Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso in italiano	Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari *(IdSua:1619387)*
Nome del corso in inglese	Food Design and Innovation
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.foodesign.unifi.it
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SPINELLI Sara
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	CASINI	Leonardo		PO	1	
2.	LUCIFERO	Nicola		PA	1	

3.	MONTELEONE	Erminio		PO	1	
4.	PARISI	Giuliana		PO	1	

Rappresentanti Studenti	Rappresentanti degli studenti non indicati
Gruppo di gestione AQ	FRANCESCA GERINI SARA SPINELLI BRUNO ZANONI
Tutor	Sara SPINELLI Francesca GERINI

Il Corso di Studio in breve

23/01/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione di Prodotto (LM-70) è stato attivato per rispondere all'esigenza della produzione alimentare di proporre sia innovazione di prodotto e di processo che controllo e gestione dei sistemi produttivi.
La finalità è formare figure professionali capaci di operare con funzioni di responsabilità in un settore strategico per l'economia nazionale e regionale, in continua evoluzione, come quello alimentare. Il Corso di Laurea è finalizzato ad una innovazione dei prodotti alimentari che sappia coniugare le esigenze di accessibilità, sicurezza, salute e sostenibilità con le preferenze dei consumatori.
I 4 pilastri formativi
Il CdLM poggia i suoi obiettivi formativi di innovazione, controllo dei sistemi produttivi e sostenibilità delle produzioni alimentari su quattro Pilastri, che spiegano l'offerta e i percorsi formativi:
1.Sviluppo di bevande e alimenti salutari e sostenibili;
2.Progettazione e controllo dei processi di produzione
3.Pianificazione, organizzazione e conduzione di analisi di laboratorio
4.Sviluppo di strategie di impresa e marketing:
Gli specifici ambiti di competenza sono:
•le innovazioni di prodotto per migliorare il valore nutrizionale, il valore edonistico, le funzioni di servizio come “shelf-life” e praticità d’uso degli alimenti e delle bevande, rivolti anche a soggetti vulnerabili come bambini e anziani, nel rispetto della sicurezza e della conformità legale;
•le innovazioni di processo per ridurre il danno tecnologico e per realizzare migliorate operazioni produttive in termini di efficienza, sostenibilità e controllo;
•lo sviluppo di attività finalizzate alla riduzione dell’impatto ambientale delle produzioni, degli sprechi e degli scarti, anche attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti.

Pdf inserito: visualizza

QUADRO A1.a

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

24/09/2019

Il giorno 2 dicembre 2010 si è riunito il Comitato di Indirizzo della Facoltà di Agraria dell'Università di Firenze. Il Preside illustra ai membri del Comitato (in rappresentanza di: corpo forestale dello Stato, Centro Sperimentale del mobile e dell'Arredamento, Sammontana SpA, settore produzioni agricole della Regione Toscana, ARSIA Toscana, consorzi vitivinicoli, ordine dei dottori agronomi e forestali, assoenologi, organizzazioni sindacali, ARPAT Toscana, liberi professionisti, direttori aziende agricole e aziende di trasformazione) la proposta di riformulazione della laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari soffermandosi sulla decisione assunta di formulare l'ordinamento così da essere maggiormente coerente con le scienze alimentari prevedendo l'eliminazioni di indirizzi presenti nei precedenti percorsi formativi. L'offerta formativa è stata anche illustrata all'Ordine professionale dei tecnologi alimentari.
Il Comitato e le altre parti interessate all'unanimità approvano il percorso formativo della laurea magistrale in Scienze e tecnologie alimentari apprezzandone, in particolare, l'integrazione con il percorso di I livello in Tecnologie alimentari nonché l'operazione di razionalizzazione che ha riguardato l'eliminazione di tutti i corsi integrati e di tutti gli insegnamenti di base e caratterizzanti di 3 cfu; approva lo sforzo di eliminare le criticità emerse dalle valutazioni degli studenti (carico di lavoro complessivo, carico di lavoro per insegnamento e per semestre; corsi integrati; esercitazioni pratiche).
Il Preside fornisce alcuni dati sulle immatricolazioni e sulla previsione occupazionale. Il Comitato esprime parere favorevole sulla coerenza fra la denominazione del corso di studio, i relativi obiettivi formativi e gli sbocchi occupazionali previsti; valuta positivamente le previsioni in merito alla collocazione dei laureati in attività lavorative coerenti con il corso di studi; si impegna, nei limiti del possibile, a dare supporto alla Facoltà e agli studenti in attività integrative di formazione

QUADRO A1.b

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

25/11/2024

Il corso di laurea al fine di consultare efficacemente le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni ha deciso di dotarsi e rendere operante un nuovo Comitato d'Indirizzo in cui è rappresentato il mondo delle imprese, il mondo della libera professione e delle strutture pubbliche coinvolte nel settore agro-alimentare.
Il Comitato d'Indirizzo, comune con il corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari, è composto da rappresentanti delle seguenti organizzazioni: 1) Ordine professionale dei Tecnologi Alimentari e suoi associati; 2) Conad Nord Ovest; 3) Sammontana; 4) Merieux NutriScience- Chelab; 5) Mercafir; 6) Deoleo - Carapelli; 7) Regione Toscana. Fanno parte inoltre del Comitato d'Indirizzo il Presidente di Corso di Laurea in Tecnologie Alimentari ed il Presidente del corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari.
Le organizzazioni sopra citate hanno formalmente dato la loro disponibilità, come verbalizzato dal Consiglio della Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari del 15 dicembre 2021.
Il 6 aprile 2023 è stato inoltre formalizzato su richiesta del Corso di Laurea un Accordo di Collaborazione culturale e scientifica tra Il Dipartimento Di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali E Forestali (DAGRI) dell'Università degli Studi di Firenze e l'Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia Romagna, Toscana, Marche ed Umbria per un

reciproco impegno a collaborare alla realizzazione di attività volte a valorizzare le competenze professionali di studenti e laureati nell'ambito del settore agro-alimentare con riferimento specifico alla figura del Tecnologo Alimentare.
Il Comitato si riunisce formalmente almeno una volta l'anno, indicativamente tra la fine della compilazione della scheda SUA e la preparazione della Relazione di Riesame Annuale (SMA). L'ultima riunione del Comitato di Indirizzo si è tenuta in data 22/07/2024, come Comitato di Indirizzo congiunto dei CdS in Tecnologie alimentari (Laurea triennale) e Scienze e tecnologie alimentari (Laurea Magistrale) e gli esiti sono riportati nel verbale in allegato. Sono state analizzate le nuove declaratorie delle classi di laurea (triennale e magistrale) ed è stata presentata la bozza del nuovo ordinamento della laurea magistrale Il prossimo incontro è calendarizzato entro la fine di luglio 2025.

Link: http://

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale del Comitato di Indirizzo

QUADRO A2.a — Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Le laureate e i laureati magistrali nel corso in oggetto potranno operare con funzioni di elevata responsabilità e coordinamento, sia come liberi professionisti che come lavoratori dipendenti, nei contesti produttivi, di ricerca e gestionali che si occupano di prodotti alimentari.I possibili profili professionali comprendono le seguenti funzioni in un contesto di lavoro: • conduzione e coordinamento della produzione e/commercializzazione di alimenti e bevande; • conduzione e coordinamento della ricerca e sviluppo in ambito alimentare; • conduzione e coordinamento di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti e bevande; • conduzione e coordinamento del controllo e dei sistemi gestionali per la qualità nella produzione e/o commercializzazione di alimenti e bevande.

funzione in un contesto di lavoro:
Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari prepara il laureato/la laureata ad operare:
• nelle aziende di produzione, distribuzione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché di quelle a supporto, come quelle di produzione di additivi e di realizzazione di macchine e impianti;
• nei reparti di ricerca, sviluppo e innovazione;
• nei reparti di controllo qualità e sistemi di gestione per la qualità;
• nei laboratori di analisi chimiche, fisiche e microbiologiche degli alimenti e bevande;
• nei laboratori di analisi sensoriali e nelle società di ricerche di mercato e studi sui consumatori;
• nei centri e organizzazioni pubbliche e private per ricerca, la tutela e la promozione della qualità dei prodotti alimentari.
La laureata/il laureato può svolgere la libera professione, iscrivendosi all'Albo professionale di "Tecnologo Alimentare" una volta superato il relativo Esame di Stato e sono preparati/e per l'attestazione di qualità e qualificazione professionale di "Sensory Project Manager".

competenze associate alla funzione:
• sviluppo sostenibile di nuovi prodotti alimentari e di innovazioni di processo;
• progettazione di un processo di produzione di alimenti e bevande dall'approvvigionamento delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti finiti;
• definizione dei parametri chimici, fisici, microbiologici e sensoriali da analizzare per la qualità di prodotto e di processo;
• interpretazione dei risultati delle suddette analisi per il miglioramento e l'innovazione sostenibile delle produzioni;

• gestione dei sistemi di controllo di processo e dei relativi schemi di certificazione di sistema e di prodotto in ambito alimentare;
• supporto tecnico-operativo a servizio del sistema produttivo alimentare.

sbocchi occupazionali:
Le laureate e i laureati magistrali nel corso in oggetto potranno operare con funzioni di elevata responsabilità e coordinamento, sia come liberi professionisti che come lavoratori dipendenti, nei contesti produttivi, di ricerca e gestionali che si occupano di prodotti alimentari. I possibili profili professionali comprendono le seguenti funzioni in un contesto di lavoro: • conduzione e coordinamento della produzione e/commercializzazione di alimenti e bevande; • conduzione e coordinamento della ricerca e sviluppo in ambito alimentare; • conduzione e coordinamento di analisi chimiche, fisiche, microbiologiche e sensoriali degli alimenti e bevande; • conduzione e coordinamento del controllo e dei sistemi gestionali per la qualità nella produzione e/o commercializzazione di alimenti e bevande.

QUADRO A2.b — Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Microbiologi - (2.3.1.2.2)
2. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
3. Specialisti della gestione e del controllo nelle imprese private - (2.5.1.2.0)
4. Tecnologi alimentari - (2.3.1.1.8)

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

23/01/2025

L’accesso al Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari avviene solo sulla base del possesso di specifici requisiti curriculari e di una adeguata preparazione personale, come di seguito specificato. È richiesto il possesso di una laurea di primo livello di tipo scientifico, conseguita in Italia o all’estero e riconosciuta idonea. Inoltre, è richiesta la padronanza di nozioni e strumenti di base delle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche e conoscenze fondamentali delle discipline propedeutiche a quelle caratterizzanti la classe LM-70, nonché una conoscenza della lingua inglese di livello almeno B2 di comprensione scritta. Tali requisiti sono da ritenersi automaticamente soddisfatti per i laureati della classe L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari. Negli altri casi la valutazione della preparazione personale è basata su un approfondimento documentale e su un colloquio a cura del Comitato per la didattica, in cui viene valutata, in termini di contenuti e padronanza espositiva, la formazione ricevuta nel Corso di Laurea triennale di provenienza, ai fini della verifica di sufficienti conoscenze dei prodotti e dei processi alimentari, nonché della sufficiente conoscenza delle metodiche di analisi per il controllo delle materie prime, dei processi e dei prodotti alimentari finiti.

