Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PARMA
Nome del corso in italiano	Diritto Alimentare Globale: Sfide di Sostenibilità e Innovazione *(IdSua:1622480)*
Nome del corso in inglese	Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation
Classe	LM/SC-GIUR R - Scienze Giuridiche
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://corsi.unipr.it/en/cdlm-gfl
Tasse	https://www.unipr.it/importi-di-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SCAFFARDI Lucia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale
Struttura didattica di riferimento	Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	ANELLO	Giancarlo		PA	1	
2.	BOLDRINI	Federica		RD	1	

3.	FORMICI	Giulia		RD	1	
4.	GALLI	Cesare		PO	1	
5.	PAGANIZZA	Valeria		PA	1	
6.	VITALI	Matteo Ludovico		PA	1	

Rappresentanti Studenti	Dima Gaia Amelia ameliagaia.dima@studenti.unipr.it
Gruppo di gestione AQ	da definire Rappresentante degli studenti da definire Rappresentante del personale tecnico-amministrativo da definire Responsabile per l'AQ del corso di studio Lucia Scaffardi
Tutor	Maria Laura Grilli

Il Corso di Studio in breve

11/04/2025

Il Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” (LM SC-GIUR) si propone di formare professionisti specializzati nell’ambito food, analizzando sotto diversi profili giuridici, politologici, sociologici, economici, delle scienze agrarie, chimiche, mediche e medico veterinarie, le sfide della sostenibilità e dell’innovazione nel settore agro-alimentare. Caratterizzandosi per una spiccata interdisciplinarità in grado di fornire competenze non solo giuridiche, ma anche tipiche di altre aree funzionali alla conoscenza settoriale, il Corso intende quindi formare giuristi che sappiano affrontare le esigenze di una società più aperta a nuove professionalità in ambiti multilivello.
Le conoscenze interdisciplinari offerte dal Corso servono a sviluppare competenze sia negli specifici settori di studio sia in relazione agli scenari nazionali e internazionali (a iniziare da quelli europei) in cui si decide la sfida della sostenibilità, con una particolare attenzione al ruolo dell’innovazione.
La formazione, principalmente giuridica, ma rigorosamente attenta alla multidisciplinarità e interdisciplinarità, è finalizzata all'acquisizione del metodo, delle nozioni e degli strumenti critici necessari per comprendere, interpretare e gestire nella loro complessità, e in prospettiva locale, nazionale e internazionale, le cruciali problematiche che caratterizzano il settore, le varie comunità di interesse e l’insieme sociale in ottica di sostenibilità, innovazione e nuove dinamiche nel settore agro-alimentare.
L’approccio e gli obiettivi formativi del Corso appaiono di particolare rilevanza anche alla luce dell’attuale momento di incertezza globale, in cui il tema della food (in)security è sempre più in primo piano.
Il Corso si contraddistingue, inoltre, per la sua spiccata attenzione all’internazionalizzazione; si svolgerà, infatti, in lingua inglese e in modalità blended per favorire l’attrazione di studenti internazionali, di studenti che, per diversi motivi, non possano garantire la presenza a Parma per l’intero percorso di studi, e di professionisti del settore che intendano approfondire le proprie conoscenze.
Il Corso di laurea magistrale si articola in due anni. Al primo anno sono previsti insegnamenti di profitto obbligatori, anche articolati in moduli. Al secondo anno è prevista la scelta fra insegnamenti appartenenti a due diversi insiemi volti a fornire un percorso dedicato all’innovazione nel settore agro-alimentare o alla sostenibilità e al sistema alimentare. Sempre al secondo anno, sono programmati un insegnamento di lingua italiana per stranieri, per 3 CFU, e attività laboratoriali per 3 CFU che prevedono visite in aziende innovative con specifico riferimento al settore agro-alimentare. Sono inoltre previste attività a scelta dello studente, per un totale di 12 CFU. Al termine del percorso è prevista una prova finale, che consiste nella redazione e discussione di un elaborato su un argomento relativo a una materia di insegnamento del Corso di studio, con l’attribuzione di 21 CFU.

Gli studenti possono anche effettuare un tirocinio curriculare che non può avere durata inferiore alle 150 ore. Il tirocinio formativo curriculare può consentire di attribuire allo studente un massimo di 6 CFU. Questi non incidono sulla media dei voti e sono considerati quali attività a scelta dello studente.
È inoltre offerta la possibilità di arricchire le proprie conoscenze anche svolgendo esperienze all'estero, accedendo a progetti di mobilità internazionale, tra cui i programmi Erasmus+ Studio, Erasmus+ Tirocinio e Overworld per i quali si rimanda in particolare alle Linee guida per la mobilità internazionale nel Dipartimento di Giurisprudenza, Studi politici e internazionali.
L'articolazione del Corso di studi si propone, quindi, quattro principali obiettivi formativi:
- Fornire conoscenze avanzate in tema di sviluppo sostenibile e innovazione in relazione all'ambito food finalizzate a consentire l'elaborazione di:
• politiche pubbliche e progetti di intervento sui temi in oggetto;
• strategie di impresa in tema di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione;
• azioni funzionali alla promozione dello sviluppo sostenibile anche a livello di collettività, in particolare in relazione all'ambito food e all'adozione di processi innovativi;
• consulenze rispetto al mondo delle professioni, ove siano richieste competenze specifiche ed avanzate rispetto al tema della sostenibilità e dell'innovazione con specifico riferimento all'ambito food.
- Creare abilità professionali sia nell'ambito dell'amministrazione statale sia nell'ambito delle organizzazioni private for profit, non profit e delle organizzazioni internazionali che consentano di favorire un coordinamento adeguato in tema di sostenibilità e processi innovativi connessi all'ambito food tra uffici e reparti della stessa struttura o tra organizzazioni appartenenti a settori differenti;
- Dotare gli studenti di una conoscenza multidisciplinare dei fenomeni giuridici, economici, politologici e sociologici da impiegare nel settore agro-alimentare sia direttamente all'interno di organizzazioni sia attraverso attività di consulenza;
- Promuovere, anche grazie alle attività di carattere laboratoriale realizzate durante il percorso, competenze in termini di problem solving rispetto a casi concreti che presentino implicazioni in tema di sostenibilità, cibo e innovazione.
I principali sbocchi occupazionali riguardano le seguenti figure professionali: Specialisti della gestione e del controllo nella pubblica amministrazione; Specialisti della gestione, dello sviluppo e del controllo nelle imprese private; Esperti legali in imprese; Esperti legali in enti pubblici.

Link: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl

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

07/02/2024

Il Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” persegue l'obiettivo di formare giuristi ed esperti in tema di sostenibilità, cibo ed innovazione che possano trovare occupazione, previo concorso, nell’ambito della Pubblica amministrazione, nell’ambito del settore privato for profit e non profit, nell’ambito di organizzazioni internazionali e come consulenti nel mondo delle aziende e delle professioni.

L'articolazione del Corso di studi si propone i seguenti obiettivi formativi:
- Fornire una solida conoscenza di base in ambito giuridico - sia in chiave privatistica sia in chiave pubblicistica - economico, sociologico, storico e politologico che, accompagnandosi a conoscenze avanzate in tema di sviluppo sostenibile e innovazione in relazione all’ambito food, sia funzionale all’elaborazione di:
• politiche pubbliche e programmi di intervento sui temi in oggetto;
• strategie di impresa in tema di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione;
• azioni funzionali alla promozione dello sviluppo sostenibile anche a livello di collettività, in particolare in relazione all’ambito food e all’adozione di processi innovativi;
• consulenze rispetto al mondo delle professioni, laddove siano richieste competenze specifiche ed avanzate rispetto al tema della sostenibilità e dell’innovazione con specifico riferimento
all’ambito food.
Una simile conoscenza di base sarà conseguita anche proponendo agli studenti un approccio alla materia giuridica in prospettiva comparatistica e favorendo un’analisi dei fondamenti del diritto in chiave nazionale, europea e internazionale.
- Creare abilità professionali sia nell'ambito dell'amministrazione statale sia nell'ambito delle organizzazioni private for profit, non profit e delle organizzazioni internazionali che consentano di favorire un coordinamento adeguato in tema di sostenibilità e processi innovativi connessi all’ambito food tra uffici e reparti della stessa struttura o tra organizzazioni appartenenti a settori differenti;
- Dotare gli studenti di una conoscenza multidisciplinare dei fenomeni giuridici, economici, politologici e sociologici da impiegare nel settore agro-alimentare sia direttamente all’interno di aziende e/o organizzazioni sia attraverso attività di consulenza. La multidisciplinarietà dovrà in particolare favorire lo sviluppo di competenze e capacità di analisi critica in ambito socio-economico, storico-giuridico, filosofico-giuridico e di law and economics.
- Promuovere, anche grazie alle attività di carattere laboratoriale realizzate durante il percorso, competenze in termini di problem solving rispetto a problematiche giuridiche complesse e concrete che presentino implicazioni anche di carattere etico e socio-economico in tema di sostenibilità, cibo e innovazione nella dinamicità del contesto attuale in costante e rapida trasformazione.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Il Corso di laurea magistrale si articola in due anni. Al primo anno sono previsti insegnamenti di profitto obbligatori, anche articolati in moduli, e un corso di lingua italiana per gli studenti stranieri. Al secondo anno è prevista la scelta fra insegnamenti appartenenti a due diversi insiemi volti a fornire un percorso dedicato all’innovazione nel settore agro-alimentare o alla sostenibilità e al sistema alimentare. Sempre al secondo anno, sono programmate attività laboratoriali per 3 CFU che prevedono visite in aziende innovative con specifico riferimento al settore agro-alimentare. Sono inoltre previste attività a scelta dello studente, per un totale di 12 CFU. Al termine del percorso è prevista una prova finale, che consiste nella redazione e discussione di un elaborato su un argomento relativo a una materia di insegnamento del Corso di studio, con l’attribuzione di 21 CFU.
Gli studenti iscritti al secondo anno di corso possono effettuare un tirocinio curriculare che non può avere durata inferiore alle 150 ore. Il tirocinio formativo curriculare può consentire di attribuire allo studente un massimo di 6 CFU. Essi non incidono sulla media dei voti e sono considerati quali attività a scelta dello studente.

