prof. Donato	Maria Bernadette	Componente	Presente ☒	Assente ☐
34	Prof. Forgione	Antonio Fabio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
35	Prof. Gargano	Romana	Componente	Presente ☐	Assente ☒
36	Prof. Giannetto	Carlo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
37	Prof. Gitto	Lara Nicoletta Angela	Componente	Presente ☒	Assente ☐
38	Prof. Grasso	Filippo	Componente	Presente ☐	Assente ☒
39	Prof. Guarneri	Roberto	Componente	Presente ☒	Assente ☐
40	Prof. Ingrao	Giuseppe	Componente	Presente ☒	Assente ☐
41	Prof. Iona	Alfonsina	Componente	Presente ☐	Assente ☒
42	Prof. Ioppolo	Giuseppe	Componente	Presente ☐	Assente ☒
43	Prof. La Macchia	Angela	Componente	Presente ☒	Assente ☐
44	Prof. La Rocca	Elvira Tiziana	Componente	Presente ☒	Assente ☐
45	Prof. Lanfranchi	Maurizio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
46	Prof. Lanuzza	Francesco	Componente	Presente ☒	Assente ☐
47	Prof. Lanza	Giuseppe	Componente	Presente ☐	Assente ☒
48	Prof. Lanzafame	Matteo	Componente	Presente ☐	Assente ☒
49	Prof. Leonida	Leone	Componente	Presente ☐	Assente ☒
50	Prof. Liotti	Giorgio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
51	Prof. Lisciandra	Maurizio	Componente	Presente ☐	Assente ☒
52	Prof. Maimone Ansaldo Patti	Dario	Componente	Presente ☒	Assente ☐
53	Prof. Marino	Alba	Componente	Presente ☐	Assente ☒
54	Prof. Marisca	Carmelo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
55	Prof. Marozzo	Veronica	Componente	Presente ☒	Assente ☐
56	Prof. Martella	Melo	Componente	Presente ☐	Assente ☒
57	Prof. Migliardo	Carlo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
58	Prof. Milasi	Monica	Componente	Presente ☒	Assente ☐
59	Prof. Millemaci	Emanuele	Componente	Presente ☒	Assente ☐
60	Prof. Miralles Asensio	Antonio	Componente	Presente ☐	Assente ☒
61	Prof. Mondello	Giovanni	Componente	Presente ☒	Assente ☐
62	Prof. Muzzupappa	Eleonora	Componente	Presente ☐	Assente ☒
63	Prof. Navarra	Pietro Maria	Componente	Presente ☐	Assente ☒

64	Prof. Noto	Guido	Componente	Presente ☒	Assente ☐
65	Prof. Ofria	Ferdinando	Componente	Presente ☒	Assente ☐
66	Prof. Otranto	Edoardo	Componente	Presente ☒	Assente ☐
67	Prof. Pulejo	Luisa	Componente	Presente ☒	Assente ☐
68	Prof. Rappazzo	Nicola	Componente	Presente ☒	Assente ☐
69	Prof. Ricca	Bruno	Componente	Presente ☒	Assente ☐
70	Prof. Rupo	Daniela	Componente	Presente ☒	Assente ☐
71	Prof. Saija	Giuseppe	Componente	Presente ☐	Assente ☒
72	Prof. Salomone	Roberta	Componente	Presente ☒	Assente ☐
73	Prof. Schifilliti	Valeria	Componente	Presente ☒	Assente ☐
74	Prof. Schilirò	Daniele	Componente	Presente ☒	Assente ☐
75	Prof. Sergi	Sergio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
76	Prof. Signorino	Guido	Componente	Presente ☒	Assente ☐
77	Prof. Spagnolo	Fabio	Componente	Presente ☒	Assente ☐
78	Prof. Staglianò	Raffaele	Componente	Presente ☒	Assente ☐
79	Prof. Vadalà	Andrea	Componente	Presente ☒	Assente ☐
80	Prof. Vadalà	Velia	Componente	Presente ☒	Assente ☐
81	Prof. Vermiglio	Carlo	Componente	Presente ☐	Assente ☒
82	Prof. Zirilli	Agata	Componente	Presente ☒	Assente ☐
83	Dott. Arrigo	Giovanna	Componente	Presente ☒	Assente ☐
84	Dott. Chemi	Giacoma	Componente	Presente ☐	Assente ☒
85	Sig.ra Aricò	Angelica Carmen Grazia	Componente	Presente ☐	Assente ☒
86	Sig. Barbera	Luca	Componente	Presente ☐	Assente ☒
87	Sig.ra Bulotta	Iolanda	Componente	Presente ☒	Assente ☐
88	Sig. Cascio	Enrico	Componente	Presente ☐	Assente ☒
89	Sig.ra Fusca	Antonina	Componente	Presente ☒	Assente ☐
90	Sig.ra Isgrò	Valeria	Componente	Presente ☐	Assente ☒
91	Sig. Loretti	Alessio	Componente	Presente ☐	Assente ☒
92	Sig.ra Maiorana	Giovanna	Componente	Presente ☒	Assente ☐
93	Sig. Mazzullo	Cristiano	Componente	Presente ☐	Assente ☒
94	Sig.ra Pino	Agata Giada	Componente	Presente ☒	Assente ☐
95	Sig. Santoro	Antonino	Componente	Presente ☒	Assente ☐
96	Sig. Spadaro	Marco	Componente	Presente ☒	Assente ☐
97	Sig. Squillaci	Gabriele	Componente	Presente ☒	Assente ☐