QUADRO A3.b — Modalità di ammissione

23/01/2025

I requisiti descritti sopra sono da ritenersi automaticamente soddisfatti per i laureati della classe L-26 in Scienze e Tecnologie Alimentari. Negli altri casi la valutazione della preparazione personale è basata su un approfondimento documentale e su un colloquio a cura del Comitato per la didattica, in cui viene valutata,
in termini di contenuti e padronanza espositiva, la formazione ricevuta nel Corso di Laurea triennale di provenienza, ai fini della verifica di sufficienti conoscenze dei prodotti e dei processi alimentari, nonché della sufficiente conoscenza delle metodiche di analisi per il controllo delle materie prime, dei processi e dei prodotti alimentari finiti.
Per i laureati non di lingua madre italiana è anche previsto un accertamento della lingua italiana attraverso un colloquio a cura del Comitato per la didattica del corso di studio.

Pdf inserito: visualizza

QUADRO A4.a — Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

23/01/2025

Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari ha come finalità quella di fornire conoscenze, competenze e abilità specialistiche nel settore degli alimenti e delle bevande. Si vogliono formare laureate e laureati con capacità professionali avanzate e multidisciplinari, adeguate allo svolgimento di attività di progettazione, realizzazione e controllo in aziende di produzione e di servizio. Tali attività mirano alla transizione verso un sistema alimentare sostenibile. Tale finalità si traduce nell'obiettivo di formare laureate e laureati nella realizzazione di innovazioni dei prodotti alimentari che sappiano coniugare le esigenze di accessibilità, sicurezza, salute e sostenibilità con le preferenze dei consumatori e il miglioramento del valore economico dei prodotti. Gli obiettivi formativi specifici sono:
(i) lo sviluppo di prodotti salutari e sostenibili secondo logiche d'integrazione dei bisogni e delle esigenze dei consumatori, delle aziende e della società;
(ii) la progettazione e il controllo di un processo produttivo, selezionando le opportune materie prime, operazioni produttive, macchine ed impianti, per la qualità degli alimenti/bevande e per la sostenibilità ambientale;
(iii) la pianificazione e la conduzione di analisi chimiche, microbiologiche, fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari;
(iv) lo sviluppo di strategie di impresa e di marketing basate sulle preferenze dei consumatori.

La attività formative caratterizzanti si sviluppano in un percorso formativo di 4 parti. La prima parte è dedicata all'idea e sviluppo di prodotto; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari, della produzione e gestione del sistema agroalimentare, della sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella definizione e sviluppo di nuovi prodotti, negli aspetti sensoriali per la valorizzazione dei prodotti, nella normativa e attività regolatoria per il sistema alimentare e nello stretto legame tra qualità di prodotto e di processo e valore nutrizionale degli alimenti/bevande. La seconda parte è dedicata al processo di produzione del prodotto; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della produzione e gestione del sistema agroalimentare, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella progettazione, controllo e innovazione dei processi produttivi, nella sostenibilità delle produzioni e nei processi biotecnologici per la produzione di alimenti/bevande. La terza parte è dedicata al controllo dei prodotti e dei processi di produzione; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della sicurezza e valutazione dei processi e degli alimenti, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nelle analisi chimiche, fisiche e microbiologiche. La quarta parte è dedicata alla valorizzazione e miglioramento dei prodotti; essa comprende discipline delle tecnologie alimentari e della produzione e gestione del sistema agroalimentare, per l'acquisizione di conoscenze avanzate nella gestione e marketing delle imprese alimentari. Con le attività affini e integrative le laureate e i laureati integrano la loro formazione con contenuti multidisciplinari dedicati (i) alla sostenibilità energetica e allo studio dell'impatto ambientale di un processo produttivo e (ii)

a un laboratorio sperimentale di formulazione di prodotto come applicazione ai contenuti delle attività formative caratterizzanti.

QUADRO A4.b.1

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari fornisce in generale alle laureate e ai laureati: • (cc1) conoscenza e comprensione delle metodologie, dei metodi e degli strumenti impiegati nell'innovazione di prodotto e nel food design in relazione al valore nutrizionale, sensoriale e di servizio (inteso come "shelf-life" e praticità d'uso) degli alimenti e delle bevande, nel rispetto della sicurezza alimentare e della conformità alle disposizioni normative vigenti; • (cc2) conoscenza e comprensione delle innovazioni di processo per ridurre il danno tecnologico di impatto sulla qualità dei prodotti e per realizzare operazioni produttive migliorate in termini di efficienza, sostenibilità e controllo; • (cc3) conoscenza e comprensione delle attività finalizzate alla riduzione dell'impatto ambientale delle produzioni, degli sprechi e degli scarti, anche attraverso la valorizzazione dei rifiuti alimentari e/o sottoprodotti. Il corso di studio combina apprendimento in presenza con strumenti innovativi di didattica online, principalmente interattiva. Questa integrazione ha la finalità di migliorare la partecipazione degli studenti al percorso formativo, migliorare l'efficacia della didattica tenuto conto delle diverse esigenze degli studenti e studentesse, valorizzare i momenti interattivi d'aula e promuovere la capacità di applicare conoscenze e casi studio, raccogliere e interpretare dati, sapendoli comunicare efficacemente. La conoscenza e capacità di comprensione è sviluppata con strumenti didattici di vario tipo, che includono modalità di didattica erogativa (per la maggior parte come lezioni frontali in aula, ma con il supporto di didattica erogativa online, quali video pillole, MOOC, e altri materiali), e modalità didattiche interattive sia in presenza (esercitazioni in aula e in laboratorio) che online (es. lavori di gruppo o individuali finalizzati allo studio di un caso, all'elaborazione di un report, dimostrazioni, web forum, peer-review tra pari ecc.). La didattica prevede inoltre lo studio personale su testi e pubblicazioni scientifiche per la preparazione degli esami. La verifica delle conoscenze avviene principalmente attraverso prove di esame che possono essere scritte, orali o miste, al termine o in itinere, nonché con relazioni ed esercitazioni in cui lo studente o gruppi di studenti dimostrano la padronanza di strumenti, metodologie e autonomia critica.	
Capacità di applicare	Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari permette alle laureate e ai laureati di applicare conoscenze e	

conoscenza e comprensione	comprensione e in particolare di: (ca1) saper progettare e realizzare approcci metodologici di “Food Design” finalizzati a definire i requisiti nutrizionali e sensoriali di alimenti salutari e sostenibili anche in relazione a specifici segmenti di consumatori; (ca2) saper valutare gli effetti dei fattori demografici, biologici, psicologici e attitudinali sui responsi sensoriali, affettivi e comportamentali dei consumatori verso alimenti salutari e sostenibili; (ca3) saper mappare le preferenze dei consumatori e identificare i “driver” sensoriali, emozionali e di appropriatezza d’uso del gradimento dei prodotti, segmentando il mercato anche attraverso metodi di economia sperimentale; (ca4) saper definire e selezionare le caratteristiche chimiche, biologiche, fisiche e sensoriali che esprimono la qualità degli alimenti e delle bevande; (ca5) saper progettare un processo produttivo come sequenza di materie prime, operazioni unitarie, condizioni operative e attrezzature; (ca6) saper selezionare i punti critici di controllo di processo, individuandone attività di controllo e innovazioni, il tutto coerentemente alle disposizioni normative vigenti; (ca7) saper applicare processi microbiologici per la valorizzazione dei sottoprodotti, per ottimizzare la produzione e migliorare la conservabilità degli alimenti e per progettare prodotti innovativi; (ca8) saper valutare e migliorare la qualità dei prodotti di origine animale, freschi e conservati; (ca9) saper individuare i cambiamenti che avvengono sui prodotti di origine animale durante la distribuzione commerciale; (ca10) saper adottare strategie per il miglioramento nutrizionale e per la maggiore sostenibilità delle materie prime e dei prodotti di origine animale; (ca11) saper realizzare strategie di “ecodesign” nella produzione; (ca12) saper analizzare e migliorare il ciclo di vita dei prodotti; (ca13) saper individuare gli ambiti di applicazione ed i limiti delle principali tecniche analitiche; (ca14) sapere individuare i metodi idonei per il rilevamento e la quantificazione di microrganismi di interesse alimentare; (ca15) saper creare un “business plan” per valutare e implementare innovazioni di processo, prodotto, organizzative o commerciali; (ca16) saper condurre indagini di mercato utilizzando metodi quantitativi e di trasformare i risultati in strategie di marketing basate su evidenze empiriche. La capacità di applicare conoscenza e comprensione è sviluppata mediante le esercitazioni previste all’interno degli insegnamenti e mediante la redazione della tesi di laurea. La verifica della capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene non solo attraverso il superamento delle prove di esame, scritte, orali o miste, ma anche mediante la redazione e la presentazione di relazioni, del singolo studente o di gruppi di studenti, a conclusione delle esercitazioni e, infine, mediante la discussione orale della tesi di laurea.	

QUADRO A4.b.2

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Scienza e tecnologia alimentare

Conoscenza e comprensione

Conoscenza delle politiche per la qualità e la tutela del consumatore.
Conoscenza dei metodi per la soluzione dei problemi aziendali informativi, formativi, strategici, decisionali e delle ricerche di mercato.
Conoscenza delle relazioni tra qualità attesa e caratteristiche dei prodotti finiti e delle metodologie per la selezione di tali
caratteristiche.
Conoscenza delle basi fisiologiche, psicologiche e cognitive che condizionano il gradimento e la preferenza per i prodotti
alimentari.
Conoscenza degli schemi di certificazione di prodotto (a cominciare dalle denominazioni d'origine).
Conoscenza dei metodi di determinazione della struttura dei composti organici naturali e di sintesi.
Conoscenza delle tecniche microbiologiche innovative per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti.
Conoscenza dei criteri e dei metodi per progettare e controllare operazioni e processi produttivi in funzione della principio
della selettività: massimizzare gli effetti desiderati (qualità, intesa anche come sicurezza e shelf-life dei prodotti) e minimizzare gli effetti indesiderati (danni tecnologici, contaminazioni, impatto ambientale, incidenti sul lavoro).
Conoscenza degli strumenti tecnico-scientifici per l'identificazione e la caratterizzazione delle specie microbiche coinvolte nella produzione degli alimenti.
Conoscenza della legislazione alimentare.
Conoscenza dei sistemi di controllo di processo (metodo HACCP, norme ISO) e dei relativi schemi di certificazione di sistema.
Conoscenza degli indici e dei valori di conformità delle materie prime, da conservare o trasformare, ai fini della qualità dei prodotti finiti.
Conoscenza delle innovazioni nel campo delle produzioni primarie che permettano di disporre di materie prime più utili al
processo produttivo.
Conoscenza delle relazioni esistenti tra qualità della materia prima e la sua storia pregressa (coltivazione, allevamento,
territorio, post raccolta, macellazione, ecc..).
Lo studente può acquisire le conoscenze e le capacità di comprensione attraverso la fruizione di forme di didattica tradizionali (didattica frontale: lezioni, esercitazioni, ecc.).
Le modalità di accertamento dell'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi, avviene attraverso prove di esame che
possono essere scritte, orali o miste, al termine o in itinere l'insegnamento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità manageriali rivolte allo studio e alla ricerca delle strategie di impresa e di marketing, dell'organizzazione aziendale.
e della logistica, delle relazioni con il mercato delle forniture e dell'offerta finale.
Capacità di controllo e gestione dei test di accettabilità e preferenza, nonché capacità di analisi e interpretazione dei dati per stimare l'effetto di fattori fisiologici, psicologici e cognitive che condizionano i responsi.
Capacità di realizzare attività di analisi del rischio e QFD.
Capacità di eseguire analisi spettrometriche sugli alimenti.
Capacità di eseguire tecniche microbiologiche innovative per identificare e quantificare i microrganismi negli alimenti.
Capacità di reperire, comprendere e aggiornare la legislazione alimentare.
Capacità di controllare la componente microbica nella produzione di alimenti.
Capacità di progettare un processo produttivo, in termini di opportune materie prime, operazioni produttive, macchine ed
impianti necessari.
Capacità di realizzare le parti fondamentali dei sistemi di controllo dei processi produttivi e dei relativi manuali, anche

in
funzione dell'eventuale necessità di una certificazione di prodotto.
Capacità di approvvigionarsi delle idonee materie prime.
Capacità di predisporre procedure di approvvigionamento delle materie prime e selezione dei fornitori.
Capacità di proporre indici e valori di conformità delle materie prime.
Lo strumento didattico utilizzato è l'esercitazione in aula e/o in laboratorio e/o in azienda, sia singola che in gruppo.
Le modalità di accertamento delle capacità si realizza contestualmente e quella delle conoscenze attraverso prove di esame e, ove previsto, valutazione delle relazioni di laboratorio ed elaborati.

