



Università
degli Studi di
Messina

DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

CONSIGLIO DEL DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

VERBALE n. 4/2021

L'anno **2021**, il giorno **24** del mese di **febbraio** alle ore **12,00** è stato convocato il Consiglio del Dipartimento di Economia, **in seduta allargata, in modalità telematica sulla piattaforma TEAMS - TEAM "Consiglio Dipartimento Economia – seduta allargata"**, con avviso del Direttore del 19/02/2021, per discutere e deliberare sul seguente OdG:

- 1) Comunicazioni;
- 2) Ratifica decreti;
- 3) Attivazione e/o rinnovo Master A.A. 2021/2022;
- 4) Attivazione Corso di perfezionamento A.A. 2021/2022;
- 5) Nomina cultore della materia.

Con l'intervento dei Sigg.ri:

1	Prof. LIMOSANI	Michele	Presidente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
2	Prof. ABBATE	Tindara	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
3	Prof. ALBANESI	Rosa	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
4	Prof. ALIBRANDI	Angela	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
5	Prof. ARDIZZONE	Rita	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
6	Prof. BAGLIERI	Daniela	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
7	Prof. BARRESI	Gustavo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
8	Prof. BUSETTA	Giovanni	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
9	Prof. CALABRO'	Grazia	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
10	Prof. CALTABIANO	Marcantonio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
11	Prof. CAMPOLO	Maria Gabriella	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
12	Prof. CARATOZZOLO	Fabio	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
13	Prof. CARFI'	David	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
14	Prof. CARISTI	Giuseppe	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
15	Prof. CENTORRINO	Giovanna	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
16	Prof. CESARONI	Fabrizio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
17	Prof. CINICI	Maria Cristina	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
18	Prof. CIRA'	Andrea	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
19	Prof. COPPOLINO	Raffaella	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
20	Prof. CRISAFULLI	Carmelo	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
21	Prof. D'AGOSTINO	Elena	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
22	Prof. D'AMICO	Augusto	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
23	Prof. DEL POZZO	Antonio	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
24	Prof. DI PINO INCOGNITO	Antonino	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
25	Prof. DISTASO	Walter	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
26	Prof. DONATO	Maria Bernadette	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>



Università degli Studi di Messina

DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

27	Prof. FORGIONE	Antonio Fabio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
28	Prof. GARGANO	Romana	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
29	Prof. GIANNETTO	Carlo	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
30	Prof. GITTO	Lara Nicoletta Angela	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
31	Prof. GRASSO	Filippo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
32	Prof. GUARNERI	Roberto	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
33	Prof. IONA	Alfonsina	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
34	Prof. IOPPOLO	Giuseppe	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
35	Prof. LA MACCHIA	Angela	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
36	Prof. LA ROCCA	Elvira Tiziana	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
37	Prof. LANFRANCHI	Maurizio	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
38	Prof. LANUZZA	Francesco	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
39	Prof. LANZA	Giuseppe	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
40	Prof. LANZAFAME	Matteo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
41	Prof. LEONIDA	Leone	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
42	Prof. LISCIANDRA	Maurizio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
43	Prof. MAIMONE ANSALDO PATTI	Dario	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
44	Prof. MARINO	Alba	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
45	Prof. MARISCA	Carmelo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
46	Prof. MAROZZO	Veronica	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
47	Prof. MARTELLA	Melo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
48	Prof. MIGLIARDO	Carlo	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
49	Prof. MILASI	Monica	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
50	Prof. MILLEMACI	Emanuele	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
51	Prof. MIRALLES	Antonio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
52	Prof. MUZZUPAPPA	Eleonora	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
53	Prof. NAVARRA	Pietro	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
54	Prof. NOTO	Guido	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
55	Prof. OFRIA	Ferdinando	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
56	Prof. OTRANTO	Edoardo	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
57	Prof. PULEJO	Luisa	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
58	Prof. RICCA	Bruno	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
59	Prof. RUPO	Daniela	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
60	Prof. SAIJA	Giuseppe	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
61	Prof. SALOMONE	Roberta	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
62	Prof. SCHILIRO'	Daniele	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
63	Prof. SERGI	Bruno Sergio	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
64	Prof. SIGNORINO	Guido	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
65	Prof. STAGLIANO'	Raffaele	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
66	Prof. VADALA'	Andrea	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
67	Prof. VERMIGLIO	Carlo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>