Il prof. Navarra è stato collocato in aspettativa senza assegni per mandato parlamentare a decorrere dal 23 marzo 2018 (D.R. n. 680/2018).
Il prof. Lanzafame è stato collocato in aspettativa senza assegni ai sensi dell'art. 7 della legge 240/2010 a decorrere dal 25 febbraio 2019 al 24 febbraio 2022.
Il prof. Lisciandra è stato collocato in congedo per motivi di studio e ricerca (DR. 357/2021), ai sensi dell'art.7 del D.P.R. n.382/80, a decorrere dall'1 ottobre 2021 al 30 settembre 2022.
Alla prof. Luisa Pulejo è stato concesso (D.R. 356/2021) un anno di congedo per attività di studio e ricerca, ai sensi dell'art. 17 del D.P.R. 382/80, a decorrere dall'1 ottobre 2021 al 30 settembre 2022.

La prof. Baglieri è stata collocata in aspettativa senza assegni per la durata dell'incarico di Assessore Regionale a decorrere dal 24 febbraio 2021 (D.R. prot. 28475 del 01/03/2021).
La prof. D'Agostino è stata autorizzata dalla prof. Giovanna Spatari medico competente a svolgere le attività didattiche e istituzionali da remoto fino alla cessazione dello stato pandemico.
Sono assenti giustificati i proff. Busetta, Coppolino, Grasso, Ioppolo, Marino e Saija.
Presiede il Direttore prof. Michele Limosani, svolge le funzioni di Segretario verbalizzante la dott. Giovanna Arrigo.
Constatata la validità della seduta, alle ore 12:10 si passa all'esame dell'O.d.G..
Omissis

3) Attivazione e/o rinnovo Corsi/Master A.A. 2022/2023

Il Direttore ricorda che in base all'art. 12, comma 2, del Regolamento dei Corsi di Alta Formazione, emanato con D.R. 1463 del 25/06/2020, le proposte di attivazione e di rinnovo dei Master, il cui inizio è previsto nell'anno accademico successivo, devono essere formulate entro il 25 febbraio di ogni anno.
Omissis
Il Direttore riferisce che il prof. **Giuseppe Ioppolo**, Direttore del Master di primo livello in "Food, Quality and International Management" A.A. 2021/2022, all'interno delle attività previste dal "Lean&Quality Solutions LAB", del Dipartimento di Economia, ha dichiarato l'intenzione, di procedere alla presentazione della proposta di rinnovo di tale Master - tenuto in lingua inglese - che consentirà di far acquisire ai partecipanti la conoscenza e le abilità appropriate per intraprendere la carriera professionale in settori pubblici e privati, in qualità di esperti del mercato del Food, con particolari skills connessi al category management, al digital market ed e-business, ma anche alla logistica (green). Infine, il master fornisce solide basi sui principi della gestione per la qualità e della tracciabilità, essenziali nel settore del Food & Beverage.
Il Direttore propone, pertanto, al Consiglio l'approvazione del rinnovo del Master di primo livello in "Food, Quality and International Management" per l'anno accademico 2022/2023 (II edizione) e sottopone al Consiglio tale proposta (**allegato n. 14**).
Il Consiglio approva, all'unanimità, la proposta di attivazione del Direttore.
Il Direttore propone, inoltre, la nomina quale Direttore del Master della prof. Giuseppe Ioppolo, PO nel SSD SECS-P/13, quale Vicedirettore il prof. Antonino GERMANA', professore ordinario nel SSD VET-01 e la seguente composizione del Comitato Tecnico Scientifico:
- prof**. Giuseppe Ioppolo** - Dipartimento di Economia dell'Università di Messina;
- prof. **Antonino Germanà** - Dipartimento di Veterinaria dell'Università di Messina;
- prof. **Michele Limosani** - Dipartimento di Economia dell'Università di Messina.

Il Consiglio approva, all'unanimità, la nomina del Direttore, del Vicedirettore del Master e la composizione del CTS.

Il presente verbale viene letto, approvato, sottoscritto seduta stante.
La seduta si chiude alle ore 13:00.