QUADRO A4.b.1

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

Conoscenza e capacità di comprensione	In relazione a “Conoscenza e capacità di comprensione”, il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” acquisisce conoscenze specialistiche e multidisciplinari nell’ambito del food, dell’innovazione e dello sviluppo sostenibile. Il laureato magistrale acquisisce, inoltre, nello specifico: - la capacità di analizzare temi connessi alla sostenibilità in relazione in particolare all’ambito food e a dinamiche innovative sotto molteplici prospettive (giuridica, economica, sociologica e politica); - la capacità di identificare processi di innovazione relativi all’ambito food e in tema di sostenibilità; - la capacità di favorire e gestire processi di innovazione relativi all’ambito food e in tema di sostenibilità; - gli strumenti per conoscere e comprendere i principali problemi che caratterizzano l'odierno contesto locale, nazionale e internazionale in relazione alla sostenibilità e al sistema agro-alimentare nella loro dimensione giuridica, istituzionale, economica, sociale e politologica; - gli strumenti per comprendere e interpretare i repentini mutamenti delle attuali società sotto il profilo della sostenibilità e dell’ambito alimentare, considerando in modo simultaneo e integrato gli aspetti giuridici, economici, sociali e politici; - una solida conoscenza dei principali elementi teorici e metodologici degli aspetti giuridici in tema di sostenibilità, cibo e innovazione. I risultati di apprendimento attesi sopracitati vengono conseguiti attraverso diversi strumenti didattici, quali: - lezioni frontali; - attività laboratoriali; - esercitazioni; - lavori di gruppo; - discussione di casi di studio. - seminari e convegni; Per quanto riguarda, infine, la verifica dei risultati di apprendimento, questa si realizza principalmente attraverso colloqui orali strutturati su più quesiti, prove scritte (caratterizzate da domande aperte; domande a risposta multipla; analisi di grafici), lavori di gruppo e discussioni di casi di studio svolti durante le lezioni.	
Capacità di applicare	Per quanto concerne la capacità di applicare conoscenza e comprensione in	

conoscenza e comprensione	relazione al Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”, si possono considerare i seguenti risultati di apprendimento: - capacità critiche e argomentative; - capacità di elaborare documenti in particolare di carattere giuridico (quali leggi, regolamenti, atti amministrativi, contratti, trattati, pareri, memorie difensive, anche dinanzi a tribunali internazionali) e, potenzialmente, documenti di carattere economico (quali documenti programmatici o descrittivi di carattere economico) e documenti esplicativi di fenomeni sociologici e politologici con particolare riferimento al tema della sostenibilità in relazione all’ambito food; - capacità di affrontare problematiche inerenti tematiche nuove o non familiari; - capacità di problem solving specificamente rivolte alle problematiche in ambito food e connesse al tema della sostenibilità. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione vengono sviluppate: - attraverso un approccio multidisciplinare favorito dalla collaborazione tra docenti afferenti a diversi settori disciplinari che insegnano nell’ambito del Corso; - mediante l'organizzazione di seminari congiunti o di giornate di studio dedicate a uno stesso argomento affrontato e discusso a diversi livelli disciplinari (giuridico, economico, politologico e sociologico); - grazie all’adozione di metodi didattici laboratoriali ed esperienziali che favoriscono il coinvolgimento degli studenti in attività calate in un contesto dinamico e compartecipativo. Le capacità di applicare conoscenza e comprensione saranno inoltre acquisite attraverso l’analisi critica di testi e documenti suggeriti dai docenti, l’organizzazione di lavori di gruppo, la discussione di casi di studio e lo svolgimento del percorso laboratoriale da 3 CFU connesso alle visite in azienda. La verifica delle capacità di applicare conoscenza e comprensione si attua attraverso esami scritti e orali in cui lo studente deve dimostrare di saper padroneggiare strumenti, metodologie acquisite insieme ad un’adeguata autonomia critica nell'ambito dei singoli insegnamenti. Di interesse particolare per la verifica, oltre che per l’acquisizione, delle capacità di applicare conoscenza e comprensione è lo svolgimento del percorso laboratoriale di 3 CFU connesso alle visite in azienda e dell’attività di tirocinio, oltre che l'elaborazione della tesi di laurea.	

QUADRO A4.b.2 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Apprendimento connesso all'approccio interdisciplinare del Corso di studi

Conoscenza e comprensione

Il Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” si caratterizza per un deciso orientamento multidisciplinare, articolato nei seguenti principali ambiti: giuridico, economico, storico-socio-politologico e delle scienze agrarie, chimiche, mediche e medico-veterinarie. I risultati di apprendimento attesi in relazione a "Conoscenza e comprensione" non si acquisiscono, dunque, soltanto all'interno di un singolo ambito disciplinare, ma si integrano nella dimensione multidisciplinare che caratterizza il percorso di studi. In particolare, la

connotazione multidisciplinare incide sull'apprendimento del laureato, fornendo:
- la capacità di comprendere temi specificamente connessi all'ambito food e agro-alimentare sia negli specifici settori di studio sia in relazione agli scenari nazionali e internazionali (a iniziare da quelli europei) in cui si decide la sfida della sostenibilità, analizzandoli sotto molteplici prospettive (giuridica, economica, storica, sociologica, politica, delle scienze agrarie e medico-veterinarie);
- gli strumenti per conoscere e comprendere i principali problemi che caratterizzano la realtà attuale in tema di sviluppo sostenibile e innovazione in relazione agli alimenti nella sua dimensione giuridica, istituzionale, economica, sociale e tecnica;
- gli strumenti per comprendere e interpretare i mutamenti, le sfide e le innovazioni che caratterizzano in modo sempre più repentino le realtà locali, nazionali ed internazionali nel settore agroalimentare, interessandone in modo simultaneo e integrato gli aspetti economici, sociali, politici, giuridici e delle scienze agrarie e medico-veterinarie.
Per quanto riguarda la Conoscenza e la Comprensione, i risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti attraverso vari strumenti didattici quali:
- lezioni frontali;
- esercitazioni;
- seminari con la partecipazione di testimoni privilegiati ed esperti delle varie discipline;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio.
La verifica dei risultati di apprendimento nella prospettiva interdisciplinare consiste nella valutazione della capacità dello studente di proporre collegamenti fra discipline appartenenti ad aree diverse. In questa prospettiva, la verifica si realizza principalmente attraverso prove scritte o colloqui orali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

In una prospettiva interdisciplinare, le Capacità di applicare conoscenza e comprensione consistono principalmente nella capacità di inquadrare e interpretare, utilizzando in modo coerente e integrato le conoscenze sviluppate nei vari ambiti disciplinari che caratterizzano il corso, problemi di varia natura e complessità caratterizzanti il contesto nazionale e sovranazionale nella prospettiva delle sfide poste in tema di sostenibilità e innovazione nell'ambito alimentare.
Le Capacità di applicare conoscenza e comprensione vengono sviluppate integrando le lezioni frontali con lavori di gruppo, seminari, discussione di casi di studio, tirocini.
Le verifiche, consistenti in prove scritte ed esami orali, oltre che in esercitazioni e attività di problem solving, sono volte ad accertare l'effettiva acquisizione di nozioni e metodi delle singole discipline e la capacità dello studente di applicare tali conoscenze in modo appropriato, coerente e autonomo a casi concreti.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ADMINISTRATIVE LAW AND SUSTAINABLE ENERGY IN THE AGRI-FOOD SECTOR url
ANIMAL WELFARE url
ANIMAL WELFARE - IUS/21 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
ANIMAL WELFARE - VET/02 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
ANIMAL WELFARE - VET/08 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
BIOTECNOLOGY AND FOOD SAFETY: CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR url
CIBUS, FOOD IN ROMAN LAW AND SOCIETY url
CIRCULAR ECONOMY, MATERIALS AND WASTE url
CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION url
COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* url
CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* url
CONSUMER BEHAVIOUR url

CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) IN THE AGRI-FOOD SECTOR url
CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD url
ECONOMIC HISTORY AND GLOBAL FOOD url
ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY url
ECONOMY OF VALUE CHAIN url
EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE url
FINAL DISSERTATION url
FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD url
FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION url
FOOD AND CRIMINAL JUSTICE url
FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION url
FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* url
FOOD EMPLOYMENT LAW url
FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY url
FOOD LAW AND HEALTH PROTECTION: A COMPARATIVE PERSPECTIVE url
FOOD REGIMES AND INTERNATIONAL SECURITY url
FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE url
FOOD SUSTAINABILITY, INTERNATIONAL SECURITY AND HUMAN RIGHTS url
FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS url
FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* url
FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* url
FOOD, CRIME AND LAW *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url
GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN url
GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES' INNOVATION *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* url
INTERNSHIP AT EXTERNAL STRUCTURE url
INTERNSHIP AT EXTERNAL STRUCTURE url
INTERNSHIP AT UNIVERSITY STRUCTURE url
INTERNSHIP AT UNIVERSITY STRUCTURE url
INTERNSHIP WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM url
INTERNSHIP WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM url
INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* url
ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY" url
LAW OF THE WINE SECTOR url
MANAGEMENT ACCOUNTING url
NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND url
NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY url
RISK ASSESSMENT AT THE EU LEVEL: THE ROLE OF EFSA url
SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION url
TRADE UNION RELATIONS IN FOOD INDUSTRY url
VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS url

Area giuridica

Conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda l'ambito giuridico, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:

- una solida conoscenza dei principali elementi teorici e metodologici degli aspetti giuridici delle relazioni che caratterizzano l'ambito food nelle sue dimensioni nazionali e internazionali con specifico riferimento agli elementi connessi all'innovazione e alla sostenibilità del sistema agro-alimentare;
- la conoscenza dei principi fondanti e delle principali evoluzioni che interessano i seguenti ambiti giuridici: diritto privato, diritto agrario, diritto commerciale, diritto amministrativo, diritto del lavoro, diritto costituzionale, diritto pubblico, diritto interculturale, diritto tributario, diritto internazionale, diritto dell'Unione Europea, diritto penale, diritto romano, storia del diritto, diritto costituzionale italiano e comparato;
- la capacità di comprendere testi scientifici di carattere giuridico e documenti tecnici (quali leggi, regolamenti, pareri, atti amministrativi, contratti, sentenze etc.) inerenti al proprio ambito di studi;
Le conoscenze e le capacità di comprensione sopra riportate sono conseguite tramite diversi strumenti didattici:
- lezioni frontali;
- esercitazioni;
- seminari;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio.
L'accertamento dei risultati in termini di obiettivi formativi si realizza attraverso prove scritte e orali strutturate su più quesiti, che consentono di verificare il grado di conoscenza e comprensione dei contenuti dei singoli insegnamenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda la Capacità di applicare conoscenza e comprensione, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation":
- la capacità di applicare le conoscenze acquisite in ambito giuridico alla individuazione, valutazione e risoluzione di problemi concreti e controversie che sorgano in relazione in particolare al settore agro-alimentare e all'ambito food in senso ampio;
- la capacità di sostenere con argomentazioni giuridicamente fondate idee e proposte per affrontare e interpretare problemi giuridici di varia natura e complessità caratterizzanti il contesto nazionale e internazionale con specifico riferimento alle specificità che caratterizzano la complessità giuridica nell'ambito food e in tema di sostenibilità e innovazione.
Le Capacità di applicare conoscenza e comprensione sopra elencate saranno acquisite attraverso:
- lezioni frontali;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio;
- partecipazione a seminari e workshop.
Attraverso questi strumenti didattici si sollecita la riflessione critica su testi e documenti proposti per lo studio individuale e su casi di particolare interesse segnalati dai docenti.
La verifica degli obiettivi formativi sulla capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene attraverso:
- prove e scritte e orali, volte a valutare la capacità di risolvere problemi concreti;
- la valutazione dei risultati inerenti ai lavori di gruppo e la discussione di casi di studio, in cui si considera la padronanza di strumenti e metodologie e l'autonomia critica apprese nel corso dei singoli insegnamenti.
Rilevante, inoltre, ai fini dell'acquisizione e della verifica delle competenze, può considerarsi lo svolgimento di attività di tirocinio presso enti pubblici, imprese, studi professionali e organizzazioni internazionali governative e non governative.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ADMINISTRATIVE LAW AND SUSTAINABLE ENERGY IN THE AGRI-FOOD SECTOR url
ANIMAL WELFARE url
ANIMAL WELFARE - IUS/21 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
BIOTECNOLOGY AND FOOD SAFETY: CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR url
CIBUS, FOOD IN ROMAN LAW AND SOCIETY url

CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION url
COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* url
CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* url
CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD url
EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE url
FINAL DISSERTATION url
FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD url
FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION url
FOOD AND CRIMINAL JUSTICE url
FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION url
FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* url
FOOD EMPLOYMENT LAW url
FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY url
FOOD LAW AND HEALTH PROTECTION: A COMPARATIVE PERSPECTIVE url
FOOD REGIMES AND INTERNATIONAL SECURITY url
FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE url
FOOD SUSTAINABILITY, INTERNATIONAL SECURITY AND HUMAN RIGHTS url
FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* url
FOOD, CRIME AND LAW *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* url
GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN url
GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES' INNOVATION *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* url
INTERNSHIP AT EXTERNAL STRUCTURE url
INTERNSHIP AT UNIVERSITY STRUCTURE url
INTERNSHIP WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM url
INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* url
ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY" url
LAW OF THE WINE SECTOR url
NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND url
RISK ASSESSMENT AT THE EU LEVEL: THE ROLE OF EFSA url
TRADE UNION RELATIONS IN FOOD INDUSTRY url
VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS url

Area economica

Conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda l'ambito economico, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento in relazione a Conoscenza e comprensione per il laureato in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:
- una solida conoscenza dei principali aspetti teorici e metodologici delle tematiche economiche che caratterizzano le scelte degli agenti nei mercati e nei contesti connessi all’ambito food e al settore agro-alimentare, con specifico riferimento agli investimenti, ai comportamenti e agli incentivi inerenti ai temi della sostenibilità e dell’innovazione;
- la conoscenza delle nozioni e dei principi fondamentali in ambito economico, sia nella prospettiva positiva sia nella prospettiva normativa, con specifico riferimento alla politica economica, all'economia applicata e all’economia aziendale; particolare attenzione viene rivolta alla conoscenza e all'aggiornamento in relazione ai principali progressi che caratterizzano le attività di ricerca in queste discipline;
- la capacità di analizzare testi scientifici che trattino temi di carattere economico e di comprendere modelli economici, in particolare con riferimento all’analisi attuata attraverso grafici e diagrammi cartesiani.
I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti attraverso vari strumenti didattici quali:
- lezioni frontali;

- esercitazioni;
- seminari;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio.
La verifica del raggiungimento dei risultati di apprendimento avviene principalmente attraverso prove scritte (caratterizzate da domande aperte, domande a risposta multipla, analisi di grafici) e orali, volte a verificare la comprensione di temi e concetti trattati nei vari insegnamenti e la capacità di analisi e comprensione di testi e documenti specifici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda la Capacità di applicare conoscenza e comprensione, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:
- la capacità di sostenere con argomentazioni economiche appropriate idee e proposte per affrontare e interpretare problemi di varia complessità caratterizzanti il contesto economico nazionale e internazionale nella prospettiva delle sfide poste in tema di sostenibilità e innovazione con particolare riferimento all’ambito food;
- la capacità di applicare le conoscenze acquisite in ambito economico, con particolare riferimento al campo di studi della politica economica, dell'economia applicata e dell’economia aziendale, alla individuazione, valutazione e risoluzione di problemi concreti che sorgano nel contesto economico nazionale, europeo e internazionale sui temi del food e del comparto agro-alimentare in relazione al comportamento e ai processi decisionali che caratterizzano i diversi attori del sistema economico.
Le Capacità di applicare conoscenza e comprensione sopra elencate saranno acquisite attraverso vari strumenti didattici quali:
- discussione di casi di studio;
- lavori di gruppo;
- partecipazione a seminari e workshop.
L'attività di verifica si basa su esami scritti, esami orali ed esercitazioni in cui lo studente deve dimostrare di saper padroneggiare strumenti, metodologie e autonomia critica acquisite nell'ambito dei singoli insegnamenti.
Di interesse particolare sia per l'acquisizione sia per la verifica delle capacità di applicare conoscenza e comprensione è lo svolgimento di attività di tirocinio presso imprese e organizzazioni governative e non governative di carattere economico.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
CIRCULAR ECONOMY, MATERIALS AND WASTE url
CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) IN THE AGRI-FOOD SECTOR url
ECONOMIC HISTORY AND GLOBAL FOOD url
ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY url
ECONOMY OF VALUE CHAIN url
FINAL DISSERTATION url
FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD url
MANAGEMENT ACCOUNTING url
NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY url
VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS url

Area storico-socio-politologica

Conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda l'ambito storico-socio-politologico, si possono considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:

- una solida conoscenza dei principali aspetti teorici e metodologici che caratterizzano le sfide alla sostenibilità poste in particolare in relazione alle scelte e ai processi connessi al settore agro-alimentare in ambito storico e socio-politologico;
- la conoscenza delle nozioni fondamentali e dell'attuale evoluzione che caratterizzano le aree disciplinari della sociologia, della scienza politica e della storia economica con particolare riferimento all'ambito food;
- la capacità di analizzare testi scientifici che trattino temi di carattere storico, sociologico e politologico.
I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti attraverso diversi strumenti didattici, quali:
- lezioni frontali;
- esercitazioni;
- seminari;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio.
La valutazione e la verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi in termini di conoscenza e comprensione avviene principalmente attraverso esami scritti e orali e lavori di gruppo svolti durante le lezioni. Le attività di verifica sono finalizzate a valutare l'apprendimento dei concetti e delle nozioni trasmessi nell'ambito dei singoli insegnamenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda la capacità di applicare conoscenza e comprensione, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation":
- la capacità di applicare le conoscenze acquisite in ambito storico, sociologico e politologico alla individuazione, valutazione e risoluzione di problemi e difficoltà concrete che sorgano nelle relazioni europee e internazionali in specifica connessione con il settore agro-alimentare e con le sfide che caratterizzano la realtà contemporanea in tema di sostenibilità e innovazione con particolare riferimento all'ambito food;
- la capacità di sostenere con argomentazioni solide e scientificamente fondate idee e proposte per affrontare e interpretare problemi di carattere sociologico e politologico caratterizzanti il contesto sociale locale, nazionale e internazionale con specifico riferimento alla sostenibilità e all'innovazione nel settore agro-alimentare.
Le Capacità di applicare conoscenza e comprensione sopra elencate saranno acquisite attraverso vari tipi di strumenti didattici, quali:
- lezioni frontali;
- discussione di casi di studio;
- lavori di gruppo;
- partecipazione a seminari e workshop.
La verifica delle capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene valutando l'effettiva capacità di riflessione critica da parte degli studenti, sollecitata dalle attività svolte in aula e nell'ambito delle prove di esame, scritte e orali e tramite l'eventuale svolgimento di attività di tirocinio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
FINAL DISSERTATION url
FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD url
FOOD REGIMES AND INTERNATIONAL SECURITY url
FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* url
INTERNSHIP AT EXTERNAL STRUCTURE url
INTERNSHIP AT UNIVERSITY STRUCTURE url
INTERNSHIP WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM url
SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION url
VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS url

Area delle scienze agrarie, chimiche, mediche e medico-veterinarie

Conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda l'ambito delle scienze agrarie, chimiche, mediche e medico-veterinarie, si possono considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:
- una solida conoscenza dei principali aspetti teorici e metodologici che caratterizzano le sfide alla sostenibilità poste in relazione alle scelte e processi connessi al settore agro-alimentare nel contesto in particolare dell’economia agraria, delle scienze e tecnologie alimentari e delle scienze tecniche dietetiche applicate;
- la conoscenza delle nozioni fondamentali e dell'attuale evoluzione che caratterizzano le aree disciplinari delle scienze agrarie e medico-veterinarie con specifico riferimento all’ambito food;
- la capacità di analizzare testi scientifici che trattino temi nell’ambito dell’economia agraria, delle scienze e tecnologie alimentari e delle scienze tecniche dietetiche applicate.
I risultati di apprendimento attesi vengono conseguiti attraverso diversi strumenti didattici, quali:
- lezioni frontali;
- esercitazioni;
- seminari;
- lavori di gruppo;
- discussione di casi di studio.
La valutazione e la verifica del raggiungimento degli obiettivi formativi in termini di conoscenza e comprensione avviene in modo principale attraverso esami scritti e orali e lavori di gruppo svolti durante le lezioni. Le attività di verifica sono finalizzate a valutare l'apprendimento dei concetti e delle nozioni trasmessi nell’ambito dei singoli insegnamenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Per quanto riguarda la capacità di applicare conoscenza e comprensione, possiamo considerare i seguenti risultati di apprendimento per il laureato in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation”:
- la capacità di applicare le conoscenze acquisite nell’ambito delle scienze agrarie, chimiche, mediche e medico-veterinarie alla individuazione, valutazione e risoluzione di problemi e difficoltà concrete che sorgano in specifica connessione con il settore agro-alimentare e con le sfide che caratterizzano la realtà contemporanea in tema di sostenibilità e innovazione con particolare riferimento all’ambito food;
- la capacità di sostenere con argomentazioni solide e scientificamente fondate idee e proposte per affrontare e interpretare problemi inerenti l’economia agraria e le scienze agrarie caratterizzanti il contesto sociale locale, nazionale e internazionale con specifico riferimento alla sostenibilità e all’innovazione nel settore agro-alimentare.
Le Capacità di applicare conoscenza e comprensione sopra elencate saranno acquisite attraverso vari tipi di strumenti didattici, quali:
- lezioni frontali;
- discussione di casi di studio;
- lavori di gruppo;
- partecipazione a seminari e workshop.
La verifica delle capacità di applicare conoscenza e comprensione avviene valutando l'effettiva capacità di riflessione critica da parte degli studenti, sollecitata dalle attività svolte in aula e nell'ambito delle prove di esame, scritte e orali e tramite l'eventuale svolgimento di attività di tirocinio.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ANIMAL WELFARE - VET/02 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
ANIMAL WELFARE - VET/08 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* url
FINAL DISSERTATION url
FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url
FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url

FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* url
VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS url

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

Autonomia di giudizio	Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” acquisisce una generale capacità di formulare idee originali, elaborare giudizi e sostenere in modo chiaro e appropriato, con interlocutori specialisti e non specialisti, argomentazioni personali su questioni complesse e multidisciplinari. In particolare, possiede: - la capacità di applicare le conoscenze acquisite e di comprendere problemi connessi al proprio settore di studio, anche in ambiti nuovi e non familiari, nonché in contesti interdisciplinari; - la capacità di formulare giudizi articolati sulla base delle informazioni disponibili, anche se limitate o incomplete; - la capacità di identificare, raccogliere e analizzare dati normativi connessi agli specifici problemi da trattare; - la capacità di gestire, grazie anche a un approccio multidisciplinare, la complessità dei temi relativi allo sviluppo sostenibile e allo sviluppo del settore agro- alimentare, promuovendo approcci normativi e gestionali nei diversi contesti in cui si trova a operare; - la capacità di articolare e di difendere la propria posizione sulle problematiche più rilevanti della società contemporanea in tema di sostenibilità e innovazione con specifico riferimento all’ambito food, tenendo in considerazione la complessità dei fenomeni trattati e la presenza di altre posizioni o prospettive. Queste capacità si sviluppano grazie a una metodologia didattica che tiene in alta considerazione l’approccio laboratoriale ed esperienziale, finalizzata a stimolare un lavoro autonomo, individuale o di gruppo, di riflessione critica, discussione ed elaborazione dei testi proposti e degli argomenti trattati nei singoli insegnamenti, anche attraverso simulazioni, studi di casi e redazione e discussione di tesine. Tali attività prevedono la verifica e la valutazione da parte dei Docenti i quali le promuovono in modo sistematico.	
Abilità comunicative	Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” possiede: - la capacità di comunicare chiaramente in lingua inglese, a interlocutori specialisti e non, le proprie conoscenze e i risultati delle proprie ricerche, oltre a quella di discutere in maniera competente le metodologie applicate, utilizzando terminologia tecnica; - la capacità di redigere testi corretti (testi giuridici, rapporti e progetti), sul piano formale e sostanziale, in modo rigoroso nel metodo e nei contenuti. Queste abilità vengono sviluppate in particolare attraverso la redazione di documenti scritti e la loro discussione in aula con i docenti, i quali hanno quindi modo di verificare e valutare le capacità sviluppate, e con esperti appositamente	

	invitati (es., ricercatori e studiosi di fama internazionale, testimoni privilegiati attivi in realtà innovative nell'ambito agro-alimentare). Ugualmente importante è la lettura e discussione a lezione di materiale didattico integrativo quale, articoli scientifici, report di imprese e istituzioni. Al fine di acquisire e verificare le abilità comunicative, assume inoltre particolare rilevanza la redazione e discussione della tesi di laurea magistrale.	
Capacità di apprendimento	Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" possiede: - la capacità di proporre elaborazioni critiche delle nozioni e metodologie apprese nel percorso di studi; - la capacità di implementare un autonomo metodo di studio, apprendimento e di riflessione individuale che gli consenta di mantenere aggiornate nel tempo e di approfondire le competenze disciplinari acquisite durante il percorso di studi. Queste capacità vengono acquisite attraverso attività formative laboratoriali, volte, in particolare, a sviluppare un metodo di studio e di ricerca autonomo nei singoli ambiti disciplinari. In particolare, gli studenti potranno essere chiamati a elaborare e discutere documenti, paper o ricerche valutate dai docenti e saranno coinvolti in attività di approfondimento e discussione in aula dei temi trattati nei singoli insegnamenti. La capacità di apprendimento viene inoltre acquisita attraverso i crediti formativi (3 CFU) dedicati alle attività laboratoriali connesse alle visite in impresa. Tale capacità è infine valutata dal docente attraverso la redazione della tesi di laurea magistrale.	