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

Sicurezza e impatto ambientale

Conoscenza e comprensione

Conoscenza generale alla sicurezza, basi di impiantistica.
Conoscenza dei concetti di energia e potenza e della loro applicazioni nelle aziende alimentari.
Conoscenza degli elementi di calcolo dell'impatto ambientale di un processo di produzione degli alimenti.
Lo studente può acquisire le conoscenze e le capacità di comprensione attraverso la fruizione di forme di didattica tradizionali (didattica frontale: lezioni, esercitazioni, ecc.).
Le modalità di accertamento dell'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi, avviene attraverso prove di esame che possono essere scritte, orali o miste, al termine o in itinere l'insegnamento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper interpretare le norme per la sicurezza nelle industrie alimentari ed identificare le cause di rischio e le condizioni di
pericolo.
Saper stimare l'impatto ambientale di un processo produttivo.
Lo strumento didattico per sviluppare la capacità di applicare conoscenza e comprensione è rappresentato dalle esercitazioni, in laboratorio o in azienda, dove gli studenti dovranno esercitare le conoscenze acquisite attraverso attività individuali o di gruppo. Tale capacità deve essere dimostrata nella predisposizione di elaborati progettuali eventualmente previsti dagli insegnamenti. Le modalità di accertamento del raggiungimento dell'obiettivo formativo è dimostrato nel complesso dal superamento delle prove d'esame, compresa la prova finale, così come, ove previsto, dalla valutazione di relazioni o compiti scritti relativi alle attività di laboratorio o in azienda.

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

Approccio chimico-fisico allo studio delle proprietà degli alimenti.

Conoscenza e comprensione

Conoscenze sulle proprietà e sul comportamento chimico-fisico dei componenti principali e minori dei prodotti alimentari, degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici.
Lo studente può acquisire le conoscenze e le capacità di comprensione attraverso la fruizione di forme di didattica tradizionali (didattica frontale: lezioni, esercitazioni, ecc.).
Le modalità di accertamento dell'effettivo raggiungimento degli obiettivi formativi, avviene attraverso prove di esame che possono essere scritte, orali o miste, al termine o in itinere l'insegnamento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze di chimica-fisica nell'ottimizzazione delle operazioni unitari dei processi produttivi e nella formulazione di ricette e preparati alimentari.
Lo strumento didattico per sviluppare la capacità di applicare conoscenza e comprensione è rappresentato dalle esercitazioni, in laboratorio o in azienda, dove gli studenti dovranno esercitare le conoscenze acquisite attraverso attività individuali o di gruppo. Tale capacità deve essere dimostrata nella predisposizione di elaborati progettuali eventualmente previsti dagli insegnamenti. Le modalità di accertamento del raggiungimento dell'obiettivo formativo è dimostrato nel complesso dal superamento delle prove d'esame, compresa la prova finale, così come, ove previsto, dalla valutazione di relazioni o compiti scritti relativi alle attività di laboratorio o in azienda.

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

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

Autonomia di giudizio	Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari promuove l'autonomia di giudizio e in particolare rende le laureate e i laureati: (ag1) consapevoli dei rischi collegati alle frodi e agli avvelenamenti potenzialmente legati alla produzione e al consumo di alimenti; (ag2) consapevoli dell'esistenza e applicabilità di numerosi strumenti e metodi per una transizione verso un sistema alimentare sostenibile; (ag3) consapevoli che la materia prima è un'opportunità di valorizzazione del prodotto finito, un patrimonio da rispettare (ovvero non danneggiare o cercare di migliorarne l'utilizzo) agendo sul processo produttivo; (ag4) in grado di coordinare le attività di una linea di produzione; (ag5) in grado di scegliere ed applicare un metodo di analisi consultando banche dati, interpretando il testo di norme, metodi ufficiali o pubblicazioni scientifiche; (ag6) in grado di coordinare in laboratorio le analisi chimiche, fisiche, biologiche e sensoriali degli alimenti; (ag7) In grado di saper elaborare criticamente i dati sperimentali; L'autonomia di giudizio è sviluppata con gli strumenti didattici tradizionali, affiancati a strumenti didattici innovativi come la didattica "blended". Un ruolo significativo allo sviluppo dell'autonomia di giudizio è rappresentato anche dalle esercitazioni previste all'interno degli insegnamenti e dalla redazione della tesi di laurea. La verifica dell'autonomia di giudizio avviene non solo attraverso il superamento delle prove di esame, scritte, orali o miste, ma anche mediante la redazione e la presentazione di relazioni, del singolo studente o di gruppi di studenti, a conclusione delle esercitazioni e, infine, mediante la discussione orale della tesi di laurea.	
Abilità comunicative	Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari permette alle laureate e ai laureati di acquisire abilità comunicative, e	

	in particolare di: (ac1) essere in grado di comunicare i risultati delle proprie attività ad un livello adatto a facilitare lo scambio di informazioni tra le persone; (ac2) di essere in grado di lavorare in gruppo per promuovere, realizzare e presentare in forma orale e scritta analisi critiche e soluzioni operative, sviluppando approcci multidisciplinari alla soluzione di problemi complessi; (ac3) di essere in grado di esprimersi e comunicare in lingua inglese, anche con riferimento al linguaggio specialistico. Le abilità comunicative sono sviluppate mediante le esercitazioni previste all'interno degli insegnamenti e mediante la redazione della tesi di laurea. La verifica delle abilità comunicative dell'autonomia di giudizio avviene non solo attraverso il superamento delle prove di esame, scritte, orali o miste, ma anche mediante la redazione e la presentazione di relazioni, del singolo studente o di gruppi di studenti, a conclusione delle esercitazioni e, infine, mediante la discussione orale della tesi di laurea.	
Capacità di apprendimento	Il Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari permette alle laureate e ai laureati di sviluppare capacità di apprendimento che consentano di continuare a studiare per lo più in modo auto-diretto o autonomo i temi dell'innovazione di prodotto e di processo, per una transizione verso un sistema alimentare sostenibile. Le capacità di apprendimento sono sviluppate con gli strumenti didattici tradizionali, affiancati a strumenti didattici innovativi come la didattica "blended". Un ruolo significativo allo sviluppo di tali capacità è rappresentato anche dalle esercitazioni previste all'interno degli insegnamenti e dalla redazione della tesi di laurea. La verifica della capacità di apprendimento avviene non solo attraverso il superamento delle prove di esame, scritte, orali o miste, ma anche mediante la redazione e la presentazione di relazioni, del singolo studente o di gruppi di studenti, a conclusione delle esercitazioni e, infine, mediante la discussione orale della tesi di laurea.	

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

21/01/2025

Le attività didattiche affini ed integrative del Corso di Laurea Magistrale in Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari hanno in linea generale il ruolo di rafforzare conoscenze, competenze e abilità specialistiche in riferimento alla qualità dei prodotti alimentari, ai processi di produzione di alimenti e alle organizzazioni produttive e di servizio. Secondo la logica di dare contenuti formativi sempre indirizzati all'innovazione e alla sostenibilità delle produzioni con le attività affini e integrative le laureate e i laureati integrano la loro formazione con specifici contenuti dedicati (i) alla sostenibilità energetica e allo studio dell'impatto ambientale di un processo produttivo e (ii) alla formulazione di prodotto come applicazione multidisciplinare ai contenuti delle attività formative caratterizzanti. Le attività sono relative a settori scientifico-disciplinari caratterizzanti, ma funzionali al conseguimento degli obiettivi formativi per la loro connotazione multi e interdisciplinare, senza essere estensione delle attività caratterizzanti. Il tema della sostenibilità è affrontato in termini di scelta del "mix energetico" dell'organizzazione in funzione delle fonti energetiche disponibili, rinnovabili e non, e di valutazione del ciclo di vita delle produzioni. Il tema della formulazione dei prodotti è affrontato in forma integrata da più

settori scientifico-disciplinari come realizzazione di prove sperimentali su scala di laboratorio di progettazione, produzione e controllo di alimenti e bevande innovative.

QUADRO A5.a — Caratteristiche della prova finale

21/01/2025

La prova finale consiste nello svolgimento in un significativo spazio temporale di un'attività sperimentale, di ricerca o di sviluppo, coerente con gli obiettivi formativi del Corso di Laurea; ad essa deve seguire la redazione di un originale elaborato finale (tesi di laurea) per la descrizione e discussione dei risultati ottenuti, redatta in italiano o in inglese. La prova finale è condotta sotto la guida di un relatore presso una struttura dell'Università o di altra organizzazione pubblica o privata esterna all'Università, anche estera, purché riconosciuta e accettata a tal fine secondo quanto previsto nel Regolamento didattico del Corso di Laurea.

QUADRO A5.b — Modalità di svolgimento della prova finale

23/01/2025

Sono previsti 24 CFU per lo svolgimento di una tesi di laurea magistrale, svolta presso una struttura dell'Università o di altro Ente pubblico o privato. Essa consiste nello svolgimento di un'attività sperimentale, di ricerca o di sviluppo, inerente agli obiettivi formativi del Corso di Studio e nella stesura di una tesi finale elaborata in modo originale dallo studente/studentessa per la descrizione e il commento dei risultati ottenuti.
Tale elaborato verrà presentato in forma scritta e discusso in seduta pubblica dinanzi ad una commissione di docenti che ne esprimerà una valutazione. L'elaborato può essere redatto in lingua italiana o inglese.
Per essere ammessi alla discussione della tesi occorre avere conseguito tutti i crediti nelle attività formative previste dal piano di studi, meno quelle previste per la prova finale. La commissione di Laurea del Corso di studio potrà assegnare fino al massimo di 7 punti per la discussione della tesi, 2 punti aggiuntivi per l'acquisizione del titolo entro il secondo anno accademico, 1 punto aggiuntivo per l'acquisizione di crediti all'estero (Erasmus o altro).
L'eventuale attribuzione della lode, decisa all'unanimità della Commissione, è possibile solo se il voto di carriera sarà =>104/110 e la somma tra il voto di carriera e il punteggio della commissione supererà 110/110.