Il segretario verbalizzante
F.to dott. Giovanna Arrigo

Il Direttore
F.to Prof. Michele Limosani

E' copia conforme all'originale
Depositata agli atti del Dipartimento
Messina, 03/03/2022
Il Segretario amministrativo
(Dott. Giovanna Arrigo)

Firmato digitalmente da: ARRIGO GIOVANNA
Luogo: Università degli Studi di Messina
Data: 04/03/2022 09:21:13

Prot. n. 0029479 del 04/03/2022 - [UOR: SI000990 - Classif. III/5]

PROPOSTA DI ATTIVAZIONE/RINNOVO
MASTER DI 1° LIVELLO - A.A 2022/23

(coerentemente alle linee guida del regolamento dei corsi di alta formazione dell'Università degli Studi di Messina)

A. TITOLO DEL CORSO
Master in Food, Quality and International Management

B. STRUTTURA DI RIFERIMENTO	
Dipartimento - Centro interdipartimentale	Dipartimento di Economia
Data delibera di Dipartimento Approvazione Corso (da allegare al format)	23 febbraio 2022
Sede del Corso	Dipartimento di Economia
Strutture, attrezzature e spazi utilizzati per lo svolgimento dei corsi	Dipartimento di Economia, Aule Multimediali

C. ENTE DI GESTIONE	
Interno (dipartimento/centro con autonomia di spesa)	Esterno (solo se co-proponente)
Dipartimento di Economia	

D. TIPOLOGIA E DURATA DEL CORSO			
RIEDIZIONE *(Indicare il N. di EDIZIONE)*	2°	NUOVA PROPOSTA	
DURATA MESI		12	
NUMERO ORE DI FREQUENZA PREVISTO		1500 ore, di cui 288 ore di lezione frontale, 1112 ore di studio individuale, 100 ore di Stage	
TOLLERANZA DELLE ASSENZE PREVISTA (non superiore al 25%)		25% del numero di ore di frequenza annue - Come da Regolamento	
NUMERO CREDITI UNIVERSITARI RICONOSCIUTI		60	
DATA PRESENTAZIONE RELAZIONE FINALE EDIZIONE PRECEDENTE (da allegare al format)			
LINGUA		Inglese	
SITO WEB DEL MASTER		c/o spazio web del Dipartimento https://www.unime.it/it/dipartimenti/economia/post-laurea/master	

E. PARTECIPANTI			
Numero minimo per l'attivazione *(almeno 10)*	10	Numero massimo per l'attivazione	50
Destinatari	Laureati di 1° livello Italiani e Stranieri, particolarmente interessati alla filiera produttiva ed al mercato (anche in termini di e-business) del Food, sotto il profilo gestionale e commerciale (innovazione di prodotto, sicurezza, qualità, strategie di gestione e vendita).		
Titoli di accesso[1]	Tutte le lauree triennali (o titoli equivalenti) Possono partecipare alla selezione ed essere ammessi con riserva alla frequenza del Master anche coloro che sono candidati a conseguire il titolo richiesto per l'accesso. In caso di esito positivo della selezione per il Master, tali candidati possono perfezionare l'iscrizione a condizione che conseguano il titolo richiesto per l'accesso non oltre l'anno accademico 2021/2022		
Altri requisiti di accesso[2]	Conoscenza della Lingua Inglese (B2)		

[1] Indicare i titoli di studio richiesti (laurea in ..., tutte le lauree, professionalità/esperienze lavorative specifiche e documentate, etc…)
[2] Ad esempio la conoscenza della lingua inglese.

Modalità di selezione	Valutazione dei curricula da parte di una Commissione Esaminatrice e/o interviste individuali. In relazione alla partecipazione al Master di un numero di iscritti superiore a 30 – in base all' art. 12 bis, c. 1, Regolamento "- modalità di ammissione. Si specificano i criteri di valutazione e i relativi punteggi in caso di selezione: Documenti di valutazione • Lettera di presentazione motivazionale che pesa per 60/100; • CV che pesa per 40/100. In particolare la "Lettera di presentazione del candidato", deve contenere: aspetti motivazionali del candidato e la preparazione generale sul settore Food. Oltre che eventuale esperienza professionale coerentemente con i contenuti del master. Verrà inoltre valutata la conoscenza della lingua inglese del candidato qualora non certificata. I punti del CV sono così ripartiti: Diploma di laurea fino a un massimo di 10 punti così ripartiti: Lauree triennali: votazione finale fino 89/110: 0 punti votazione finale compresa tra 90/110 e 95/110: 0 punti votazione finale compresa tra 96/110 e 99/110: 1 punti votazione finale compresa tra 100/110 e 104/110: 2 punti votazione finale compresa tra 105/110 e 107/110: 3 punti votazione finale compresa tra 108/110 e 110/110: 4 punti votazione finale di 110 e lode: 5 punti Lauree Magistrali/specialistica/vecchio ordinamento: votazione finale fino 89/110: 0 punti votazione finale compresa tra 90/110 e 95/110: 0 punti votazione finale compresa tra 96/110 e 99/110: 1 punti votazione finale compresa tra 100/110 e 104/110: 2 punti votazione finale compresa tra 105/110 e 107/110: 3 punti votazione finale compresa tra 108/110 e 110/110: 4 punti votazione finale di 110 e lode: 5 punti Altri titoli: fino ad un massimo di 10 punti, così ripartiti: Possesso di Master: Se attinente al Corso: 3 punti per il Master di II Livello Se attinente al Corso: 2 punti per il Master di I Livello Possesso di Dottorato di ricerca: 4 punti Possesso di assegno di ricerca: 1 punti Conoscenze informatiche: fino ad un massimo di 5 punti, così ripartiti: Possesso di ECDL advanced o equivalente):: 5 punti Possesso di ECDL o altra certificazione informatica o equivalente):: 2 punti Possesso di attestati di informatica o equivalente):: 1 punti Competenze linguistiche (inglese) fino ad un massimo di 5 punti: Possesso di certificazione superiore a C2 (o equiv.): 5 punti Possesso di certificazione C1 o equivalente): 3 punti Esperienza professionale: fino ad un massimo di 10 punti, così ripartiti: Fino ad un massimo di 7 punti esperienza professionale qualificata, se attinente al settore inerente al percorso formativo Fino ad un massimo 3 punti esperienza professionale generica.