QUADRO A1.a — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

13/02/2024

La proposta del Corso di laurea magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" trae origine dal progetto "FOOD FOR FUTURE" (F4F), redatto per la candidatura del Dipartimento di Giurisprudenza, Studî politici e internazionali dell'Università di Parma a Dipartimento di Eccellenza.
In fase di stesura della proposta progettuale è infatti emersa, grazie anche agli incontri informali con le parti sociali, all'analisi della letteratura scientifica e alla riflessione sugli scenari di attualità, una diffusa e urgente esigenza di approfondire il tema della food security, della food safety e della food and enviromental sustainability. Ciò ha portato a identificare nel Corso di laurea magistrale un elemento di forza per le sue potenziali ricadute formative e professionali, anche alla luce dei benefici derivanti dalla stretta connessione che il Corso avrebbe avuto rispetto alle attività di ricerca, di terza missione e alta formazione previste nel progetto.
Il buon esito del progetto e l'effettiva selezione premiante da parte del MUR tra i "Dipartimenti di Eccellenza" per il quinquennio 2023-2027 ha ulteriormente rafforzato la convinzione circa l'importanza di impostare un percorso formativo che consenta di preparare professionisti con una solida base giuridica, accompagnata da competenze interdisciplinari che possano permettere di affrontare le sfide emergenti in tema di sostenibilità, nell'ottica specifica dell'ambito food.
Un'analisi indiretta della domanda di formazione ha ulteriormente indotto a riflettere sull'opportunità di procedere con l'istituzione del Corso, avviando formalmente il percorso di consultazione delle parti sociali al fine di favorire una mirata ed efficace progettazione del Corso di studi.
I dati analizzati in relazione ai processi di innovazione che caratterizzano l'ambito food sul finire del primo quarto di secolo – tra le fonti: Istat, Osservatorio Smart Agrifood del Politecnico di Milano con riferimento tratto da

https://www.ilsole24ore.com – sembrano ampiamente giustificare l'aspettativa di una potenziale elevata richiesta di laureati con una articolata formazione giuridica, caratterizzata da un taglio multidisciplinare che consenta loro di confrontarsi con normative in costante evoluzione e con problematiche che le imprese e le istituzioni dovranno affrontare in tema di sostenibilità e innovazione nell'ambito food. Tanto più in un contesto territoriale, quale quello di Parma e dell'Emilia-Romagna, in piena c.d. food valley, caratterizzato da una significativa presenza di realtà attive nell'agrifood e con una forte spinta all'innovazione.
Si è quindi proceduto all'analisi diretta della domanda di formazione; a tal fine si sono innanzitutto identificati una pluralità di stakeholders – enti, imprese, istituzioni – attivi a livello locale, regionale, nazionale e sovranazionale in grado di offrire indicazioni rispetto alle figure professionali, e relativi fabbisogni formativi, prodromici ad indirizzare la definizione di un Corso magistrale in Scienze giuridiche orientato in tema di Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation.
Gli interlocutori individuati sono stati:
ARPAE - Agenzia Regionale Protezione Ambiente e Energia ART-ER Attrattività Ricerca Territorio
ASCOM Parma
Associazione Nazionale tra i produttori di Alimenti Zootecnici Bird&Bird
Cluster Agrifood ER
Comune di Parma - Assessore alla Sostenibilità Ambientale, Energetica ed alla Mobilità
Comune di Parma - Dirigente Area Welfare
Consorzio del Prosciutto di Parma
Consorzio Parmigiano Reggiano
CREA Consiglio per la Ricerca in agricoltura
CRPA Centro Ricerche produzioni animali Delegato Fondazione Aequitas ADR
Direttore ASP Parma - Azienda di Servizi alla Persona del Distretto di Parma
EFSA European Food Safety Authority
Federalimentare
Gruppo imprese artigiane Parma
HIFOOD
ICQRF - Ispettorato della Tutela della Qualità e Repressione Frodi
IP_Law Galli
IZS Istituto Zooprofilattico Lombardia Emilia-Romagna
Presidente Areflh Assemblée des Régions Européennes Fruitières, Légumières et Horticoles
Presidente Associazione CSV Emilia centro Servizi Volontariato
Presidente del Consiglio Notarile di Parma
Presidente Oaser - Ordine Assistenti Sociali Emilia-Romagna
Presidente Ordine degli avvocati
Presidente Tribunale di Parma
Regione Emilia-Romagna - Direzione Generale della persona, salute e welfare
Regione Emilia-Romagna – Area sanità veterinaria e igiene mentale
Responsabile area promozione e sviluppo – Consorzio Solidarietà Sociale Parma
Responsabile Servizio Regione Emilia-Romagna - Ufficio di Bruxelles
RINOVA agricoltura ambiente alimentazione società cooperativa
Roedl&Partners studio professionale consulenza legale
Segretario generale fondazione CARIPARMA
SSICA Stazione sperimentale per le conserve
Studio Legale Ambanelli
Studio Legale Contini
Studio Legale Corte
Studio Legale Sleuresis
Unione Parmense degli Industriali

A tutti è stato inviato, in data 15 maggio 2023, un questionario finalizzato a raccogliere indicazioni rispetto:
- alle conoscenze indispensabili per un laureato magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation', che voglia affrontare un concorso/domanda di assunzione nel campo di attività del rispondente;
- alle competenze trasversali (soft skills) che facciano la differenza per l'Azienda/Organizzazione cui il rispondente appartiene per assumere un laureato magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation';
- all'indicazione di una materia non strettamente giuridica che si ritiene possa essere utilmente proposta nel Corso di

laurea magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation';
- alla disponibilità ad accettare presso l'Azienda/Organizzazione dei tirocinanti iscritti al Corso di laurea magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation'.

I questionari compilati per iscritto sono stati prima dell'incontro 9. Diversi altri sono poi gli ulteriori intervenuti sui punti come si leggerà infra.
Riguardo alle conoscenze indispensabili per un laureato magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation', a conferma dell'opportunità di prevedere una formazione multidisciplinare, sono state menzionate conoscenze in ambiti differenti, quali:
- conoscenza delle norme di settore comunitarie e dei principali Paesi a livello mondiale; Conoscenza tecnica e giuridica dei profili del settore alimentare;
- conoscenza del diritto della proprietà intellettuale in generale e delle norme regolatorie in materia di prodotti agroalimentari a livello nazionale ed europeo;
- conoscenze di base delle norme rilevanti dei principali Paesi che costituiscono mercati rilevanti per i prodotti agroalimentari italiani, in prospettiva comparatistica;
- conoscenza della normativa di base su prodotti e processi; Conoscenza degli aspetti produttivi e tecnologici degli alimenti;
- conoscenze nel campo del diritto alimentare nazionale, europeo e internazionale; Conoscenze di base nell'ambito della biologia, genetica e fisiologia delle piante;
- conoscenze delle tecniche per lo sviluppo di organismi geneticamente modificati e simili;
- conoscenze relative a metodi e approcci utilizzati nella valutazione tossicologica;
- conoscenza e utilizzo di software pacchetti Microsoft;
- conoscenza della lingua inglese.

Riguardo alle competenze trasversali richieste, sono emerse quali indicazioni:
- capacità Negoziali;
- capacità comunicative e dialettiche;
- capacità di problem-solving, team-work e pensiero critico.

In relazione alle materie non strettamente giuridiche che si ritiene potrebbero essere utilmente proposte nell'ambito del Corso di studi sono state suggerite:
- marketing, comunicazione e pubblicità;
- definizione di scenari futuri legati al concreto impatto dei cambiamenti climatici in relazione alla trasformazione della popolazione (es. invecchiamento, flussi migratori...);
- materie in ambito economico, scientifico e antropologico, che analizzino la 'sostenibilità' da una prospettiva non strettamente giuridica;
- biotecnologia; economia politica; logistica e gestione delle supply chains.

Infine, vari rispondenti hanno segnalato disponibilità di massima ad accogliere tirocinanti nell'ambito del percorso formativo del Corso di studi.

Tutti gli interlocutori sono stati invitati in seconda istanza a partecipare a una riunione, svoltasi in modalità online attraverso la piattaforma Teams in data 24 maggio 2023, finalizzata a raccogliere indicazioni funzionali a pianificare il Corso di studi secondo le esigenze espresse dalla parte sociali interessate.
Sono risultati presenti, oltre alla prof.ssa Lucia Scaffardi, al prof. Emanuele Castelli, al prof. Giacomo Degli Antoni, al prof. Marco Inglese, al prof. Cesare Galli, alla dott. Maria Clara Maffei e alla dott. Magda Gandolfi del Dipartimento di Giurisprudenza, Studî politici e internazionali in cui sarà incardinato il Corso di studi, esponenti delle seguenti parti interessate: ART-RE, Attrattività Ricerca Territorio, Società Consortile dell'Emilia-Romagna; Regione Emilia-Romagna, Assessorato sanità – Sicurezza alimentare e nutrizionale; Ufficio legale del Consorzio Prosciutto di Parma; AREFLH; Consorzio di Solidarietà sociale (Rete per la Sovranità Alimentare). Erano inoltre presenti una ricercatrice di CREA-GB di Fiorenzuola d'Arda, un Avvocato esperto di tutela della proprietà industriale che collabora con numerosi consorzi di tutela; un Avvocato e dottore di ricerca presso l'Università di Parma, che si occupa in particolare, di tutela del diritto di proprietà industriale e di denominazione di origine controllata e garantita (DOCG).