68	Prof. ZIRILLI	Agata	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
69	Dott. ARRIGO	Giovanna	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
70	Dott. GALLETTA	Santi	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
71	Sig. ALLEGRA	Emanuele	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
72	Sig. ARENA	Domenico	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
73	Sig.ra BULOTTA	Iolanda	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
74	Sig. BONACETO	Carmelo	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
75	Sig.ra CINQUEGRANA	Myrhiam	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
76	Sig.ra DE DOMENICO SCARAFUGGI	Chiara	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
77	Sig. DE NATALE	Rosario	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
78	Sig.ra GIORGIANNI	Alessia	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
79	Sig. GULLIFA	Guglielmo	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
80	Sig. MIRULLA	Gabriele	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
81	Sig. MORABITO	Giovanni	Componente	Presente <input type="checkbox"/>	Assente <input checked="" type="checkbox"/>
82	Sig. PRINCI	Francesco	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
83	Dott. DI NUZZO	Cinzia	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>
84	Dott. SCAFFIDI DOMIANELLO	Luca	Componente	Presente <input checked="" type="checkbox"/>	Assente <input type="checkbox"/>

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.

Alla prof. Luisa Pulejo è stato concesso (D.R. 1085/2020) 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 2020.

Sono assenti giustificati i proff. Grasso e Salomone.

Presiede il Direttore prof. Michele Limosani, svolge le funzioni di Segretario verbalizzante la dott. Giovanna Arrigo.

Constatata la validità della seduta, alle ore 12:05 si passa all'esame dell'O.d.G..

Omissis

3) Attivazione e/o rinnovo Master A.A. 2021/2022

Omissis

Il Direttore riferisce che il prof. **Giuseppe Ioppolo**, PO del SSD SECS-P/13, all'interno delle attività previste dal "Lean&Quality Solutions LAB", del Dipartimento di Economia, propone l'attivazione di un Master di primo livello in "Food, Quality and International Management".

Il Direttore invita il prof. Ioppolo a relazionare sul punto.

Il prof. Ioppolo chiarisce che sulla base di un'indagine sull'attuale offerta formativa nell'area oggetto del Master, visto il potenziale interesse degli studenti internazionali provenienti dalle aree su cui già opera l'Ateneo, e dopo aver ottenuto l'adesione all'iniziativa di circa 20 aziende che operano nel settore Food, a livello Nazionale e/o Internazionale, si è proceduto alla presentazione della proposta di tale Master, in lingua inglese, che consentirà di far acquisire ai partecipanti la conoscenza e le abilità appropriate per intraprendere la carriera professionale in



Università degli Studi di Messina

DIPARTIMENTO DI ECONOMIA

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 della proposta del Master di primo livello in "Food, Quality and International Management" per l'anno accademico 2021/2022 (I edizione) e sottopone al Consiglio tale proposta (**allegato n. 5**) corredata dalle dichiarazioni di impegno delle aziende (**allegato n. 6**).

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 Vice-Direttore 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 Vice-Direttore del Master e la composizione del CTS.

Omissis

Il presente verbale viene letto, approvato, sottoscritto seduta stante.
La seduta si chiude alle ore 13:20.

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, 26/02/2021
Il Segretario amministrativo
(Dott. Giovanna Arrigo)*

Firmato digitalmente da: Giovanna Arrigo
Organizzazione: UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI MESSINA/80004070837
Data: 26/02/2021 11:48:56

26/01/2021

Al Direttore Prof. Giuseppe Ioppolo

Master in "Food, Quality and International Management", Dipartimento di Economia,
Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di Pierluigi D'Amore in qualità di amministratore della FUD SRL ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm on behalf of the CEO of FUD SRL Pierluigi D'Amore our availability to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data 26/d/21 e Firma Messina
Fud Srl unipersonale
P. IVA: 03437130838
L'Amministratore
dott. Pierluigi D'Amore

FUD SRL – BURGER KING
MESSINA

Via F.Crispi n 219/b
Santa Teresa di Riva (ME) C.F. e P.IVA: 03437130838
amministrazione@fudgroup.net
fud srl@pec.it

Swatar, Malta January 21st 2021

To Direttore Prof. Giuseppe Ioppolo
To Coordinatore Didattica Internazionale Prof. Antonino Germanà
Master in "Food, Quality and International Management",
Dipartimento di Economia, Università di Messina

Following the previous contacts, we confirm the availability of EuCI European Certification Institute Ltd. to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the company.