Modalità di accompagnamento dei corsisti	Tutoraggio attivo

F. STRUTTURA ORGANIZZATIVA			
Numero dei Componenti del Comitato tecnico scientifico			2
Componenti interni			
Cognome e Nome	qualifica	SSD	Dipartimento
GERMANA' Antonino	PO	VET-01	VETERINARIA
LIMOSANI Michele	PO	SECS-P02	POLITICA ECONOMICA
Componenti Esterni			
Cognome e Nome	Qualifica		Società/Università

Direttore proposto:
Giuseppe IOPPOLO, PO, SECS-P/13, Dipartimento di Economia
Al modello in originale da consegnare all'Unità Operativa Master allegare la delibera del Dipartimento proponente nella quale si propone il nome del direttore e si nominano i componenti il CTS.

Tutori (se previsti) n.1

Ufficio di segreteria amministrativa: Segreteria Amministrativa del Dipartimento di Economia ed il referente è il Segretario Amm.vo Dott.ssa Giovanna Arrigo

(indicare la struttura ed il referente/i da essa individuato/i).

G. DESCRIZIONE DEL PROGETTO FORMATIVO

Finalità del corso e adeguatezza al mercato del lavoro del processo formativo proposto:

Il Master offrirà agli studenti le conoscenze e le abilità appropriate per intraprendere la carriera professionale in settori pubblici e privati relativi al complesso mondo del "Food".

Il programma di studio del Master di primo livello in Food, Quality and International Management offre un approccio integrato allo studio e alla valutazione dei processi e dei prodotti secondo una logica management orientato alla qualità dell'intera filiera agroalimentare. L'approccio tecno-economico-manageriale permetterà una piena conoscenza di tutti gli operations. L'intera filiera è studiata dal settore primario al consumatore finale, con particolare riferimento, allo studio approfondito dei prodotti alimentari. Il Master, della durata di un anno, offre agli studenti la possibilità di analizzare i contenuti delle materie oggetto del master utilizzando un approccio legato alle le scienze sociali, alla digital innovation e alla biologia. Tale modello didattico sui temi della qualità del cibo, inteso come prodotto, della gestione aziendale estesa alla filiera, e delle policy e strategie commerciali, fornisce un pacchetto di competenze integrate avanzate innovativo nei tradizionali percorsi formativi.

Profilo professionale e sbocchi professionali e occupazionali:

Il master forma figure professionali specializzate nell'ambito della gestione dei differenti processi relazionati al mondo del food. Una figura tecnico-scientifica specialistica che svolgerà attività nelle Aziende Italiane ed internazionali di produzione, packaging, distribuzione, vendita al dettaglio e della GdO, che si rivolgono ad un mercato non solo nazionale ma che presentano una particolare vocazione per l'export internazionale. La figura professionale formata, avendo conoscenze manageriali, d'innovazione tecnologica e di biologia potrà svolgere la propria attività come consulente d'impresa nell'ambito del marketing, della comunicazione, dei processi di qualità, nelle risorse umane e nella pianificazione e innovazione strategica aziendali con particolare riferimento all'internazionalizzazione delle imprese.
Inoltre, in un'ottica di formazione universitaria, il master prepara e facilita, in termini di competenze, requisiti e formazione di base, alle lauree specialistiche economico-aziendali, in particolare alla Laurea magistrale LM-77/BUSINESS CONSULTING AND MANAGEMENT curriculum "International Management", erogato interamente in inglese.