Dagli interventi raccolti è emerso un generale apprezzamento per l'iniziativa, in grado di colmare un vuoto rispetto alla

formazione di competenze in un ambito in evoluzione che richiede figure professionali specializzate e al tempo stesso dotate di competenze versatili tali da consentire di muoversi in ambiti complessi e in continuo cambiamento.
Sono inoltre emerse una pluralità di indicazioni rispetto a esigenze formative finalizzate alla creazione di figure professionali richieste in ambiti diversi, quali la tutela del benessere animale, la biosicurezza, la legislazione alimentare dell'Unione europea, la tracciabilità molecolare degli alimenti e la tutela delle denominazioni di origine e indicazione geografica. La riunione è stata quindi particolarmente proficua al fine di valutare i settori scientifico disciplinari che maggiormente possono rispondere alle esigenze formative rilevate e di considerare l'importanza attribuita dagli interventi ad attività in grado di favorire il problem solving e un approccio pragmatico alla risoluzione dei problemi. Le opinioni e i suggerimenti ricevuti saranno dettagliatamente elaborati nella progettazione del Corso di Studio.
Il verbale della riunione è allegato al presente quadro e reso disponibile sul sito del Corso.
Si prevede di incontrare le parti interessate con cadenza annuale in sede di predisposizione dell'offerta formativa per il successivo anno accademico, convocando, orientativamente nel periodo primaverile, il Comitato di indirizzo di riferimento per il Corso di studi. E' inoltre prevista la possibilità di ulteriori incontri nell'arco dell'anno che coinvolgano singoli stakeholder al fine di discutere specifici aspetti connessi all'offerta formativa e alle prospettive occupazionali del Corso di studi.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

QUADRO A1.b — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

10/06/2025

In data 04 giugno 2025 si è svolto l'incontro con le parti interessate, dopo aver raccolto i risultati dei questionari somministrati, nelle settimane precedenti. Durante l'incontro, è emerso un ampio apprezzamento per la struttura del corso, in particolare per la sua impostazione internazionale e interdisciplinare. È stata valorizzata la presenza dei due indirizzi opzionali al secondo anno, uno a prevalenza scientifica e uno a orientamento economico, ritenuti coerenti con le esigenze del mondo del lavoro e capaci di offrire una formazione completa.

Nel corso della discussione, è stata sottolineata l'importanza di formare figure professionali capaci di integrare competenze giuridiche con conoscenze scientifiche, economiche e comunicative. Si è evidenziata, in particolare, la necessità di sviluppare la capacità di interpretare e tradurre norme complesse in indicazioni operative per le imprese, anche alla luce delle crescenti richieste in materia di sostenibilità, sicurezza alimentare e trasparenza.

Alcuni interventi hanno suggerito di rafforzare ulteriormente il percorso formativo introducendo approfondimenti su tematiche specifiche, come la logistica, l'export, le questioni doganali e il diritto dei trasporti, ambiti considerati strategici nel contesto agroalimentare globale. Altri contributi hanno messo in luce l'importanza della comunicazione nel settore food, con particolare attenzione alla lotta contro la disinformazione e alla promozione di una cultura alimentare consapevole.

Un altro punto emerso con forza è stato il valore dei tirocini e delle collaborazioni con il mondo professionale. Numerose realtà presenti all'incontro hanno espresso disponibilità ad accogliere studenti per stage o per lo svolgimento della tesi, offrendo così concrete opportunità di applicazione delle competenze acquisite. È stata anche ribadita l'importanza di mantenere un dialogo costante tra università e attori del settore, al fine di aggiornare e rendere sempre più aderente l'offerta formativa alle reali richieste del mercato.

Si inserisce, in allegato, il file contenente il verbale dell'incontro e le risposte ai questionari pervenute.

Link: https://gspi.unipr.it/comitato-di-indirizzo-del-corso-di-laurea-global-food-law-sustainability-challenges-and-innovation (Comitato di indirizzo del corso di studi)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale dell'incontro delle parti interessate e risultati questionari

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

Funzionario giuridico esperto in Food Law, sviluppo sostenibile e innovazione, nella Pubblica amministrazione

funzione in un contesto di lavoro:
Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” che trova impiego, previo concorso, nella Pubblica amministrazione, italiana ed europea, con compiti legati a politiche e azioni in ambito di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione, possiede capacità disciplinari trasversali, oltre a specifiche competenze in campo giuridico. Può quindi svolgere compiti organizzativi, gestionali e di controllo. Per questo:
- svolge, sia in modo indipendente sia in un contesto collettivo, l’attività di elaborazione e valutazione di politiche pubbliche e legislative di intervento in tema di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione;
- partecipa alla definizione del programma di lavoro, interagendo con le unità dell’Amministrazione, tenendo in considerazione i principali sviluppi giuridici, economici, sociologici e politologici a livello locale, europeo e internazionale in tema di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione;
- raccoglie, analizza e presenta i dati e le informazioni più rilevanti per ogni specifico problema;
- redige contratti e atti amministrativi sia in modo autonomo sia attraverso la collaborazione con altre persone.

competenze associate alla funzione:
Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” possiede competenze rilevanti ai fini di favorire l’innovazione della Pubblica amministrazione, italiana ed europea, in ottica di sostenibilità e nell’ambito food, oltre che per promuovere e realizzare politiche di sviluppo sostenibile anche attraverso l’innovazione nel settore agro-alimentare. Il laureato magistrale ha competenze per cui:
- è in grado di valutare le politiche promosse dalle Amministrazioni pubbliche sotto il profilo giuridico e con attenzione agli aspetti economici, sociali e di sostenibilità;
- è in grado di contribuire all’elaborazione di politiche pubbliche funzionali a impattare in termini di sostenibilità e innovazione nel settore agro-alimentare;
- è in grado di identificare le diverse relazioni, a livello locale, nazionale, europeo e internazionale, tra gli aspetti giuridici, economici e politico-gestionali del proprio lavoro, individuando le metodologie di intervento più efficaci;
- è capace di relazionarsi in modo autonomo con gli uffici che intrattengono rapporti con le imprese e a livello internazionale per discutere in tema di innovazione e sostenibilità, quali gli uffici di rappresentanza regionale presso le istituzioni europee o quelli per il commercio estero;
- ha la capacità di analizzare e redigere documenti giuridici utilizzando le categorie e le metodologie più adeguate.
Nel suo impiego, anche grazie alle attività di carattere laboratoriale realizzate durante il percorso di studi, il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” è, inoltre, in grado di risolvere problemi concreti, inerenti agli studi compiuti durante il suo percorso formativo e che presentino implicazioni in tema di sostenibilità, cibo e innovazione.

sbocchi occupazionali:
Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” può trovare impiego – previo

concorso - nell'ambito delle Amministrazioni statali, regionali e locali e degli Enti pubblici, anche di respiro internazionale ed europeo.

Consulente giuridico esperto in Food Law, sviluppo sostenibile e innovazione in imprese for profit

funzione in un contesto di lavoro:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" può svolgere attività di consulenza e ricerca per imprese in relazione ai concetti di sviluppo sostenibile e innovazione con particolare riferimento all'ambito food.
Tale attività avrà come fulcro principale tematiche legate all'ambito giuridico, ma potrà spaziare intersecando prospettive che interessano il tema in oggetto sotto il profilo economico, sociologico e politologico. Il laureato magistrale può quindi svolgere compiti organizzativi, gestionali e di controllo.
Per questo:
- svolge, sia in modo indipendente sia in un contesto collettivo, l'attività di elaborazione di strategie di impresa in tema di sviluppo sostenibile, cibo e innovazione;
- contribuisce alla definizione di approcci all'impresa improntati alla sostenibilità e alla responsabilità, potendo anche curare temi connessi allo sviluppo da parte dell'impresa di buone pratiche di responsabilità sociale e dell'adozione dei relativi strumenti formali;
- partecipa alla definizione del programma di lavoro e di gestione dell'impresa, interagendo con i vari reparti e tenendo in considerazione i principali sviluppi giuridici, economici, sociologici e politico-istituzionali a livello locale, europeo e internazionale in tema di sviluppo sostenibile,
cibo e innovazione;
- raccoglie, analizza e presenta i dati e le informazioni più rilevanti per ogni specifico problema;
- redige contratti e documenti sia in modo autonomo sia attraverso il lavoro in team.

competenze associate alla funzione:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" possiede competenze rilevanti ai fini di favorire percorsi di sostenibilità nell'attività dell'impresa che si facciano carico di una gestione improntata alla responsabilità sociale, con particolare, ma non esclusivo, riferimento a imprese che operino nel settore agro-alimentare.
Il laureato magistrale ha competenze per cui:
- è in grado di valutare le azioni promosse dalle imprese sotto il profilo giuridico, con attenzione agli aspetti economici, sociali e di sostenibilità;
- è in grado di contribuire all'elaborazione di strategie di sviluppo in grado di impattare in termini di sostenibilità e innovazione nel settore agro-alimentare;
- è in grado di identificare le diverse relazioni, a livello locale, nazionale, europeo e internazionale, tra gli aspetti giuridici, economici, e politico-gestionali del proprio lavoro, individuando le metodologie di intervento più efficaci al fine di favorire la performance d'impresa in un'ottica sostenibile;
- è capace di relazionarsi in modo autonomo con gli uffici che intrattengono rapporti con la Pubblica amministrazione per discutere in tema di innovazione e sostenibilità, suggerendo ipotesi regolamentari e/o legislative;
- ha la capacità di trattare contratti e documenti giuridici utilizzando le categorie e le metodologie più adeguate.
Nel suo impiego, anche grazie alle attività di carattere laboratoriale realizzate durante il percorso di studi, il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" è inoltre in grado di risolvere problemi concreti, collegati agli studi realizzati durante il suo percorso formativo e che presentino implicazioni in tema di sostenibilità, cibo e innovazione.

sbocchi occupazionali:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" può trovare impiego nell'ambito del settore for profit presso imprese attive in vari ambiti e con specifico riferimento all'ambito food.