We allow also the use of our company name and logo in communication and advertisement about this Master.

Ing. André Sant
Director



Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**
Al Coordinatore Didattica Internazionale Prof **Antonino Germanà**
Master in “Food, Quality and International Management”, Dipartimento di
Economia, Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di Aptar Italia SpA ad ospitare nel corso dell’A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in “Food, Quality and International Management” dell’Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevedere alcuna retribuzione o spesa a carico dell’ente/azienda.

Following the previous contacts, we confirm the availability of Aptar Italia SpA to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in “Food, Quality and International Management” of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

San Giovanni Teatino 01 Feb 2021

Aptar Italia Spa
Un Procuratore



Letterhead of company

To Director Prof. **Giuseppe Ioppolo**
To International Course Director Prof **Antonino Germanà**

Master in "Food, Quality and International Management", Economic Department,
University of Messina

Following the previous contacts, we confirm the availability of Aptar Ckyne located

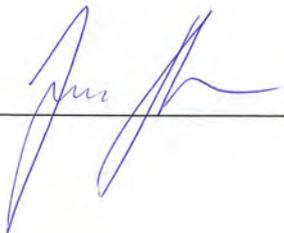
in ČKYNĚ, CZECH REPUBLIC

to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours.

This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the company.

Date 8.2.2021

Signature: _____



Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**

Master in "Food, Quality and International Management", Dipartimento di Economia, Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di Frhome Srl ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

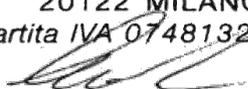
Following the previous contacts, we confirm the availability of Frhome Srl to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data Messina 03/02/2021

e Firma

Frhome s.r.l.
Corso di Porta Romana, 6
20122 MILANO
Partita IVA 07481320724



FRHOME S.R.L.

C.so di Porta Romana,6
20122 MILANO
P. IVA 07481320724

Capitale sociale
di 30.816,31 €





Science4Life srl
Spin-Off dell'Università degli Studi di Messina



PROTOCOLLO N. 30/01
DEL 28/01/21

Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**
Master in "Food, Quality and
International Management",
Dipartimento di Economia,
Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità da parte di Science4life srl, ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda. Il tutor intero della science4life sarà il prof. Nicola Cicero, Docente di Chimica degli Alimenti dell'Università di Messina.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of Scince4life srl to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. The science4life tutor will be Nicola Cicero, Professor of Food Chemistry at the University of Messina. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Messina 27/01/2021

SCIENCE 4 LIFE s.r.l.
Via L. Sciascia, Coop. Fede Pal. B
98168 - MESSINA
Partita IVA: 03337720837

L'amministratore
CEO
Dr. Andrea Raffa

Science4Life S.r.l. : Capitale sociale: €10,000.00. Registrata presso la Camera del Commercio di Messina ME P. IVA 03337720837

Indirizzo sede operativa: c/o Dipartimento di Scienze dell'Ambiente, della Sicurezza, del Territorio, degli Alimenti e della Salute dell'Università di Messina, 98168 - Messina, Italy

Office phone +39-090676 5180; 6572

Home page: www.science4lifesrl.com; Email: info@science4lifesrl.com

Banca Intesa: IBAN IT 89 X 0306 916500 10000000 9648

MATER LAND SRL

Via Sampolo n. 3 - 90143 Palermo
Partita iva 06734070821
Capitale sociale € 700.000,00 i.v.
Mail: amministrazione@materland.eu
finanziario@materland.eu
info@pec.materland.eu



Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**

Master in "Food, Quality and International Management"

Dipartimento di Economia

Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di MATER LAND S.R.L. ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevedere alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