Obiettivi specifici:

Il Master permetterà agli studenti di acquisire la formazione necessaria a gestire professionalmente aziende e fornitori di qualsiasi entità, valutare investimenti e strategie di finanziamento, coniugando un approccio digital technogical-oriented, ai principi di gestione, innovazione e promozione di un comparto che rappresenta l'italianità nel mondo.
L'Italia è uno dei paesi con la più alta densità di eccellenze eno-gastronomiche. Da nord a sud, passando per il centro e le isole, ogni regione si distingue per la sua identità enogastronomica e per l'eredità della sua tavola. Dall'olio al formaggio al vino: sono infatti più di cinquemila i prodotti agroalimentari tradizionali classificati dal Ministero dell'Agricoltura; ognuno racconta la storia di un territorio, esprime l'anima di un luogo, e un sapere che si tramanda da secoli soprattutto tra i tanti piccoli produttori del "Made in Italy". Genuini e semplici, i prodotti tipici della gastronomia italiana sono gli artefici della dieta mediterranea, apprezzata in tutto il mondo e tra i capisaldi del paniere dell'economia nazionale.
Il Master in Food, Quality ed International Management è caratterizzato da una didattica pratica e dinamica: sessioni teoriche si alternano a laboratori, casi studio e project work. Il materiale didattico sarà integrato da approfondimenti e testi specialistici, consegnati al termine di ogni modulo. I docenti coinvolti saranno selezionati sulla base della loro consolidata esperienza, accumulata in ambito internazionale, sia come esperti del settore che come docenti universitari.
Il programma di Master in Food, Quality and International Management, si caratterizza attraverso un modello didattico intensivo di un anno a tempo pieno che prepara neolaureati (laurea) provenienti da diversi background accademici per una vasta gamma di carriere nella gestione come consulenza gestionale e servizi professionali. L'aula sarà internazionale, multi-etnica e multi raziale, creando un ambiente unico ma rappresentativo del contesto globale.
Infine la produzione di prodotti alimentari di alta qualità richiede una prospettiva tecnico-gestionale, che rappresenta il core-mission di un programma innovativo che abbraccia tutte le aree del campo offrendo agli studenti un'esperienza pratica in Italia, considerata leader nei prodotti alimentari, enologici e culinari.

Obiettivi formativi e di apprendimento:

Il Master prevede un programma didattico specifico, con contributi di esperti e brand leader per promuovere la conoscenza delle eccellenze del sistema enogastronomico italiano, collegandolo ai principi di economia e competitività.
Gli obiettivi di apprendimento sono sviluppati in 6 aree chiave, 3 di base e 3 specialistiche, che accompagnano l'attività individuale di ciascun candidato, nella produzione di una tesi che grazie al coinvolgimento di MDPI, sarà poi oggetto di una specifica raccolta (special issue) e pubblicata open access (gold).
Le aree sono:

1. Area Economia (36 ore L.F. - 6 CFU) - SECS P02/P03/P06/P13– Base
2. Area Management (60 ore L.F. - 10 CFU) - SECS P07 – Base
3. Area Marketing (60 ore L.F. - 10 CFU) – SECS P08 – Base
4. Area Eco-Design e Circular Economy applicata alla Green Supply Chain (24 ore L.F. - 4 CFU) – SECS P13 – Specialistica
5. Area Competenze Digital (36 ore L.F. - 6 CFU) - Specialistica
6. Area Qualità e Sicurezza (72 ore L.F. - 12 CFU) – SECS P13 – AGR 01 – CHIM 10 e Docenza Esterna - Specialistica

Modalità di consultazione del Comitato Tecnico-Scientifico con le parti interessate e/o studi di settore per valutare l'adeguatezza del processo formativo proposto:

Sulla base di un'indagine di mercato relativamente al posizionamento del Master a livello Nazionale emerge, che in Italia esistono solo alcuni master su questo tema, erogati, principalmente, da Università/Società private (Sole24Ore, Luiss, etc.) con prezzi di ingresso molto elevati. Inoltre non essendo inseriti in un'offerta formativa internazionale di Ateneo, non prevedono la possibilità di un riconoscimento di percorsi formativi e materie sostenute e quindi di proseguire gli studi presso lo stesso Ateneo in una laurea di 2° livello attinente (come International Management).
Inoltre preventivamente il CTS in accordo con l'unità operativa U. ORG. Mobilità ha effettuato un'indagine di mercato sulle principali arie geografiche internazionali su cui il nostro Ateneo è attivo in termini di reclutamento internazionale soprattutto in Asia con particolare riferimento all'India, al Bangladesh, al Vietnam, ai paesi dell'ex Unione Sovietica e all'area dei Balcani, alla Turchia e all'Iran, verificando un elevato interesse sia sul tema e sia sulla congruità del costo d'iscrizione.
Infine preventivamente il CTS sta stipulando accordi con i top-player in tema di Food, come ad es. FAO, in tema di packaging come AptarGroup (colosso mondiale), sul tema della certificazione come EUCI (Ente Maltese e particolarmente attivo sul settore), partner nella produzione scientifica come MDPI etc. Come da Regolamento Universitario saranno acquisite formali lettere di agreement da ciascun partner.

H. ARTICOLAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DIDATTICA DEL CORSO

Descrizione del piano didattico:

Il Master sarà articolato in due semestri. Il percorso formativo durante il primo semestre verterà su discipline economico-aziendali (di base) e successivamente si concentrerà su tre aree specialistiche che sviluppano competenze su Eco-design e Economia Circolare (Green Supply Chain), competenze digital e competenze integrate su qualità, tracciabilità e sicurezza applicate al settore food. Durante il secondo semestre, gli studenti saranno impegnati nel periodo di stage e nella realizzazione di un elaborato finale di tesi finale.