QUADRO B1 — Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Regolamento Didattico del CdS

QUADRO B2.a — Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://kairos.unifi.it/agendaweb/index.php?view=home&_lang=it

QUADRO B2.b — Calendario degli esami di profitto

https://studenti.unifi.it/ListaAppelliOfferta.do

QUADRO B2.c — Calendario sessioni della Prova finale

https://www.agraria.unifi.it/vp-372-calendario-tesi.html

QUADRO B3 — Docenti titolari di insegnamento

Nessun docente titolare di insegnamento inserito

QUADRO B4 — Aule

Descrizione link: Aule in dotazione alla Scuola di Agraria
Link inserito: https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html

QUADRO B4 — Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: La disponibilità di Laboratori ed aule informatiche non è di pertinenza esclusiva del CdS; i locali sono comunque dotati delle attrezzature di base e specifiche necessarie alle esigenze degli insegnamenti che ne usufruiscono. L'accesso ai laboratori da parte degli studenti avviene solitamente in presenza di personale docente. Lo stato di manutenzione e il controllo delle attrezzature è affidato ai vari tecnici responsabili della funzionalità dei laboratori didattici
Link inserito: https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html

QUADRO B4 — Sale Studio

Descrizione link: Gli studenti del CdS possono disporre di spazi della Scuola con postazioni dotate di prese elettriche, di accesso alla rete locale e possibilità di connessione Wireless.
Link inserito: https://www.agraria.unifi.it/vp-147-aule-e-laboratori.html

QUADRO B4 — Biblioteche

Descrizione link: Informazioni e contatti della Biblioteca di Scienze Tecnologiche
Link inserito: https://www.sba.unifi.it/p373.html

QUADRO B5 — Orientamento in ingresso

28/05/2024

Le attività di orientamento in ingresso sono in parte organizzate e coordinate a livello centrale e in parte a livello di Scuola dalla Delegata con l'obiettivo di presentare l'offerta formativa nel corso di vari momenti ed eventi annuali.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE
Lo Sportello Accoglienza e Orientamento assicura un servizio di orientamento nella fase della scelta del corso di studio, supporta gli studenti durante il loro percorso accademico e li guida verso i diversi servizi a loro rivolti per facilitarne l'inserimento nella vita universitaria e nella comunità accademica. Fornisce prime informazioni di carattere amministrativo guidando gli studenti verso le strutture competenti. Lo sportello è aperto Lunedì, Martedì, Mercoledì e Venerdì dalle 09:30 alle 13:00 e dalle 13:30 alle 16:30, Venerdì dalle 09:30 alle 16.00 presso il Rettorato- Piazza San Marco, 4 Firenze. Negli stessi orari è attivo uno sportello telefonico (055-2757275 – email: orientamento@adm.unifi.it).
E' inoltre attivo un telesportello, gestito tramite Google Meet ed al quale si accede compilando la richiesta online, attivo il Martedì dalle 9.30 alle 13 e dalle 13.30 alle 16.30.

Le iniziative di orientamento sviluppate dall'Ateneo sono rappresentate da:
-Un giorno all'università, evento strutturato con spazi e relazioni per far conoscere i percorsi formativi alle "future matricole". Vengono svolte anche le 'Prime lezioni di ...', una per ogni Scuola di Ateneo, occasione per presentare ai futuri studenti i temi di insegnamento e di ricerca per ogni ambito disciplinare.
-Openday, giornate di presentazione dell'offerta didattica per approfondire la conoscenza specifica dei corsi di studio.
-Conosci UNIFI, incontri online con i delegati all'Orientamento e neolaureati per la presentazione delle caratteristiche dei Corsi di studio.
-Percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento, quali 'Sarò matricola' e 'Campus Lab' vedono la frequenza a lezioni specifiche, a vere lezioni accademiche, a laboratori e la realizzazione di prodotti o progetti. I percorsi intendono avvicinare gli studenti alla vita universitaria in modo graduale e con finalità orientative e formative.
L'Ateneo, infine, collabora con l'Ufficio Scolastico Regionale (USR) per la Toscana nell'attivazione di percorsi di orientamento informativo e formativo volti a facilitare nei giovani la transizione scuola-università, rivolti principalmente agli studenti delle Classi III, IV e V della scuola secondaria di secondo grado. Gli interventi riguardano temi tipici della divulgazione scientifica, per avvicinare gli studenti al mondo delle conoscenze e competenze universitarie ed evidenziare gli ambiti lavorativi dei diversi percorsi di studio.

Le azioni del progetto sono riunite in sette piattaforme:
1) Raccordo con le scuole;
2) Comunicare l'Università di Firenze;
3) Autovalutazione;
4) Organizzazione di momenti informativi e di contatto con la vita universitaria;
5) Esperienza e potenziamento di competenze disciplinari;
6) Formazione di studenti, insegnanti e genitori;
7) Valutazione attività di orientamento.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA
Il sito della Scuola di Agraria offre una sezione dedicata all'orientamento in cui è possibile:
-sostenere un questionario di orientamento per la scelta del percorso universitario,
-seguire le videolezioni realizzate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento,
-visionare le interviste realizzate a studenti e laureati dei Corsi di Studio coordinati dalla Scuola,
-collegarsi direttamente ai canali social (pagina FB e canale Instagram),
-conoscere eventi e iniziative organizzate dalla Scuola nel corso dell'anno,
-scaricare le brochure specifiche dei singoli corsi di studio.
EVENTI IN PROGRAMMA PER L'ANNO 2024
 Un giorno all'Università: la Scuola di Agraria ha partecipato all'iniziativa del 02/03/2024 con la presenza di una propria postazione e l'intervento della docente Francesca Giannetti che ha tenuto la lezione dal titolo "Droni aerei e robot terrestri per il monitoraggio forestale".
 Open-day Agraria organizzato per i 14 corsi di studio coordinati il giorno 22/03/2024.
 Sportello orientamento: attivo dal 03 Giugno al 31 Ottobre 2024 per far aiutare le future matricole nella scelta del percorso universitario e supportarle nello svolgimento degli adempimenti amministrativi connessi alla loro immatricolazione.
La Scuola di Agraria, infine, ha sviluppato una "guida pocket" con le informazioni essenziali relative al piano di studio di ogni corso di studio e quelle di carattere generale, per aiutare le future matricole verso una scelta consapevole del percorso universitario.

SERVIZI DI SUPPORTO PER STUDENTI CON DISABILITA' E DIFFICOLTA' DI APPRENDIMENTO (DSA)
Attraverso Unifi Include l'Ateneo offre agli studenti DSA una serie di documenti e servizi al fine di accompagnare la persona con disabilità e DSA nella scelta del percorso di studio più coerente con le proprie necessità e aspettative professionali. Per quanto riguarda la verifica delle competenze in ingresso, i candidati con disabilità e DSA possono chiedere di svolgere una prova personalizzata, con tempo aggiuntivo o l'utilizzo di ausili.
Sito web: https://www.agraria.unifi.it/vp-415-indicazioni-per-studenti-con-dsa.html

I servizi richiedibili allo sportello sono: accompagnamento a lezione, mediazione rapporto con i docenti, tutorato, orientamento, interpretariato in Lingua dei Segni (LIS), materiale didattico in formato alternativo, prenotazione esame di inglese (CLA), ausili tecnologici, servizio di ascolto psicologico.
Email: unifiinclude.disabilita@unifi.it; unifiinclude.dsa@unifi.it
Link inserito: http://www.agraria.unifi.it/vp-32-in-ingresso.html
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Brochure dei servizi agli studenti_UNIFI

QUADRO B5 — Orientamento e tutorato in itinere

28/05/2024

L'orientamento in itinere svolge una funzione strategica nel contrasto all'insuccesso formativo e nella promozione dei percorsi di studio e di crescita personale.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE

L'Ateneo Fiorentino, al fine di sostenere e motivare lo studente durante il suo percorso universitario, ha pianificato attività di tipo informativo e formativo, con l'obiettivo di aumentare la conoscenza diretta dei corsi di studio e dei possibili ambiti occupazionali, tenendo in considerazione l'evoluzione continua del mondo del lavoro, l'autovalutazione delle competenze disciplinari e motivazionali e il potenziamento delle stesse.

-> Incontri di Orientamento e Ri-orientamento
Sono colloqui individuali gratuiti di approfondimento della durata di 1 ora ciascuno, svotli online da uno psicologo professionista, con l'obiettivo di mettere a fuoco il percorso personale del singolo individuo, definire o ridefinire i suoi obiettivi di studio a breve e medio termine, oltre che individuare possibili strategie da realizzare.
La prenotazione degli incontri avviene mediante la compilazione di un GForm, selezionando giorno e orario tra quelli disponibili 30gg prima.

-> Percorsi di potenziamento delle soft skills
Il corso introduce al mondo delle competenze trasversali, fondamentali per lo sviluppo del percorso accademico e lavorativo, che aiutano a sviluppare una mentalità resiliente, a migliorare la capacità di risolvere problemi, a comunicare in modo efficace e a lavorare in gruppo con successo. Il corso è fruibile sulla piattaforma Moodle in modalità asincrona, si struttura in brevi video, attività interattive e strumenti pratici.

-> Tutoraggio
In Ateneo è presente un consolidato sistema di tutoraggio, volto a favorire la progressione di carriera mediante iniziative di accoglienza e accompagnamento nella realtà accademica. I tutor orientativi sono rappresentati da studenti iscritti a Corsi di Laurea Magistrali o a Corsi di Dottorato di Ricerca, che collaborano con la Delegata per l'Orientamento e i Presidenti dei Corso di Studio di primo livello, svolgendo attività di sostegno agli studenti durante il percorso universitario.
I tutor si occupano anche di favorire la conoscenza e la partecipazione attiva alla vita universitaria.

Il tutoraggio didattico, invece, coinvolge tutor impegnati a facilitare l'apprendimento di alcune discipline di base e avanzate (Chimica, Matematica, Latino, Greco, Fisica, ecc.) specificamente selezionate dai corsi di laurea, attraverso attività di sostegno individuali o in piccolo gruppo rivolte ad altri studenti.