Giurista ed esperto in Food Law, sviluppo sostenibile e innovazione nell'ambito del settore non profit

funzione in un contesto di lavoro:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" può svolgere attività di

consulenza e ricerca per associazioni e organizzazioni non profit in relazione ai concetti di sviluppo sostenibile e innovazione con particolare riferimento all'ambito food.
Tale attività avrà come fulcro principale la conoscenza maturata in ambito giuridico, ma potrà beneficiare di expertises acquisite in campo economico, sociologico e politologico. Il laureato magistrale può quindi svolgere compiti organizzativi, gestionali e di controllo sia in relazione a singole realtà del territorio, sia in relazione ad associazioni di secondo livello o con compiti di coordinamento.
Per questo:
- svolge, sia in modo indipendente sia in un contesto collettivo, l'attività di elaborazione di azioni funzionali alla promozione dello sviluppo sostenibile, in particolare in relazione all'ambito food e a processi innovativi;
- redige o contribuisce alla redazione di progetti finalizzati ad attività di fundraising e valutazione di impatto;
- redige o contribuisce alla redazione di progetti – a livello locale, nazionale o europeo – finalizzati a promuovere lo sviluppo sostenibile e l'innovazione in particolare in ambito food;
- contribuisce alla definizione di approcci e linee programmatiche improntate alla sostenibilità e alla responsabilità sociale individuale e collettiva;
- raccoglie, analizza e presenta i dati e le informazioni più rilevanti per ogni specifico problema;
- redige contratti e documenti sia in modo autonomo sia attraverso il lavoro in team.

competenze associate alla funzione:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" possiede competenze rilevanti ai fini di favorire percorsi di sostenibilità all'interno della comunità supportando l'azione delle associazioni e delle organizzazioni del settore non profit in tale direzione.
Il laureato magistrale ha competenze per cui:
- è in grado di valutare le azioni promosse all'interno della collettività sotto il profilo giuridico e con attenzione agli aspetti economici, sociali e di sostenibilità;
- è in grado di contribuire all'elaborazione di strategie in grado di impattare in termini di sostenibilità e innovazione nel settore agro-alimentare;
- è in grado di identificare le diverse relazioni, a livello locale, nazionale, europeo e internazionale, tra gli aspetti giuridici, economici, e politico-gestionali del proprio lavoro, individuando le metodologie di intervento più efficaci al fine di favorire percorsi di sviluppo sostenibile;
- è capace di relazionarsi in modo autonomo con gli uffici che intrattengono rapporti con la Pubblica amministrazione per discutere in tema di innovazione e sostenibilità;
- ha la capacità di trattare contratti e documenti giuridici utilizzando le categorie e le metodologie più adeguate.
Nel suo impiego, anche grazie alle attività di carattere laboratoriale realizzate durante il percorso di studi, il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" è inoltre in grado di risolvere problemi concreti, che presentano implicazioni in tema di sostenibilità, cibo e innovazione e che sono collegati agli studi realizzati durante il suo percorso formativo.

sbocchi occupazionali:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" può trovare impiego nell'ambito del settore non profit presso associazioni di promozione sociale, ONG, cooperative sociali, imprese sociali, fondazioni e presso organizzazioni a livello internazionale e sovranazionale, se del caso previo concorso (es. FAO; World Bank; Unione europea).

Giurista ed esperto in sviluppo sostenibile, cibo e innovazione nell'ambito delle professioni

funzione in un contesto di lavoro:
Il laureato magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" può svolgere attività di consulenza rispetto al mondo delle professioni, ove fossero richieste competenze specifiche ed avanzate rispetto al tema della sostenibilità e dell'innovazione con specifico riferimento all'ambito food.
Tale attività avrà come fulcro principale le competenze acquisite in ambito giuridico, ma potrà avvalersi delle conoscenze specifiche sviluppate anche in ambito economico, sociologico e politologico. Per questo, il laureato magistrale svolge attività di consulenza nel mondo delle professioni (ad es. presso Studi legali o commercialisti) in relazione ad aspetti connessi all'oggetto del Corso.

competenze associate alla funzione:
Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” possiede competenze rilevanti in grado di consentire attività di consulenza in ambito di:
- contrattualistica;
- proprietà intellettuale;
- marketing e comunicazione;
- fundraising;
- gestione e valorizzazione del patrimonio culturale con specifico riferimento alla tradizione gastronomica.

sbocchi occupazionali:
Il laureato magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” può trovare impiego in termini di consulenze presso Studi legali e Studi commercialisti da un lato e presso aziende e imprese settoriali dall’altro.

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

1. Esperi legali in enti pubblici - (2.5.2.2.2)
2. Esperti legali in imprese - (2.5.2.2.1)

QUADRO A3.a — Conoscenze richieste per l'accesso

14/02/2025

L'ammissione al Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” (LM SC-GIUR) avviene dopo la verifica dei requisiti di ammissibilità dei candidati. A seconda dell’ordinamento di provenienza e delle competenze linguistiche possedute, le verifiche possono riguardare i seguenti destinatari e requisiti:

A) Requisiti curriculari di candidati con titolo italiano (ammissione automatica o previa verifica);
B) Requisiti di candidati con titolo estero (previa verifica da parte di una commissione interna);
C) Competenze linguistiche di lingua inglese come lingua veicolare (certificazione o verifica).

A) Requisiti curriculari di candidati con titolo italiano (ammissione automatica o previa verifica)
Per l'accesso al Corso di laurea magistrale è richiesto il possesso di un diploma universitario di durata triennale, di una laurea di primo livello o di una laurea quadriennale conseguita presso Atenei italiani. Salvo il requisito della competenza linguistica, sono automaticamente ammessi al Corso di laurea magistrale i candidati in possesso di una laurea conseguita nelle seguenti Classi, con un voto di laurea superiore a 100/110 o con votazione ritenuta equipollente:
• LMG/01 Classe delle Lauree Magistrali a ciclo unico in Giurisprudenza
• L-14 (DM 270/04) Scienze dei servizi giuridici e 02 (DM 509/99) Scienze dei servizi giuridici
• L-16 (D.M. 270/04) Scienze dell’amministrazione e dell’organizzazione e 19 (D.M. 509/99) Scienze dell’amministrazione
• L-18 (DM 270/04) Scienze dell’economia e della gestione aziendale e 17 (DM 509/99) Scienze dell’economia e della gestione aziendale
• L-33 (DM 270/04) Scienze Economiche e 28 (DM 509/99) - Scienze Economiche

• L-36 (D.M. 270/04) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali e 15 (D.M. 509/99) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali
• L-37 Classe delle lauree in Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace
• L-39 (DM 270/04) Servizio sociale e 06 (DM 509/99) – Scienze del servizio sociale
• L/GASTR Classe delle lauree in Scienze, culture e politiche della gastronomia

Sono invece soggetti alla verifica della personale preparazione (su cui infra), coloro che sono in possesso del titolo di laurea conseguito in una delle Classi precedentemente indicate, con una votazione di laurea inferiore a 100/110 o con votazione ritenuta equipollente.
In subordine, e all'interno dei limiti delle coorti annuali, potranno accedere al corso, previa verifica sulla preparazione personale, anche i laureati in Classi di laurea diverse da quelle sopraindicate se hanno comunque acquisito:
a) almeno 24 CFU nei settori scientifico-disciplinari di seguito indicati:
• GIUR-01/A (IUS/01) diritto privato
• GIUR-11/A (IUS/02) diritto privato comparato
• GIUR-02/A (IUS/04) diritto commerciale
• GIUR-03/A (IUS/05) diritto dell'economia
• GIUR-03/B (IUS/03) diritto agrario e alimentare
• GIUR-04/A (IUS/07) diritto del lavoro
• GIUR-05/A (IUS/08 – IUS/09) diritto costituzionale e pubblico
• GIUR-06/A (IUS/10) diritto amministrativo e pubblico
• GIUR-08/A (IUS/12) diritto tributario
• GIUR-07/A (IUS/11) diritto e religione
• GIUR-09/A (IUS/13) diritto internazionale
• GIUR-10/A (IUS/14) diritto dell'unione europea
• GIUR-14/A (IUS/17) diritto penale
• GIUR-17/A (IUS/20) filosofia del diritto
• GIUR-11/B (IUS/21) diritto pubblico comparato
e, inoltre,
b) almeno 6 CFU complessivi nei settori:
• ECON-01/A (SECS-P/01) economia politica,
• ECON-02/A (SECS-P/02) politica economica;
• ECON-04/A (SECS-P/06) economia applicata;
• ECON-06/A (SECS-P/07) economia aziendale;
• ECON-07/A (SECS-P/08) (Economia e gestione delle imprese);
• ECON-08/A (SECS-P/10) Organizzazione aziendale.
È facoltà della Commissione di ammissione approvare, previo colloquio, l'accesso di candidati provenienti da percorsi non inclusi nel precedente elenco di classi di laurea o non aventi il numero minimo di CFU nei settori sopra indicati, purché essi dimostrino un livello di preparazione, conoscenze e abilità in linea con il Corso di laurea magistrale, comprovati da idonea documentazione fornita al momento della candidatura.

B) Requisiti richiesti per i candidati con titolo non italiano
L'ammissione di candidati con titolo ottenuto all'estero è subordinata al possesso di una laurea almeno di primo livello (EQF 6 – ISCED 6). La verifica dei requisiti curriculari sarà effettuata da una Commissione di ammissione che valuti l'equivalenza tra i contenuti degli insegnamenti già sostenuti e quelli dei settori scientifici che sono erogati nella laurea magistrale in oggetto. L'ammissione sarà subordinata al positivo superamento del colloquio con la suddetta Commissione di ammissione.