I crediti formativi di questo corso di Master sono 60 per un totale di 1500 ore di cui 288 ore di lezione e 912 ore di studio individuale pari a 48 CFU, 200 ore di studio individuale per lo sviluppo della tesi pari complessivamente a 8 CFU, ed un periodo di stage di 100 ore pari a 4 CFU.
In particolare, un CFU corrisponde a 25 ore di impegno complessivo per studente, così attribuite:

- 6 ore di Lezione Frontale (Art. 8, c.2, Regolamento Corsi Alta Formazione) e la differenza (19 ore) di Studio Individuale (per un totale di 25 ore);
oppure
- 25 ore per attività di stage/tirocinio

Le attività del Master si svolgeranno in modalità "blended" (in presenza e da remoto), in particolare si prediligerà la modalità in presenza, tranne opportune lezioni svolte in modalità mista o su DAD, eccetto condizioni COVID.

La frequenza da parte degli iscritti alle varie attività di pertinenza dei Corsi è obbligatoria. La tolleranza delle assenze è indicata nel bando e, comunque, non può essere superiore al 25% del numero di ore di frequenza previsto.

Il Master prevede un programma didattico specifico, con contributi di esperti e brand leader per promuovere la conoscenza delle eccellenze del sistema enogastronomico italiano, collegandolo ai principi di economia e competitività.

Il programma è suddiviso in 6 aree chiave di lezione frontale (288 ore - 48 CFU) oltre a:

Stage e mobilità (100 ore - 4 CFU)
Il programma richiede che gli studenti partecipino a stage aziendali utilizzando anche eventuali opportunità di borse di studio previste dall'Ateneo per le mobilità internazionali nell'ambito dei differenti programmi di internazionalizzazione che l'Università di Messina mette a disposizione degli studenti come il programma di mobilità Erasmus+ o il bando di Ateneo Student Around the World.

Lezione individuale e Tesi (250 ore - 8 CFU)
La tesi che dovrà essere scritta in inglese verrà coordinata sia da un supervisor interno (un docente universitario, docente del corso) che da un supervisor aziendale.

Coerenza degli obiettivi con il piano didattico:

Area Economia (36 ore - 6 CFU) - SECS P02/P03/P06/P13 - Base

· Economia delle imprese enogastronomiche

· Struttura del mercato enogastronomico e agroalimentare

Il master offre una visione integrata del sistema aziendale con particolare riferimento al contesto eno-gastronomico, osservato nella sua struttura e nelle sue caratteristiche operative, tenendo conto del contesto economico-sociale in cui operano le aziende. L'obiettivo è fornire una conoscenza base finalizzata alla comprensione delle aziende nel contesto locale, ma anche in un'ottica di filiera lunga (globale), attraverso la qualificazione della dimensione del sistema aziendale e l'approfondimento della struttura competitiva e del sistema economico-finanziario. Questi moduli di base forniranno allo studente le basi per la comprensione e la lettura dei rendiconti finanziari.

2. Area Management (60 ore - 10 CFU) - SECS P07 - Base

· Fondamenti di gestione: elementi di economia e organizzazione aziendale

· Budget e controllo di gestione

· Gestione delle operazioni e della logistica

Il Master introduce e fornisce la piena conoscenza delle basi della gestione del marketing, analizzando con casi studio i meccanismi che caratterizzano i processi di marketing strategico e operativo, e l'utilizzo nei project work degli strumenti a supporto delle strategie di marketing. Altro obiettivo è lo studio di strategie aziendali adeguate al contesto ambientale e alle aspettative del consumatore intermedio e finale in un'ottica anche di internazionalizzazione. Particolarmente, in linea con gli attuali scenari Covid e post-Covid, uno spazio funzionale sarà dedicato alla padronanza delle tecniche per la costruzione di un business plan e la creazione di una start up.

3. Area Marketing (60 ore - 10 CFU) – SECS P08 - Base

· Marketing, comunicazione e sviluppo commerciale nel settore enogastronomico

· Strategie di esportazione e politiche di internazionalizzazione

· Piano aziendale

· Il lancio di una start up nel settore enogastronomico

L'Industria alimentare 4.0 e il marketing digitale e il Category management rappresentano un campo di studio innovativo ma fondamentale per essere competitivi. Questa parte è volta ad approfondire i tratti più rilevanti e le principali sfide del Web 2.0, con l'obiettivo di identificare i nuovi elementi del Customer Journey e approfondire le principali tematiche del Digital Marketing presentando i principali strumenti per un approccio strategico e operativo al marketing online (e-commerce).