SERVIZI DI SUPPORTO PER STUDENTI CON DISABILITA' E DIFFICOLTA' DI APPRENDIMENTO (DSA)
Unifi Include raccoglie in un approccio integrato tutte le iniziative che promuovono parità e inclusione, secondo i vari campi di azione. Lo sportello Unifi Include si trova al Campus di Novoli (Via delle Pandette, 30), all'interno dell'edificio D1, al piano terra.
Orario sportello: dal lunedì al giovedì dalle 09:30 alle 12:30. Informazioni: 055 2759005
Unifi Include si occupa di individuare gli strumenti, gli ausili e i servizi utili per vivere a pieno l'esperienza universitaria, sostenendo e supportando i suoi studenti e studentesse con disabilità durante tutto il percorso formativo. Lo sportello Unifi Include, situato in locali accessibili alle disabilità, garantisce privacy e riservatezza e predispone i servizi necessari al fine di promuovere il pieno accesso alle risorse offerte dal percorso universitario. Le studentesse e gli studenti disabili e/o DSA che si immatricolano nel nostro Ateneo potranno essere accompagnati allo studio tramite la redazione di un piano di supporto personalizzato contattando i numeri sopra indicati e fissando un appuntamento per un colloquio.
Per quanto riguarda la verifica delle competenze in ingresso, i candidati con disabilità e DSA possono chiedere di svolgere una prova personalizzata, ad esempio con tempo aggiuntivo o l'utilizzo di ausili.
Sito web: https://www.agraria.unifi.it/vp-415-indicazioni-per-studenti-con-dsa.html
Email: unifiinclude.disabilita@unifi.it unifiinclude.dsa@unifi.it

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA
Il Servizio di Orientamento e Tutorato in itinere svolto dalla Scuola di Agraria e dai Corsi di Studio persegue i seguenti obiettivi:
- fornire informazioni generali sull'organizzazione logistica e amministrativa della Scuola, delle varie strutture funzionali dell'Ateneo e sugli strumenti disponibili per il diritto allo studio universitario;
- illustrare gli strumenti, i contenuti e gli obiettivi formativi specifici dei Corsi di Studio e delle attività formative in questi erogate;
- assistere lo studente nella scelta dei possibili percorsi di studio istituzionalmente definiti (piani di studio, indirizzi, propedeuticità, elaborato finale, tesi di laurea) o liberamente proponibili, aiutandolo a sviluppare la capacità di organizzare, percorrere e correggere un percorso formativo, mediante l'approfondimento dei criteri e delle modalità di predisposizione del curriculum universitario;
- migliorare l'incidenza formativa dell'esperienza universitaria e delle condizioni di apprendimento degli studenti, al fine di ridurre il numero degli abbandoni, il prolungamento degli studi oltre la durata normale prevista e il numero degli studenti fuori corso.
L'attività di tutorato è svolta di concerto con il Presidente del CdS, dai docenti delegati all'orientamento di CdS e, complessivamente, dai docenti con incarichi di insegnamento nel Corso di Studio, con riferimento a problemi specifici sugli insegnamenti di pertinenza.
Link inserito: http://www.agraria.unifi.it/vp-30-in-itinere.html

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

28/05/2024

L'Ateneo promuove e gestisce l'attivazione e l'offerta di tirocini curriculari per i propri studenti e tirocini non-curriculari per i neo-laureati.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE
E' previsto lo svolgimento di tirocini presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). Per ogni tirocinio è previsto un progetto formativo che riporta gli obiettivi formativi, i riferimenti del tirocinante, del tutor didattico e del tutor aziendale e definisce la tipologia, la durata e le modalità del tirocinio.

a. Tirocinio curriculare
Il tirocinio curriculare ha finalità formativa, come periodo di alternanza scuola/lavoro incluso nel piano di studio o all'interno di un percorso di istruzione universitaria, durante il quale il tirocinante mantiene la qualifica di studente, dottorando, specializzando o iscritto a master. Il tirocinio può essere anche non finalizzato all'acquisizione di crediti formativi universitari (CFU), purché effettuato nell'ambito di un percorso di studi. La durata del tirocinio è proporzionata al numero di CFU previsti nel piano di studi e in ogni caso non può essere superiore a 12 mesi.
La gestione dell'intera procedura avviene mediante la Banca Dati St@ge.

b. Tirocinio non-curriculare
E' rivolto a coloro che hanno conseguito un titolo universitario presso l'Università di Firenze da non più di 24 mesi, al fine di agevolare le scelte professionali e occupazionali dei giovani nella fase di transizione dallo studio al mondo del lavoro mediante una formazione in ambiente produttivo e conoscenza diretta del mondo del lavoro. Può avere durata compresa fra 2 e 12 mesi, proroghe comprese. Il soggetto ospitante è tenuto a erogare al tirocinante un contributo obbligatorio non inferiore a 500 euro mensili lordi. Il soggetto ospitante, privato può partecipare all'apposito avviso pubblico regionale per richiedere un rimborso fino a 300 euro/mese alla Regione Toscana.

c. Tirocinio all'estero
L'Ateneo fiorentino promuove tirocini all'estero curriculari e non-curriculari in coerenza con i propri obiettivi statutari d'internazionalizzazione e con gli obbiettivi formativi dei piani di studio. Il tirocinio è un istituto soggetto al principio di territorialità ovvero la sua attivazione e realizzazione sono disciplinate dalla normativa nazionale del Paese in cui si svolge.
Per l'attivazione, il tirocinante dovrà contattare il 'servizio tirocini' della Scuola di appartenenza.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA
La Scuola di Agraria ha all'attivo un servizio tirocini che assolve il compito di supportare le studentesse e gli studenti nella predisposizione della documentazione attinente il tirocinio curriculare da attivare (http://www.unifi.it/vp-1550-uffici-stage-e-tirocini.html). Ciò attraverso il contatto diretto e costante con i delegati di Scuola per Stage e Tirocini curriculare, unitamente a quello con i docenti referenti per il tirocinio, di ciascun Corso di Studio.
Recapiti: tirocini(AT)agraria.unifi.it

Link inserito: http://www.agraria.unifi.it/ls-8-tirocini-e-stage.html
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Iter per lo svolgimento del tirocinio curriculare

QUADRO B5 — Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

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

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

Grazie ad accordi stipulati con Atenei di altri paesi, gli studenti regolarmente iscritti presso uno dei Corsi di Laurea e di Laurea Magistrale della Scuola di Agraria possono trascorrere un periodo all'estero per studiare, effettuare esperienze di tirocinio, conoscere altre culture e confrontarsi con altri sistemi educativi. La Scuola aderisce al programma ERASMUS+, istituito dall'Unione Europea nel dicembre 2013, che rappresenta lo strumento dell'UE dedicato ai settori dell'istruzione, formazione, gioventù e sport per il periodo 2021-2027. Il programma è incentrato su tre attività chiave, trasversali ai diversi settori:
1. Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (Key Action 1);
2. Cooperazione tra organizzazioni e istituzioni (Key Action 2);
3. Sostegno allo sviluppo delle politiche e della cooperazione (Key Action 3).

La mobilità degli studenti, prevista nell'ambito dell'attività Key Action 1, è suddivisa in: mobilità per studio e mobilità per tirocinio traineeship. Il Programma permette agli studenti iscritti ad un Corso di Laurea, Laurea Magistrale di trascorrere un periodo di studio (min 3 mesi - max 12 per Erasmus studio, e min 2 max 12 per Erasmus traineeship per ogni ciclo di studio) presso un'istituzione partner di uno dei paesi partecipanti al programma, seguire corsi, stage, preparare la tesi, usufruire delle strutture universitarie ed ottenere il riconoscimento dei crediti relativi agli esami superati tramite il trasferimento dei crediti, effettuato con il sistema ECTS (European Credit Transfer System), sulla base di quanto concordato preventivamente con il Corso di Studi di appartenenza e con l'Istituto di Istruzione Superiore ospitante tramite il Learning Agreement (piano di studi per il periodo di mobilità).

Si riportano di seguito i dati relativi ai flussi degli studenti per l'A.A. 2023-2024:
Studenti Outgoing
ERASMUS STUDIO - n. 20 vincitori
ERASMUS TRAINEESHIP - n. 19 vincitori
Extra Ue - n. 8 vincitori

Studenti Incoming n. 19

Il Servizio Relazioni Internazionali della Scuola si occupa di proporre gli accordi bilaterali e di mantenere i contatti con le sedi partner, di pubblicizzare i bandi di assegnazione delle borse di studio, selezionare e fornire informazioni agli studenti in partenza verso le sedi partner e assistenza nella compilazione della domanda di candidatura, prima accoglienza degli studenti in arrivo, interfaccia con gli altri uffici di Ateneo per la gestione delle pratiche di ingresso e uscita. Il personale del Servizio si interfaccia con i docenti per il trasferimento delle pratiche di loro pertinenza e con la segreteria didattica della Scuola.
Ha sede presso l'aula M1 - Pd. centrale (piano terra), Piazzale delle Cascine 18 con orario di apertura al pubblico: Martedì e Giovedì dalle 14:00 alle 16:00, Mercoledì dalle 10:00 alle 12:00.
Email: erasmus@agraria.unifi.it

Oltre al programma Erasmus+, dal 2017/2018 l'Ateneo finanzia un Bando di selezione per l'assegnazione di contributi economici per incentivare la mobilità Internazionale per studio nei Paesi Extra-UE, con le stesse modalità del bando Erasmus+ per studio, tirocinio e tesi (min 1 mese, max 12).

Per maggiori dettagli: https://www.unifi.it/vp-7464-erasmus-e-mobilita-internazionale.html

Descrizione link: Pagina web con la mappa delle Università europee con le quali è stato stipulato un accordo bilaterale Erasmus+
Link inserito: https://ammissioni.unifi.it/DESTINATION/2024/EROS/101221/

Nessun Ateneo

QUADRO B5 — Accompagnamento al lavoro

Le attività di orientamento al lavoro e job placement sono in parte organizzate e coordinate a livello centrale e in parte a livello di Scuola (dal docente Delegato), con l'obiettivo di fornire strumenti e assistenza nei confronti di laureandi e laureati nel processo di costruzione della loro identità professionale, aiutandoli ad affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace.

ATTIVITA' INTRAPRESE DALL'UNIVERSITA' DI FIRENZE
Le iniziative di orientamento al lavoro e job placement intraprese dall'Ateneo consistono in:
a. Career education: per accompagnare lo sviluppo di consapevolezza sulla costruzione del proprio progetto di carriera potenziando le competenze trasversali attraverso workshop,

laboratori e seminari. In questo ambito rientrano:
a1. Skills map: workshop che ti aiuta a progettare il percorso di carriera attraverso il Personal Business Model Canvas (strumento visuale per ragionare sulla strategia professional)
a2. Seminari di orientamento al lavoro: si svolgono di norma su quattro giornate distribuite tra le diverse aree disciplinari; coinvolgono aziende degli specifici settori. Durante gli incontri i rappresentanti del mondo del lavoro, all'interno di apposite tavole rotonde, presentano la propria realtà lavorativa e la propria esperienza con particolare riferimento alle modalità di inserimento in azienda.
a3. Corso sulla comunicazione efficace: ha l'obiettivo di approfondire le cosiddette 'life skills', competenze trasversali e di vita che consentono di sviluppare valore personale e professionale e costruire carriere di successo. Nello specifico, viene approfondito il tema della Comunicazione Efficace, che numerosi studi definiscono competenza chiave per sostenere l'occupabilità degli studenti e la transizione università-lavoro.