Following the previous contacts, we confirm the availability of MATER LAND S.R.L. to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

Palermo, 25/01/2021

MATER LAND SRL

Via Sampolo, 3
90143 Palermo
P. IVA 06734070821



Camera di Commercio
Messina

Al Direttore Prof. Giuseppe Ioppolo
Master in "Food, Quality and International
Management", Dipartimento di Economia,
Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità della CAMERA DI COMMERCIO DI MESSINA ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of CHAMBER OF COMMERCE OF MESSINA to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Messina, 4 febbraio 2021

Firma
Il Segretario Generale
Dott.ssa Paola Sabella



SICINDUSTRIA
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DELLE PROVINCE DI
Agrigento Caltanissetta Enna Messina Palermo Ragusa Trapani
DELEGAZIONE DI MESSINA

Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**

Master in "Food, Quality and International Management",

Dipartimento di Economia

Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di Sicindustria Messina ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of Sicindustria Messina to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Messina, 22 febbraio 2021

Il Presidente di Delegazione

Ivo Blandina
Ivo Blandina



TERRAVOSTRA Srls - via Bruca n. 84/b - 98071 Capo d'Orlando - Sicily
mobile +39 338 3737483 - P.I.: 03459030833 - CCIAA ME - 238599
www.terravostra.com

Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità da parte della ditta TERRAVOSTRA Srls ad ospitare nel corso dell' A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevedere alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of TERRAVOSTRA Srls company to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Capo d'Orlando, 03.02.2021

Firma

TERRAVOSTRA SRLS
Via Bruca, 84/B
98071 Capo d'Orlando
P.I. 03459030833

MACALUSO SRL
Via Sampolo n. 3 - 90143 Palermo
Partita iva 06782760828
Capitale sociale € 2.000.000,00
amministrazione@macalusosrl.it
macalusosrl@pec.it



Al Direttore Prof. **Giuseppe Ioppolo**
Master in "Food, Quality and International Management"
Dipartimento di Economia
Università di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di MACALUSO S.R.L. ad ospitare nel corso dell' A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

Following the previous contacts, we confirm the availability of MACALUSO S.R.L. to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

Palermo, 25/01/2021

MACALUSO SRL
Via Sampolo, 3
90143 Palermo
P. IVA 06782760828





CANDITFRUCHT S.p.A.

Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità di ...Z... ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.
L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of ...Z... to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.
We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data

Barcellona PG
25.01.2021


CANDITFRUCHT S.p.A.
Via Medici, 367/397 - Tel. 090 9702532
98051 BARCELLONA P.G. (ME)
P.Iva e C.F. 00080920838





Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità della Curro' Logistica srl ad ospitare nel corso dell' A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevedere alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of Curro' Logistica srl to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data Oliveri, 04/02/21

Firma

GAGLIO VIGNAIOLI SOCIETA' AGRICOLA A.R.L.
Via Francesco Gaglio, snc
98060 Oliveri (Me)
P. IVA: 03525370833
E-mail: info@gaglivignaioli.com ;
floramondello@gaglivignaioli.com

Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità della AD TRANSPORT Srl ad ospitare nel corso dell' A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of AD TRANSPORT Srl to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data Catania 04/02/2021

Firma

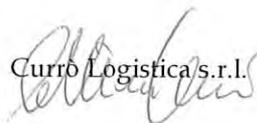

Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità della Currò Logistica s.r.l. ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of Currò Logistica s.r.l. to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company. We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Messina, 28.01.2021


Currò Logistica s.r.l.



MABON FOOD SRL
"La Dispensa dei Golosi"
via Maiorani ang. Via Roma
98047 Saponara (Me)
3331064718

info@mabonfoodsrl.com

Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la disponibilità della MABON FOOD SRL ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevedere alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm the availability of MABON FOOD SRL to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Luogo, Data Saponara 05 Febbraio 2021

Firma
MABON FOOD SRL



Alla Camera di Commercio di Messina
All' Università degli Studi di Messina

Gentili signori,

facendo seguito ai contatti precedentemente intercorsi, si conferma la nostra disponibilità ad ospitare nel corso dell'A.A. 2021/22, studenti del Master di I livello in "Food, Quality and International Management" dell'Università degli Studi di Messina, per un periodo di stage pari a 100 ore. Tale periodo non prevede alcuna retribuzione o spesa a carico dell'ente/azienda.