4. Area Eco-Design e Circular Economy applicata alla Green Supply Chain (24 ore - 4 CFU) – SECS P13 e Docenza Esterna – Specialistica

· Capire gli strumenti di Eco-design e Design for the Environment

· Il ciclo di vita del packaging

· I principi della reverse-logistic e Circular Economy

· Strategie di Green Supply Chain

Il mondo del Food oltre ad essere sempre più un mondo 4.0, deve necessariamente adottare politiche e soluzioni green, sostenibili e orientate alla circolarità. Il Master, grazie anche ad esperti del mondo produttivo vuole dedicare uno spazio formativo, che illustri e fornisca basi e principi su quelli che rappresentano attuali e futuri pilastri per una competitività e accesso ai mercati locali e globali.

5. Area Competenze Digital (36 ore - 6 CFU) - Specialistica (Docenza INF/01 e Docenza Esterna)

· Techno media relations e Food Digital

· Categorie Management 4.0

· Commercio elettronico di prodotti alimentari

Infine, il Master offre una panoramica su aspetti legislativi, cogenti e volontari, per la gestione dei processi e delle filiere in termini di qualità, sicurezza e tracciabilità. Particolare attenzione sarà data anche ai nutraceutici.

6. Area Qualità e Sicurezza (72 ore - 12 CFU) – SECS P13 – AGR 01 – CHIM 10 e Docenza Esterna - Specialistica

· Elementi di nutraceutica e qualità alimentare

· Leggi, regolamenti e standard in materia di alimenti e bevande (legislazione alimentare)

· Pianificazione e gestione del sistema HACCP

· Gestore di sistema ISO 22000: 2018 + FSSC 22000

· Gestore e revisore del sistema della catena di fornitura / ISO 22005

· Lead auditor del sistema di sicurezza alimentare

· Elementi su BRC e IFS, esamina due standard applicati alla Grande Distribuzione Organizzata, validi a livello nazionale ed internazionale

Tipologia e modalità di svolgimento di verifiche intermedie e della prova finale:

Test a risposta multipla, valutazione dei lavori individuali e di gruppo (svolti anche

durante lo studio individuale) su una base di valutazione (0-17/30 non superato; 18-30 e lode superato). Valutazione elaborato Tesi finale dinanzi ad una commissione fatta dal CTS e docenti del corso	
Carico di docenza interna	Come da Regolamento l'articolazione del carico di docenza sarà prevalentemente interna all'Università e come individuato precedentemente il carico di docenza esterna sarà residuale (quest'ultima non superiore al 50%, salvo che ricorrano motivate esigenze in favore di una diversa quota).

Schema dell'articolazione didattica del corso (sequenzialità degli argomenti, attinenza ai vari settori scientifico-disciplinari, tempo dedicato a ciascun ambito, eventuali CFU):

N.	Ambito	Obiettivi formativi specifici e contenuti	SSD	Ore Lezioni frontali	CFU
1	**Economia**	· Economia delle imprese enogastronomiche · Struttura del mercato enogastronomico e agroalimentare	**SECS P02/P03/P06/P13**	36	6
2	**Management**	Fondamenti di gestione: elementi di economia e organizzazione aziendale · Budget e controllo di gestione · Gestione delle operazioni e della logistica	**SECS P07**	60	10
3	**Marketing**	· Marketing comunicazione e sviluppo commerciale nel settore enogastronomico · Strategie di esportazione e politiche di internazionalizzazione · Piano aziendale · Il lancio di una	**SECS P08**	60	10

		start up nel settore enogastronomico			
4	**Eco-Design e Circular Economy applicata alla Green Supply Chain**	· Capire gli strumenti di Eco-design e Design for the Environment · Il ciclo di vita del packaging · I principi della reverse-logistic e Circular Economy · Strategie di Green Supply Chain	**SECS P13**	24	4
5	**Competenze Digital**	· Techno media relations e Food Digital · Categorie Management 4.0 · Commercio elettronico di prodotti alimentari	INF/01	36	6
6	**Qualità e Sicurezza Alimentare**	· Elementi di nutraceutica e qualità alimentare · Leggi, regolamenti e standard in materia di alimenti e bevande (legislazione alimentare) · Pianificazione e gestione del sistema HACCP · Gestore di sistema ISO 22000: 2018 + FSSC 22000 · Gestore e revisore del sistema della catena di fornitura / ISO 22005 · Lead auditor del sistema di sicurezza alimentare · Elementi su BRC	**CHIM 10 SECS P13 – AGR 01 –**	72 (24 ore per singolo settore)	12

		e IFS, esamina due standard applicati alla Grande Distribuzione Organizzata, validi a livello nazionale ed internazionale			
TOTALE				288	48
	Studio individuale	Ricompreso nei 48 CFU dei suddetti Ambiti		912	
	Studio individuale per Tesi	La tesi in inglese verrà seguita da un supervisor interno (un docente universitario, docente del corso) e un supervisor aziendale.		200	8
	Stage e mobilità	Il programma richiede che gli studenti partecipino a stage anche eventuale mobilità internazionali. L'Università di Messina ha molti Erasmus.		100	4
TOTALE				1500	60

I. ATTIVITÀ DI STAGE

(allegare al progetto le relative dichiarazioni d'impegno)