b. Incontri con le aziende: creare le condizioni ottimali per una attiva ricerca del lavoro e un proficuo incontro tra domanda e offerta, sia per fini conoscitivi che per fini selettivi. In questo ambito rientrano:
b1 L'impresa si presenta: un'occasione per far conoscere agli studenti ed ai laureati dell'Ateneo di Firenze, le imprese e gli studi professionali, il loro punto di vista, le modalità di selezione, i profili ricercati e le competenze richieste.
b2. Career day: giornate durante le quali le aziende svolgeranno colloqui individuali con i laureandi e i laureati provenienti da tutti gli ambiti disciplinari presenti nel nostro Ateneo.
b3. Digital Career lab: servizio che offre a studenti e laureati l'opportunità di partecipare a giornate di selezione da parte di imprese e studi professionali con posizioni aperte. Gli incontri si svolgono online e, dopo una presentazione dell'azienda, i rappresentanti incontrano laureandi e laureati in possesso delle competenze specifiche oggetto dei loro programmi di reclutamento.
b4. Vetrina delle offerte di lavoro (https://placement.unifi.it/lau/annunci/bachecaannunci.aspx?lang=it&tipobacheca=LAV)

c. Formazione al lavoro: fornire percorsi utili e strumenti che facilitino un ingresso consapevole nel mondo del lavoro, promuovendo attività laboratoriali, simulazioni e consulenza individualizzate. In questo ambito rientrano:
c1. Formarsi al lavoro: costruire il proprio futuro: laboratorio organizzato in 4 moduli con l'obiettivo di accompagnare studenti, laureati, dottorandi e dottori di ricerca dell'Università di Firenze nel processo di costruzione del proprio progetto di carriera grazie all'acquisizione di conoscenze e competenze per un ingresso mirato ed efficace nel mondo del lavoro.
c2. Strumenti per la ricerca attiva del lavoro: redazione del Cv e lettera di presentazione: Riflettere sulle proprie competenze aiuta ad acquisire una maggiore coscienza di sé al fine di operare una scelta professionale consapevole. Attraverso il racconto della propria storia di vita personale e professionale ciascuno descrive il proprio "sapere" e "saper fare", valorizzando i punti di forza al fine di agevolare la ricerca attiva del lavoro.
c3. CV Check: offre una revisione personalizzata della Lettera di Presentazione e del Curriculum Vitae.
c4. Ligh Assessment center: Questo servizio offre l'opportunità di partecipare ad una simulazione di Assessment tramite la somministrazione di prove di gruppo ed individuali simulando il contesto aziendale. Al termine delle prove, è prevista una riflessione di gruppo sulle competenze trasversali agite durante la mattinata attraverso la metodologia del Self-Directed Learning.
c5. Simulazione di colloqui di selezione – mock interview: offrono la possibilità di simulare un colloquio di selezione con recruiter di importanti aziende italiane.

d. Sviluppo di intraprendenza: sviluppare e rafforzare l'intraprendenza e le abilità imprenditoriali dei partecipanti incontrando testimoni, facendo rete e sviluppando progetti di innovazione. In questo ambito rientrano:
d1. Palestra di intraprendenza: workshop di due giorni nel quale studenti collaborano assieme all'interno di un processo creativo. Obiettivo finale sarà la generazione di soluzioni innovative in risposta a problemi reali. Le attività si svolgono attraverso un percorso esperienziale sul campo, in linea con le sfide quotidiane del mercato e del lavoro. Il percorso è scansionato a partire dal metodo del Design Thinking che si basa sui seguenti step: Introduction, Empathize, Define, Ideate, Prototype, Test, Elevator pitch.
d2. Impresa campus: percorso gratuito di formazione e accompagnamento, finalizzato a potenziare le competenze trasversali (soft skills), sviluppare la capacità di gestire progetti innovativi e diffondere la cultura imprenditoriale tra i giovani del mondo universitario.

Lo Sportello Placement è aperto Lunedì, Giovedì e Venerdì dalle 09:30 alle 13:00, Giovedì dalle 13.30 alle 16.30 presso il Rettorato- Piazza San Marco, 4 Firenze. Recapito email: placement@adm.unifi.it ; recapito telefonico 055-2757604/7638

Maggiori informazioni sui servizi job placement nelle pagine web dedicate:
https://www.unifi.it/vp-11161-orientamento-al-lavoro-placement.html

ATTIVITA' INTRAPRESE DALLA SCUOLA DI AGRARIA
Le attività di orientamento al lavoro e al job placement vengono perseguite mediante l'attivazione e lo svolgimento di tirocini non-curriculari destinati ai neo laureati (https://www.unifi.it/vp-607-stage-e-tirocini.html#non_curriculare), finalizzati ad agevolare le scelte professionali e occupazionali dei giovani nella fase di transizione dallo studio al mondo del lavoro, mediante una formazione in ambiente produttivo e la conoscenza diretta del mondo del lavoro. Ogni tirocinio viene svolto presso Aziende o Enti accreditati previa stipula di convenzione tra l'Ateneo (soggetto promotore) e l'Azienda/Ente (soggetto ospitante). E' prevista la redazione di un progetto formativo indicante: obiettivi formativi, riferimenti deli tirocinante, tutor didattico e tutor aziendale, tipologia, durata e modalità di svolgimento dello stesso tirocinio, che può avere una durata compresa tra 2 e 6 mesi, proroghe comprese.
Infine, ogni Corso di Laurea ha una pagina dedicata nella quale gli studenti possono trovare informazioni inerenti al percorso e i riferimenti per contattare il proprio referente per l'orientamento.
Link inserito: http://www.agraria.unifi.it/vp-27-in-uscita.html
Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Brochure dei servizi agli studenti_UNIFI

QUADRO B5 — Eventuali altre iniziative

12/06/2023

Il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) è la struttura dell'Ateneo Fiorentino che cura la gestione dell'accertamento delle lingue straniere per tutti i corsi di studio, oltre all'erogazione di servizi quali
- rilascio di attestazioni del livello di competenze linguistiche per gli studenti che intendono partecipare ai bandi Erasmus (studenti Erasmus outgoing) e possibilità di partecipare a corsi intensivi di lingua prima della partenza;
- corsi di lingua italiana per gli studenti internazionali che intendono perfezionare il proprio livello di conoscenza della lingua italiana.

-> https://www.cla.unifi.it/index.php

Tutti gli studenti della Scuola di Agraria, inoltre, ricevono una specifica formazione in materia di Sicurezza nei Luoghi di Lavoro mediante un corso che si divide in 2 parti: una prima parte di formazione di base di 4 ore (online), e una Seconda parte (in aula o videoconferenza online) di 12 ore di formazione sui seguenti rischi specifici: rischio chimico, rischio biologico, emergenze e protezione, ferite da taglio, cadute dall'alto, rumore e vibrazioni.

-> https://www.agraria.unifi.it/vp-107-corsi-di-formazione-sulla-sicurezza.html

QUADRO B6 — Opinioni studenti

28/05/2024

Per ciascun insegnamento, le opinioni degli studenti vengono raccolte attraverso appositi questionari on line che gli studenti possono compilare dopo che siano stati erogati i 2/3 delle lezioni dell'insegnamento e obbligatoriamente prima di iscriversi all'esame. Il questionario erogato prende in esame diversi aspetti quali: l'adeguatezza delle conoscenze preliminari possedute; l'interesse suscitato dagli argomenti trattati negli insegnamenti; l'adeguatezza del materiale didattico; la chiarezza delle modalità d'esame; la soddisfazione sulla docenza.

I questionari raccolti vengono elaborati e i risultati sono restituiti sotto forma di report aggregato, ai docenti ed alle Commissioni Paritetiche Docenti Studenti. I risultati vengono inoltre rendicontati all'ANVUR all'interno della relazione annuale del Nucleo di Valutazione dell'Ateneo, oltre che discussi nelle sedute del Consiglio di Corso di Laurea e in quelle della Commissione Paritetica Docenti-Studenti.
Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNIFI/AA-2023/T-0/S-101221/Z-1183/CDL-B188/TAVOLA

QUADRO B7 — Opinioni dei laureati

13/06/2024

I dati sono riferiti ai laureandi dell'anno solare 2023 cui è stato chiesto di compilare un questionario di soddisfazione, all'atto della presentazione della domanda di laurea, sull'esperienza di studio che stavano per concludere. Il questionario permette di raccogliere la soddisfazione complessiva sul CdS e su alcuni dei servizi offerti.

L'analisi è proposta sui soli laureandi che si sono immatricolati in anni recenti al CdS (iscritti da un numero di anni inferiore o uguale alla durata normale del CdS aumentata di un anno). I dati del CdS sono confrontati con i risultati ottenuti dai laureandi dei CdS della stessa classe sul totale degli Atenei italiani (benchmark).
Link inserito: https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?
versione=2020&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=04801073071000001&corsclasse=11078&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stella

QUADRO C1 — Dati di ingresso, di percorso e di uscita

28/05/2024

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Dati estratti a Luglio 2024

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

13/06/2024

I dati relativi alla condizione formativa ed occupazionale dei laureati sono un estratto delle indagini Almalaurea sulla condizione occupazionale dei laureati a uno, tre e cinque anni dal conseguimento del titolo (per i corsi di laurea magistrale e a ciclo unico) e ad un anno dal conseguimento del titolo (per le lauree triennali).
[I risultati completi delle indagini sono consultabili al link https://www.almalaurea.it/universita/indagini/laureati/occupazione]

La scheda presenta le risposte all'indagine relative ai soli laureati che non lavoravano al momento della laurea. I risultati a livello di CdS sono confrontati con quelli analoghi dei CdS della stessa classe di laurea in tutti gli atenei italiani (benchmark).
Link inserito: https://www2.almalaurea.it/cgi-php/universita/statistiche/stamp.php?versione=2020&annoprofilo=2024&annooccupazione=2023&codicione=04801073071000001&corsclasse=11078&aggrega=SI&confronta=classereg&compatibility=1&kcorssede=3&stella

QUADRO C3 — Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

13/09/2024

Descrizione link: Si fornisce un report dalla Banca dati St@ge di Ateneo:
Link inserito: http://valmon2.disia.unifi.it/sisTirocini/a_index.html

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

22/06/2020

L'adozione di un Sistema Qualita' rappresenta per l'Ateneo fiorentino una decisione strategica che coinvolge tutti, a tutti i livelli, con lo scopo di migliorare la prestazione complessiva di UniFI negli ambiti istituzionali della formazione superiore, della ricerca e terza missione, e dell'organizzazione nel suo complesso.
E' compito degli Organi di governo dell'Ateneo -Rettore, Direttore Generale, Consiglio di Amministrazione, Senato Accademico- definire la politica per l'Assicurazione della Qualita' e i relativi obiettivi. Agli Organi di Governo compete anche la promozione della politica e degli obiettivi nei confronti dell'intera organizzazione, secondo una logica di consapevolezza, condivisione e massimo coinvolgimento. Gli Organi assumono potere decisionale in merito alla eventuale ridefinizione del sistema di gestione per la qualita', alle azioni relative alla politica, agli obiettivi e al miglioramento in funzione della valutazione periodica dei risultati del sistema di AQ, delle informazioni e indicazioni del Presidio della Qualita' di Ateneo (PQA), degli esiti delle attivita' svolte dal Nucleo di Valutazione (NuV) e delle Commissioni Paritetiche Docenti- Studenti (CPDS), quest'ultime organizzate a livello di Scuola.