L'azienda concede anche l'uso del proprio marchio aziendale per azioni di comunicazione e pubblicità relative al presente Master.

Following the previous contacts, we confirm our the availability to host during the A.Y. 2021/22, students of the 1st level Master in "Food, Quality and International Management" of the University of Messina, for an internship period of 100 hours. This period does not provide for any remuneration or expense to be paid by the institution / company.

We also allow the use of the logo company in communication and advertisement about this Master.

Messina 05 febbraio 2021

Barbera 1870 Spa

INDUSTRIA DEL CAFFÈ'

BARBERA 1870 S.p.A.

Sede legale ed amministrativa: Via Acireale n. 16 - 98124 Messina - Italy
Telefono 090.2930405 - Fax 090.2938450 - www.caffebarbera.it - info@caffebarbera.it
Capitale sociale € 1.500.000 i.v. - R.I. Messina, Cod. Fisc. e P.IVA 00166540831

**PROPOSTA DI ATTIVAZIONE/RINNOVO
MASTER DI 1° LIVELLO - A.A 2021/22**

(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)	24/02/2021
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)		NUOVA PROPOSTA	X
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		

		Spazio su UNIME https://www.unime.it/it/corsi-di-alformazione/master-i-livello	
E. PARTECIPANTI			
Numero minimo per l'attivazione <i>(almeno 10)</i>	15	Numero massimo per l'attivazione	30
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 2020/2021		
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.

<p>Modalità di selezione</p>	<p>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:</p> <p>Documenti di valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lettera di presentazione motivazionale che pesa per 60/100; • CV che pesa per 40/100. <p>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.</p> <p>Verrà inoltre valutata la conoscenza della lingua inglese del candidato qualora non certificata.</p> <p>I punti del CV sono così ripartiti: Diploma di laurea fino a un massimo di 10 punti così ripartiti: Lauree triennali:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>votazione finale fino 89/110:</td> <td style="text-align: right;">0 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 90/110 e 95/110:</td> <td style="text-align: right;">0 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 96/110 e 99/110:</td> <td style="text-align: right;">1 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 100/110 e 104/110:</td> <td style="text-align: right;">2 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 105/110 e 107/110:</td> <td style="text-align: right;">3 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 108/110 e 110/110:</td> <td style="text-align: right;">4 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale di 110 e lode:</td> <td style="text-align: right;">5 punti</td> </tr> </table> <p>Lauree Magistrali/specialistica/vecchio ordinamento:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>votazione finale fino 89/110:</td> <td style="text-align: right;">0 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 90/110 e 95/110:</td> <td style="text-align: right;">0 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 96/110 e 99/110:</td> <td style="text-align: right;">1 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 100/110 e 104/110:</td> <td style="text-align: right;">2 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 105/110 e 107/110:</td> <td style="text-align: right;">3 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale compresa tra 108/110 e 110/110:</td> <td style="text-align: right;">4 punti</td> </tr> <tr> <td>votazione finale di 110 e lode:</td> <td style="text-align: right;">5 punti</td> </tr> </table> <p>Altri titoli: fino ad un massimo di 10 punti, così ripartiti: Possesso di Master:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Se attinente al Corso:</td> <td style="text-align: right;">3 punti per il Master di II Livello</td> </tr> <tr> <td>Se attinente al Corso:</td> <td style="text-align: right;">2 punti per il Master di I Livello</td> </tr> </table> <p>Possesso di Dottorato di ricerca: 4 punti Possesso di assegni di ricerca: 1 punto</p> <p>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 punto</p> <p>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</p> <p>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.</p>	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	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	Se attinente al Corso:	3 punti per il Master di II Livello	Se attinente al Corso:	2 punti per il Master di I Livello
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																																
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																																
Se attinente al Corso:	3 punti per il Master di II Livello																																
Se attinente al Corso:	2 punti per il Master di I Livello																																
<p>Modalità di accompagnamento dei corsisti</p>	<p>Tutoraggio attivo</p>																																