	Struttura	Obiettivi formativi specifici e contenuti	Ore	CFU
01	BURGER KING	Esperienza nel settore della ristorazione, e gestione di un modello internazionale	100	4
02	EUCI European Certification Institute	Esperienza associata ai SGI; Esperienza relativa alla gestione di gruppi di lavoro in ambito SGI; Preparazione e presentazione di Audit integrati.	100	4
03	Global Aptar SpA – Italia	Esperienza nel settore Packaging dedicato al Food	100	4
04	Global Aptar SpA - Cecoslovacchia	Esperienza nel settore Digital dedicato alla grean Supply chain e reverse logistic	100	4
05	FRHOME Srl	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande - Caffè	100	4
06	Science for Life (Spin Off)	Esperienza nell'analisi degli alimenti e certicazione di prodotto	100	4
07	Mater Land SrL	Esperienza nel settore della GdO - Cereali	100	4
08	Camera di Commercio Messina	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande	100	4
09	SicilConfidustria	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande	100	4
10	terraVostra SrL	COMMERCIO ALL'INGROSSO DI OLI E GRASSI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE O ANIMALE	100	4
11	Macaluso SrL	Esperienza nel settore Food/bevande - Pesce	100	4
12	Candtfrucht S.p.A.	LAVORAZIONE DELLA FRUTTA; PRODUZ. DI FRUTTA CANDITA, MARMELLATE E FRUTTA CONSERV., DERIV. AGRUMARI, SEMILAVORATI PER L'INDUSTRIA DOLCIARIA, PASTE DI MANDORLA	100	4
13	GAGLIO VIGNAIOLI SOCIETA' AGRICOLA A.R.L.	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande - VINO	100	4
14	AD Trasporti	Esperienza nel settore della logistica	100	4
15	Curro Logistica	Esperienza nel settore della logistica	100	4
16	Mabon Food	Esperienza nel settore della ristorazione, e gestione di un modello internazionale	100	4
17	Caffè Barbera 1870 SpA	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande - Caffè	100	4

Inoltre si è aggiunto il patrocinio gratuito dell'Assessorato all'Agricoltura, dello sviluppo rurale e della Pesca Mediterranea (unico master della Regione Siciliana).

MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA':

Gli studenti, sotto la guida di un tutor aziendale, affiancheranno i professionisti del settore in tutte quelle attività che riguardano le diverse aree di competenza sviluppate dalle società partners. L'attività sarà supervisionata da un docente/tutor, assegnato dal coordinatore didattico del corso.
Gli studenti saranno suddivisi in base al numero degli enti/aziende disponibili.

RUOLO SOGGETTO OSPITANTE IN FASE DI SELEZIONE TIROCINANTI:

Il soggetto ospitante dovrà presentare al coordinatore didattico un quadro delle attività svolte dall'ente/azienda nel campo della comunicazione attraverso canali social, così che lo stesso coordinatore possa individuare il docente/tutor più idoneo.
Il soggetto ospitante, tuttavia, non avrà alcun compito di selezione.

L. IN CASO DI PROPOSTA DI RINNOVO

Allegare bilancio consuntivo dell'edizione precedente corredato dalla delibera di approvazione del CTS

M. PIANO FINANZIARIO PREVENTIVO

USCITE DEL CORSO	
Totale personale docente per attività formative	€ 14.400,00
Totale personale docente per attività organizzative e gestionali (tutors)	€ 2.500,00
Compenso organi del Corso	€ 6.500,00
Rimborsi spese	€ 2.350,00
Totale funzionamento e servizi	€ 4.000,00
Totale dei costi del corso	€ 29.750,00 **(A)**

QUOTE DOVUTE ALL'UNIVERISTA'	
15% del costo di partecipazione al Corso: (€ 525,00 × N. 10 minimo iscritti previsti)	€. 5.250,00
Totale quote dovute all'Università	€. 5.250,00 **(B)**

TOTALE USCITE DEL CORSO	**€.35.000,00 (C=A+B)**

ENTRATE PREVISTE	
Quote d'iscrizione	€.3.500,00 (x 10 studenti paganti)
Quote Dovute all'Università (se previste separate dalla quota di iscrizione)	€. 0,00
Enti Finanziatori/Sponsorships	€. 0,00
Altri contributi	€. 0,00
Totale entrate del Corso	€. 35.000,00

TOTALE ENTRATE = €. 35.000,00	**TOTALE USCITE** = €. 35.000,00

N. Informazioni per eventuali comunicazioni dell'ufficio centrale			
Tipologia	Cognome e Nome	Telefono	E-mail
Docente di riferimento	**Giuseppe IOPPOLO**	Tel: +39 090 676800 3 cell: +39 347 3603908	**giuseppe.ioppolo@unime.it**
Referente amministrativo	**Giovanna Arrigo**	Tel: +39 090 6768321 cell:	garrigo@unime.it

Docente di Riferimento
Prof. Giuseppe Ioppolo

Il Responsabile dell'Ente proponente
Direttore del Dipartimento di Economia
Prof. Michele Limosani

Messina, 24/02/2022