In una logica di AQ, gli Organi hanno deliberato (SA del 24 gennaio 2020 e DR n.207/25717 del 11 febbraio 2020) la costituzione dell'attuale Presidio della Qualita', struttura operativa con compiti attribuiti dagli Organi stessi in accordo anche con quanto previsto dalla Linee Guida ANVUR AVA. In tal senso il PQA svolge funzioni di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione, promuove la cultura per la qualità, svolge attività di pianificazione, sorveglianza e monitoraggio dei processi di AQ, promuove il miglioramento continuo e supporta le strutture di ateneo, compresi Dipartimenti, Scuole e CdS, nella gestione e implementazione delle politiche e dei processi per l'AQ. Il PQA organizza, inoltre, attivita' di informazione/formazione per il personale a vario titolo coinvolto nel sistema di AQ, compresa la componente studentesca, svolge attivita' di auditing interno sull'organizzazione della formazione e la ricerca, organizza e sovrintende ad ulteriori iniziative in tema di attuazione delle politiche di AQ ricollegabili alle attivita' istituzionali di Ateneo. Il PQA stabilisce e controlla il rispetto dei tempi di attuazione delle procedure per l'AQ e verifica i contenuti dei documenti richiesti da ANVUR-AVA (SUA CdS, documenti di Riesame, Schede di monitoraggio dei CdS, SUA RD, Relazioni annuali delle CPDS, ecc.). Il PQA si interfaccia con le strutture interne dell'organizzazione di Ateneo, essenzialmente le strutture per la didattica e la ricerca (CdS, Dipartimenti e Scuole, loro delegati per l'AQ) con lo scopo di svolgere funzioni di promozione, sorveglianza e monitoraggio del miglioramento continuo della qualita' e di supporto all'organizzazione della AQ. Il PQA contribuisce alla gestione dei flussi informativi e documentali a supporto dei processi di assicurazione della qualita', con particolare attenzione a quelli da e verso gli Organi di governo, il NuV, le CPDS, i Dipartimenti, le Scuole ed i CdS. Il Presidio della Qualita' redige una Relazione annuale sul suo operato e relaziona gli Organi sullo stato di implementazione dei processi di AQ, sui risultati conseguiti e sulle iniziative da intraprendere.

Al Nucleo di Valutazione (NuV), organo di Ateneo (Statuto, art.17), competono le funzioni (Leggi 537/93, 370/99 e 240/2010) di valutazione interna relativamente alla gestione amministrativa, alle attività didattiche e di ricerca, agli interventi di sostegno al diritto allo studio, attraverso la verifica del corretto utilizzo delle risorse pubbliche, dell'imparzialita' e del buon andamento dell'azione amministrativa, della produttivita' della didattica e della ricerca. In aggiunta alla Legge 240/2010 il DM 987/16 attribuisce al NuV ulteriori compiti che riguardano la valutazione della politica di AQ in funzione anche delle risorse disponibili, la valutazione di efficienza ed efficacia dei processi e della struttura organizzativa dell'Ateneo nonché delle azioni di miglioramento, la valutazione e messa in atto dell'AQ per la formazione e la ricerca a livello di Corsi di Studio (CdS), Dipartimenti e Strutture di raccordo (Scuole). Il NuV accerta la persistenza dei requisiti quantitativi e qualitativi per l'accreditamento iniziale e periodico dei CdS e della Sede (Ateneo). Il NuV si configura come organo di valutazione interna di Ateneo e come tale si interfaccia con gli Organi di governo ed il Presidio della qualità. In tal senso effettua un'adeguata e documentata attivita' annuale di controllo ed indirizzo dell'AQ da cui risultano pareri, raccomandazioni ed indicazioni nei confronti del PQA e degli Organi di governo di Ateneo. Sono interlocutori esterni del NuV il MUR ed l'ANVUR.

L'organizzazione del sistema di AQ di Ateneo coinvolge anche le strutture operative: Dipartimenti, Scuole, CdS. A livello di Scuola, intesa come struttura di raccordo e coordinamento dell'offerta formativa (Statuto, art.30), e' presente la CPDS Commissione Paritetica Docenti-Studenti (Statuto, art.31 et al.) quale osservatorio permanente sulle attivita' didattiche. Informazioni su composizione, funzioni e compiti della CPDS sono riportate di seguito. Preme qui sottolineare il ruolo di valutazione svolto dalla Commissione relativamente all'offerta formativa della Scuola in cui essa e' incardinata e ai servizi agli studenti, ruolo valutativo che per certi aspetti si ricollega a quello svolto dal NuV a livello gerarchico più elevato.
L'attivita' della CPDS si concretizza con una Relazione annuale trasmessa al NuV e agli Organi di governo, oltre che al PQA in qualita' di struttura di supporto. L'Ateneo considera la Relazione annuale della CPDS un punto cardine del processo di AQ per la didattica e del miglioramento continuo dell'offerta formativa e dei servizi agli studenti. La relazione costituisce un elemento essenziale per la procedura di Riesame Ciclico dei CdS e deve essere discussa e recepita nei contesti collegiali (es. Consiglio di Corso di Studio, Consiglio di Dipartimento, Consiglio di Scuola).
A livello di Corso di studio (o gruppi di CdS) il sistema di AQ prevede la costituzione di una specifica commissione, denominata Gruppo di Riesame (GdR), comprendente la componente studentesca, con compiti di autovalutazione dell'offerta formativa erogata dal CdS. L'attivita' svolta, opportunamente documentata, mira al miglioramento della didattica e dei servizi agli studenti. In una logica di sistema, il CdS si uniforma alle politiche e agli obiettivi, sia strategici che operativi, definiti a livello di Ateneo. Il Responsabile (Presidente) del GdR si raccorda con il Referente di Scuola per la qualita' ed il Consiglio di CdS. L'attivita' del GdR e' documentata attraverso gli esiti delle riunioni effettuate nel corso dell'anno e, soprattutto, da riunioni ad hoc per l'analisi delle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA) e la predisposizione del Rapporto di Riesame Ciclico.

I Dipartimenti sono coinvolti nell'organizzazione per l'AQ sia per la didattica che per la ricerca ed il trasferimento tecnologico. A seguito della Legge 240/2010 l'offerta didattica e', come noto, incardinata nei Dipartimenti i quali, sul fronte della ricerca ed il trasferimento tecnologico, sono impegnati periodicamente nella redazione di un documento di sintesi: la Relazione annuale dipartimentale. In attesa della revisione da parte di ANVUR della SUA-RD, l'Ateneo ha predisposto una forma di presentazione dei risultati sulla base delle indicazioni ANVUR (e quindi anche delle recenti Linee Guida ANVUR per la Terza missione) e di esigenze di Ateneo per la valutazione di efficienza ed efficacia degli obiettivi perseguiti dal Dipartimento.
Dettagli sull'Organizzazione di Ateneo per l'AQ sono presenti nelle pagine del Presidio Qualità:
https://www.unifi.it/upload/sub/quality/assicurazione_qualita/15_AQ.pdf

QUADRO D2 — Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

14/06/2024

L'attività di autovalutazione e riesame viene condotta da un Gruppo di gestione AQ (ex GAV), detto anche Gruppo di Riesame, ufficialmente costituito all'interno del CdS.

Il criterio in base al quale sono stati scelti i componenti del Gruppo tiene conto delle principali aree disciplinari coinvolte nel CdS e coinvolge il precedente Presidente del corso di laurea.
La composizione del Gruppo di gestione AQ è la seguente:
Responsabile del Gruppo: Bruno Zanoni – Presidente CdS
bruno.zanoni@unifi.it
Membro: Giuliana Parisi - Vice-Presidente e docente del CdS
giuliana.parisi@unifi.it
Membro: Erminio Monteleone – ex Presidente e docente del CdS
erminio.monteleone@unifi.it
Membro: Lisa Granchi - docente del CdS
lisa.granchi@unifi.it

Membro: Fabio Boncinelli – Segretario e docente del CdS
fabio.boncinelli@unifi.it

Il Gruppo lavora durante l'anno tramite riunioni e contatti, generalmente di natura telematica. Esso coadiuva il Presidente e il Consiglio del CdS alla stesura della SUA, della scheda di monitoraggio annuale del CdS (SMA) e della documentazione del CdS da fornire alla Commissione Paritetica Docenti Studenti della Scuola di Agraria.
Il Gruppo su indicazione del Consiglio del CdS può operare anche in determinate attività organizzative e di confronto con gli studenti e laureati del CdS.
Link inserito: https://www.scienzeetecnologiealimentari.unifi.it/vp-108-organizzazione.html#

QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

14/06/2024

In aggiunta alle normali attività programmate annualmente per il funzionamento del CdS, vengono programmate le seguenti attività:

-Attrattività del CdS
Azioni di miglioramento: il CdS ha deciso ad inizio 2023 (verbale del 26 gennaio 2023) di istituire un Gruppo di Lavoro (GdL) “Attrattività del CdS”, volto ad affrontare le criticità del CdS. In relazione allo specifico tema dell’attrattività, il GdL sta già realizzando per l’A.A. 2023/2024 le seguenti attività a supporto dell’orientamento: (i) revisione nella spiegazione dei criteri di accesso al CdS dopo confronto con quelli degli altri Atenei, con un eventuale revisione dell’Ordinamento/Regolamento didattico; (ii) revisione nella presentazione delle peculiarità formative del CdS; (iii) riedizione del sito del CdS; (iv) inserimento nel sito di una sezione “Alumni” per dare testimonianza sulle professioni in essere dei laureati del CdS. L’andamento di tali attività è riportato nel verbale del 20 luglio 2023. Il CdS inoltre continuerà nell’iniziativa in collaborazione con il CdS triennale in Tecnologie Alimentari di Firenze per un’azione di orientamento verso gli studenti del II e III anno sulle peculiarità del CdS magistrale, sensibilizzando gli studenti verso l’utilità professionale di un completamento 3+2 del percorso di laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.

-Regolarità degli studi
Azioni di miglioramento: in considerazione della fisiologica irregolarità delle date di iscrizione, il CdS ritiene necessario continuare nello sforzo di miglioramento sulla regolarità degli studi. Pertanto alle attività in continuità con l’anno precedente di tutoraggio degli studenti (in particolare l’incontro con gli studenti del I anno nel I semestre e l’incontro del Gruppo di Riesame con gli studenti del II anno nel II semestre) verrà affiancata secondo le indicazioni del GdL “Attrattività del CdS” (e come evidenziato più volte dagli studenti) dal miglioramento dei carichi didattici del I anno con uno spostamento di una disciplina dal II al I semestre.
Per l’aspetto internazionalizzazione è certamente necessario continuare con la collaborazione della Scuola di Agraria nell’orientamento nel I semestre del I e II anno verso le borse Erasmus+ e borse traineeship, cercando di promuovere le attività di tesi all’estero. Tale azione non è comunque sufficiente in quanto è evidente come esistano delle difficoltà di ordine extra-formativo, per le quali gli studenti non propendano per uno svolgimento di un periodo di studio/tirocinio/tesi all’estero. Il CdS assegnerà il compito al GdL “Attrattività del CdS” di comprendere le suddette difficoltà.