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.2

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 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 rivolge 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 technological-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 – Base
2. Area Management (60 ore L.F. - 10 CFU) - SECS P07 / SECS P08 – Base
3. Area Marketing (60 ore L.F. - 10 CFU) – SECS P07 / SECS P08 – Base
4. Area Eco-Design e Circular Economy applicata alla Green Supply Chain (24 ore L.F. - 4 CFU) – SECS P13 e/o Docenza Esterna – Specialistica
5. Area Competenze Digital (36 ore L.F. - 6 CFU) - Specialistica (Docenza Esterna)
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 Internazionale ha effettuato un'indagine di mercato sulle principali aree 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. in tema di packaging come Aptar Group (colosso mondiale), sul tema della certificazione come EUCI (Ente Maltese e particolarmente attivo sul settore), partner nella logistica e catena del freddo; la più antica azienda italiana di produzione di caffè; la più innovativa nella vendita on line di cialde di caffè; GDO e produttori di vino, olio etc. 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 - 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 — SECS P08 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 P07 – 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

<p>Tipologia e modalità di svolgimento di verifiche intermedie e della prova finale:</p> <p>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</p>	
<p>Carico di docenza interna</p>	<p>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).</p>

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	<ul style="list-style-type: none"> · Economia delle imprese enogastronomiche · Struttura del mercato enogastronomico e agroalimentare 	SECS P02/P03/P06	36	6
2	Management	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> · Marketing, comunicazione e sviluppo commerciale nel settore enogastronomico · Strategie di esportazione e politiche di internazionalizzazio 	SECS P08	60	10

		<p>ne</p> <ul style="list-style-type: none"> · Piano aziendale · Il lancio di una start up nel settore enogastronomico 			
4	Eco-Design e Circular Economy applicata alla Green Supply Chain	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · Techno media relations e Food Digital · Categorie Management 4.0 · Commercio elettronico di prodotti alimentari 	INF/01	36	6
6	Qualità e Sicurezza Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> · Elementi di nutraceutica e qualità alimentare · Leggi, regolamenti e standard in materia di alimenti e bevande (legislazione alimentare e diritto commerciale) · Pianificazione e gestione del sistema HACCP · Gestore di sistema ISO 22000: 2018 + FSSC 22000 · Gestore e revisore del sistema della catena di fornitura / 	SECS P13 – AGR 01 – CHIM 10 IUS-03/04	72 (18 ore per singolo settore)	12

		<p>ISO 22005</p> <ul style="list-style-type: none"> · 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 			
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 green 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 certificazione 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	SicilConfindustria	Esperienza nel settore Industriale Food/bevande	100	4
10	terraVostra Srl	COMMERCIO ALL'INGROSSO DI OLIE 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

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 coerentemente al progetto formativo del Master. 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 di azione del Master, 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	€ 15.000
Totale personale docente per attività organizzative e gestionali (tutors)	€ 5.000
Compenso organi del Corso	€ 9.500
Rimborsi spese	€ 5.125
Totale funzionamento e servizi	€ 10.000
Totale dei costi del corso	€ 44.625 (A)

QUOTE DOVUTE ALL'UNIVERSITA'	
15% del costo di partecipazione al Corso: (€ 525,00 × N. 15 minimo iscritti previsti)	€. 7.875
Totale quote dovute all'Università	€. 7.875 (B)

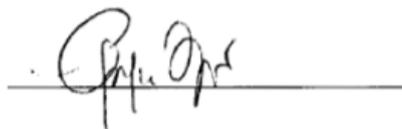
TOTALE USCITE DEL CORSO	€.52.500,00 (C=A+B)
--------------------------------	----------------------------

ENTRATE PREVISTE	
Quote d'iscrizione	€.3.500,00 (x 15 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	€. 52.500,00

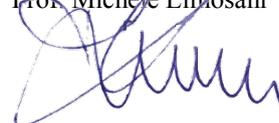
TOTALE ENTRATE = €. 52.500,00	TOTALE USCITE = €. 52.500,00
--------------------------------------	-------------------------------------

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, _24/02/2021