-Soddisfazione degli studenti
Azioni di miglioramento: nei programmati incontri con gli studenti del II anno e nei questionari ricevuti dai laureati (verbale del 20 luglio 2023) sono state indicate come migliorabili le esercitazioni condotte nelle singole discipline. Il CdS ha quindi assegnato al GdL “Attrattività del CdS” il compito di affrontare il suddetto tema. Il GdL opererà in due direzioni. La prima vorrà dare maggiore chiarezza agli studenti sulle attività di esercitazione di ogni singola disciplina attraverso la preparazione di uno schema sintetico sia delle professionalità acquisite che degli argomenti oggetto delle esercitazioni; tale schema diventerà la descrizione della disciplina che ogni docente inserirà in Moodle. La seconda direzione vorrà potenziare le attività di esercitazione al di fuori dello spazio ad esse dedicate da ogni disciplina. Essa vedrà la progettazione di attività di esercitazione di gruppo alla cui realizzazione concorreranno docenti di più insegnamenti e che godranno del riconoscimento in un definito numero dei CFU previsti a scelta libera nel CdS.

-Occupabilità dei laureati
Azioni di miglioramento: si ritiene necessario continuare nelle azioni di miglioramento già intraprese l'anno scorso ovvero (i) collaborazione con l'Ordine Professionale dei Tecnologi Alimentari nelle attività formative attraverso la formalizzazione di un accordo quadro (verbale del 26 gennaio 2023); (ii) testimonianze dal mondo del lavoro; (iii) visite a fiere di prodotto (i.e., TuttoFood) e di processo (i.e., CibusTec) per conoscere le realtà imprenditoriali. Inoltre, grazie al lavoro del GdL "Attrattività del CdS", da quest'anno sono state definite nel materiale descrittivo sia del CdS che delle discipline impartite le professionalità fondamentali acquisite dai laureati, così da poter aiutare i laureati a chiarire più efficacemente nel mercato del lavoro le proprie abilità professionali.

Link inserito: https://www.scienzeetecnologiealimentari.unifi.it/vp-103-qualita-e-valutazione-della-didattica.html

QUADRO D4 | Riesame annuale

29/06/2020

L'attivita' di Riesame del sistema di Assicurazione della Qualita' è condotta a diversi livelli.
A livello di Ateneo il contributo e' fornito prevalentemente dal Presidio della Qualita' il quale, nel ruolo di struttura operativa, svolge funzioni
di accompagnamento, supporto, attuazione delle politiche di AQ di Ateneo e dei relativi obiettivi per la didattica, la ricerca e la terza missione.
Gli esiti dell'attività di monitoraggio sviluppata dal Presidio costituiscono l'input per l'individuazione delle aree di miglioramento e del processo
di revisione. In logica di sistema, il riesame viene poi svolto dal CdS ogni anno. Nell'ambito di tale attivita' rientra l'analisi critica degli indicatori
presenti nelle Schede di Monitoraggio Annuale (SMA). In tal senso l'attivita' di riesame si concretizza, annualmente, con un sintetico commento fatto dal CdS sugli indicatori al fine di individuare e proporre azioni di miglioramento su criticità eventualmente emerse.
Come da indicazione ANVUR, non è più prevista la redazione formale di un Rapporto di Riesame Annuale ma, in sostituzione, una relazione di commento
agli indicatori delle SMA con scadenza 31 dicembre di ogni anno.
Ad integrazione di questa attivita' potra' essere previsto un Riesame più approfondito (Riesame ciclico), da effettuarsi con scadenza periodica, massimo quinquennale, che riguarda ulteriori aspetti, rispetto a quanto previsto dalle SMA, tra cui analisi relative ai principali mutamenti del CdS nel corso degli ultimi anni, valutazione sull'esperienza dello studente (attività e i servizi agli studenti, percorso formativo e valutazione della didattica, gestione dell'internazionalizzazione, ecc.), le risorse del CdS (infrastrutturale e di personale), il monitoraggio e la valutazione. Il Riesame ciclico, quando previsto, si concretizza con un Rapporto (Rapporto di Riesame Ciclico) che integra comunque la relazione di commento alle SMA.
Sia il Rapporto di Riesame
Ciclico che la relazione di commento alle SMA sono portati all'approvazione del Consiglio di CdS.

QUADRO D5 | Progettazione del CdS

QUADRO D6 — Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

QUADRO D7 — Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di FIRENZE
Nome del corso in italiano	Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari
Nome del corso in inglese	Food Design and Innovation
Classe	LM-70 R - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	italiano
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	http://www.foodesign.unifi.it
Tasse	http://www.unifi.it/vp-6385-manifesto-degli-studi.html Pdf inserito: visualizza
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

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

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

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SPINELLI Sara
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di laurea
Struttura didattica di riferimento	Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	CSNLRD58H19D612T	CASINI	Leonardo	AGR/01	07/A1	PO	1	
2.	LCFNCL76M27H501Y	LUCIFERO	Nicola	IUS/03	12/E3	PA	1	
3.	MNTRMN60T24G942N	MONTELEONE	Erminio	AGR/15	07/F1	PO	1	
4.	PRSGLN58E71F656C	PARISI	Giuliana	AGR/20	07/G1	PO	1	

Segnalazioni non vincolanti ai fini della verifica ex-ante:

- Numero totale docenti inserito: 4 minore di quanti necessari: 6
- Non tutti i docenti hanno un insegnamento associato

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Rappresentanti degli studenti non indicati			

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
GERINI	FRANCESCA
SPINELLI	SARA
ZANONI	BRUNO

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
GERINI	Francesca		Docente di ruolo
SPINELLI	Sara		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sede del Corso

Sede:FIRENZE	
Data di inizio dell'attività didattica	16/09/2025
Studenti previsti	20

Segnalazione
L'utenza prevista è minore del minimo di studenti (21) nei due anni precedenti

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
PARISI	Giuliana	PRSGLN58E71F656C	
MONTELEONE	Erminio	MNTRMN60T24G942N	
CASINI	Leonardo	CSNLRD58H19D612T	
LUCIFERO	Nicola	LCFNCL76M27H501Y	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
GERINI	Francesca	
SPINELLI	Sara	

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	B423	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**12**	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Corsi della medesima classe

- INNOVAZIONE SOSTENIBILE IN VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Date delibere di riferimento

Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico	12/04/2012
Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico	11/05/2012
Data di approvazione della struttura didattica	07/02/2012
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	08/02/2012
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	02/12/2010 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Questa LM è trasformazione con accorpamento di due C. di LS preesistenti nella ex classe 78-S; con questa proposta si completa un percorso di adeguamento al DM270 già avviato con un coordinamento su base nazionale. Il corso prevede due curricula ed è l'unico istituito nella classe LM-70. Questa LM offre possibilità di naturale continuazione a laureati della classe L-26.
Rispetto alle indicazioni del CUN manca nella proposta quella ‘puntuale descrizione delle modalità e degli strumenti didattici con cui i risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati'. Alla prova finale sono attribuiti da 24 a 36

CFU.
In fase di definizione del regolamento dovranno essere riconsiderati i contenuti degli insegnamenti e le modalità della didattica e degli accertamenti per un miglioramento degli standard qualitativi relativi al conseguimento degli obiettivi formativi, alla progressione della carriera degli studenti ed al gradimento degli studenti. Le risorse di docenza sono appropriate e almeno il 70% dei CFU è coperto da docenti di ruolo. L'attività di ricerca collegata al corso di studio appare di buon livello. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

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

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

Questa LM è trasformazione con accorpamento di due C. di LS preesistenti nella ex classe 78-S; con questa proposta si completa un percorso di adeguamento al DM270 già avviato con un coordinamento su base nazionale. Il corso prevede due curricula ed è l'unico istituito nella classe LM-70. Questa LM offre possibilità di naturale continuazione a laureati della classe L-26.
Rispetto alle indicazioni del CUN manca nella proposta quella ‘puntuale descrizione delle modalità e degli strumenti didattici con cui i risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti e verificati'. Alla prova finale sono attribuiti da 24 a 36 CFU.
In fase di definizione del regolamento dovranno essere riconsiderati i contenuti degli insegnamenti e le modalità della didattica e degli accertamenti per un miglioramento degli standard qualitativi relativi al conseguimento degli obiettivi formativi, alla progressione della carriera degli studenti ed al gradimento degli studenti. Le risorse di docenza sono appropriate e almeno il 70% dei CFU è coperto da docenti di ruolo. L'attività di ricerca collegata al corso di studio appare di buon livello. Le strutture didattiche a disposizione del Corso di studio sono adeguate.

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
						ore totali	0

Non sono stati caricati i record degli insegnamenti

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	0	33	18 - 33
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/20 Zoocolture IUS/03 Diritto agrario	0	21	18 - 24
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	0	15	12 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			69	48 - 75

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/09 Meccanica agraria	0	12	12 - 21 min 12

	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria AGR/20 Zoocolture			
Totale attività Affini			12	12 - 21

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		9	8 - 15
Per la prova finale		24	20 - 30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	3 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 6
	Tirocini formativi e di orientamento	-	0 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		39	31 - 69

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	91 - 165

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria	18	33	18
Discipline della produzione e gestione del sistema agroalimentare	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/20 Zoocolture IUS/03 Diritto agrario	18	24	-
Discipline della sicurezza e della valutazione dei processi e degli alimenti	CHIM/02 Chimica fisica CHIM/06 Chimica organica CHIM/10 Chimica degli alimenti MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	12	18	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		-		
Totale Attività Caratterizzanti			48 - 75	

Attività affini

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	21	12

Totale Attività Affini	12 - 21

Altre attività

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	15
Per la prova finale		20	30
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	3	6
	Abilità informatiche e telematiche	0	6
	Tirocini formativi e di orientamento	0	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d			
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	31 - 69

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	91 - 165

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Il Corso di Laurea Magistrale 'Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari' fornisce conoscenze e guida allo sviluppo di abilità e competenze avanzate nel settore degli alimenti e delle bevande, così da formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività di ricerca, sviluppo, innovazione e controllo nelle aziende di produzione e di servizio. Il corso di Laurea interateneo tra l'Università degli Studi di Firenze e l'Università di Pisa "Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia" mira invece alla formazione di figure professionali capaci di svolgere attività di pianificazione, gestione, controllo e coordinamento nell'ambito dell'intera filiera vitivinicola in un'ottica di sostenibilità e tutela dell'ambiente, impiegando consapevolmente rigorosi metodi scientifici e strumenti di lavoro innovativi.
Le laureate e i laureati magistrali nel corso di 'Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari' potranno operare con funzioni di elevata responsabilità e coordinamento, sia come liberi professionisti che come lavoratori dipendenti, nei contesti produttivi, di ricerca e gestionali che si occupano di prodotti alimentari. Nel corso di Laurea Magistrale "Innovazione Sostenibile in Viticoltura ed Enologia", invece, sono previste diverse figure professionali, tutte con competenze altamente specifiche nel settore vitivinicolo, quali 'Agronomo specialista in viticoltura biologica', 'Agronomo in viticoltura di precisione', 'Tecnologo Alimentare specialista nella gestione dei processi di produzione della filiera vitivinicola'.
Inoltre, il corso di LM in "Food Design e Innovazione dei Prodotti Alimentari" si differenzia per un numero maggiore di 30 CFU dall'altro corso di Laurea Magistrale attivo nella classe LM-70, in accordo alla normativa vigente.

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività
R&D