C) Candidati non madrelingua inglese (certificazione o verifica)
A tutti i candidati non di madrelingua inglese si richiede la conoscenza di un adeguato livello di lingua inglese, come lingua veicolare, pari almeno al livello B2. Tale conoscenza è attestata dal superamento di esami o idoneità linguistiche nell'ambito del percorso universitario ovvero da certificazioni linguistiche rilasciate da riconosciute strutture extrauniversitarie.
In assenza di tali attestazioni, l'ammissione è subordinata all'accertamento della conoscenza della lingua inglese nell'ambito della verifica della preparazione personale.

QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

14/02/2025

L'ammissione al Corso di laurea magistrale in “Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation” (LM SC-GIUR) avviene dopo la verifica dei requisiti di ammissibilità dei candidati. A seconda dell’ordinamento di provenienza e delle competenze linguistiche possedute, le verifiche possono riguardare i seguenti destinatari e requisiti:

A) Requisiti curriculari di candidati con titolo italiano (ammissione automatica o previa verifica);
B) Requisiti di candidati con titolo estero (previa verifica da parte di una commissione interna);
C) Competenze linguistiche di lingua inglese come lingua veicolare (certificazione o verifica).
A) Requisiti curriculari di candidati con titolo italiano (ammissione automatica o previa verifica)

Per l'accesso al Corso di laurea magistrale è richiesto il possesso di un diploma universitario di durata triennale, di una laurea di primo livello o di una laurea quadriennale conseguita presso Atenei italiani. Salvo il requisito della competenza linguistica, sono automaticamente ammessi al Corso di laurea magistrale i candidati in possesso di una laurea conseguita nelle seguenti Classi, con un voto di laurea superiore a 100/110 o con votazione ritenuta equipollente:
• LMG/01 Classe delle Lauree Magistrali a ciclo unico in Giurisprudenza
• L-14 (DM 270/04) Scienze dei servizi giuridici e 02 (DM 509/99) Scienze dei servizi giuridici
• L-16 (D.M. 270/04) Scienze dell’amministrazione e dell’organizzazione e 19 (D.M. 509/99) Scienze dell’amministrazione
• L-18 (DM 270/04) Scienze dell’economia e della gestione aziendale e 17 (DM 509/99) Scienze dell’economia e della gestione aziendale
• L-33 (DM 270/04) Scienze Economiche e 28 (DM 509/99) - Scienze Economiche
• L-36 (D.M. 270/04) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali e 15 (D.M. 509/99) Scienze Politiche e delle relazioni internazionali
• L-37 Classe delle lauree in Scienze sociali per la cooperazione, lo sviluppo e la pace
• L-39 (DM 270/04) Servizio sociale e 06 (DM 509/99) – Scienze del servizio sociale
• L/GASTR Classe delle lauree in Scienze, culture e politiche della gastronomia

Sono invece soggetti alla verifica della personale preparazione, coloro che sono in possesso del titolo di laurea conseguito in una delle Classi precedentemente indicate, con una votazione di laurea inferiore a 100/110 o con votazione ritenuta equipollente.
In subordine, e all’interno dei limiti delle coorti annuali, potranno accedere al corso, previa verifica sulla preparazione personale, anche i laureati in Classi di laurea diverse da quelle sopraindicate se hanno comunque acquisito:
a) almeno 24 CFU nei settori scientifico-disciplinari di seguito indicati:
• GIUR-01/A (IUS/01) diritto privato
• GIUR-11/A (IUS/02) diritto privato comparato
• GIUR-02/A (IUS/04) diritto commerciale
• GIUR-03/A (IUS/05) diritto dell'economia
• GIUR-03/B (IUS/03) diritto agrario e alimentare
• GIUR-04/A (IUS/07) diritto del lavoro
• GIUR-05/A (IUS/08 – IUS/09) diritto costituzionale e pubblico
• GIUR-06/A (IUS/10) diritto amministrativo e pubblico
• GIUR-08/A (IUS/12) diritto tributario
• GIUR-07/A (IUS/11) diritto e religione
• GIUR-09/A (IUS/13) diritto internazionale
• GIUR-10/A (IUS/14) diritto dell'unione europea
• GIUR-14/A (IUS/17) diritto penale

• GIUR-17/A (IUS/20) filosofia del diritto
• GIUR-11/B (IUS/21) diritto pubblico comparato
e, inoltre,
b) almeno 6 CFU complessivi nei settori:
• ECON-01/A (SECS-P/01) economia politica;
• ECON-02/A (SECS-P/02) politica economica;
• ECON-04/A (SECS-P/06) economia applicata;
• ECON-06/A (SECS-P/07) economia aziendale;
• ECON-07/A (SECS-P/08) (Economia e gestione delle imprese);
• ECON-08/A (SECS-P/10) Organizzazione aziendale.

È facoltà della Commissione di ammissione approvare, previo colloquio, l'accesso di candidati provenienti da percorsi non inclusi nel precedente elenco di classi di laurea o non aventi il numero minimo di CFU nei settori sopra indicati, purché essi dimostrino un livello di preparazione, conoscenze e abilità in linea con il Corso di laurea magistrale, comprovati da idonea documentazione fornita al momento della candidatura.

B) Requisiti richiesti per i candidati con titolo non italiano
L'ammissione di candidati con titolo ottenuto all'estero è subordinata al possesso di una laurea almeno di primo livello (EQF 6 – ISCED 6). La verifica dei requisiti curriculari sarà effettuata da una Commissione di ammissione che valuti l'equivalenza tra i contenuti degli insegnamenti già sostenuti e quelli dei settori scientifici che sono erogati nella laurea magistrale in oggetto. L'ammissione sarà subordinata al positivo superamento del colloquio con la suddetta Commissione di ammissione.

C) Candidati non madrelingua inglese (certificazione o verifica)
A tutti i candidati non di madrelingua inglese si richiede la conoscenza di un adeguato livello di lingua inglese, come lingua veicolare, pari almeno al livello B2. Tale conoscenza è attestata dal superamento di esami o idoneità linguistiche nell'ambito del percorso universitario ovvero da certificazioni linguistiche rilasciate da riconosciute strutture extrauniversitarie.
In assenza di tali attestazioni, l'ammissione è subordinata all'accertamento della conoscenza della lingua inglese nell'ambito della verifica della preparazione personale.

Modalità di ammissione
L'ammissione al Corso di laurea magistrale avviene in maniera automatica in seguito alla verifica d'ufficio dei requisiti curriculari e di voto, secondo i criteri del punto precedente.
L'ammissione al Corso di laurea dei candidati non in possesso dei requisiti di ammissione automatica avviene a seguito della verifica della loro preparazione personale.
La verifica della personale preparazione consiste in una valutazione del curriculum del candidato e degli esami sostenuti ed, eventualmente, in un colloquio orale volto ad accertare il possesso di conoscenze di base in ambito giuridico, economico e socio-politologico coerenti con i requisiti di ammissione al Corso sopra descritti. Mediante la stessa verifica, vengono accertate le competenze linguistiche degli studenti che non certifichino in via documentale la conoscenza della lingua inglese a un livello almeno pari a B2.

Link: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/modalita-di-iscrizione-e-scadenze (Modalità di iscrizione e scadenze)

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

11/03/2024

Molti degli insegnamenti inclusi fra le attività affini appartengono a settori scientifico disciplinari non previsti tra gli insegnamenti caratterizzanti, questo perché la laurea necessita di una visione aperta e interdisciplinare che possa formare uno studente al passo con le richieste del mondo del lavoro
Gli insegnamenti affini, in particolare, sono suddividi in due gruppi dai quali lo studente deve selezionare insegnamenti per un totale di 18 CFU.
L'offerta programmata, così articolata e flessibile, consente allo studente di optare, a seconda della scelta effettuata, per una maggiore specializzazione rispetto al tema dell'innovazione nel settore agro-alimentare o rispetto al tema della sostenibilità connessa in particolare al sistema alimentare. Questo permette, stanti le basi comuni che offrono a tutti i laureati la possibilità di acquisire le competenze e conoscenze funzionali agli sbocchi occupazionali previsti per il Corso, una maggiore specializzazione in relazione all'opportunità professionale individuata dal singolo iscritto.
Per questa ragione, come premesso, gli insegnamenti affini possono rappresentare un completamento e una valida integrazione alle attività caratterizzanti, grazie alla possibilità che offrono di sviluppare approfondimenti su ambiti ritenuti più rilevanti o di maggiore interesse in ottica lavorativa.
In relazione ai diversi ambiti disciplinari, le attività affini e integrative avranno i seguenti obiettivi formativi: Ambito giuridico: - fornire approcci metodologici e fondamenti teorici della comparazione giuridica; - offrire allo studente l'opportunità di comprendere il significato giuridico del rapporto di lavoro subordinato, la sua collocazione nel più ampio sistema degli ordinamenti nazionale ed europeo e le relazioni industriali nell'ambito del settore agroalimentare; - offrire allo studente le nozioni fondamentali in materia di cambiamento climatico e diritto della sostenibilità; - fornire conoscenze necessarie al fine di comprendere e analizzare i macrofenomeni relativi alla Pubblica Amministrazione; offrire l'opportunità di acquisire conoscenze e competenze relative a temi e questioni del diritto della proprietà intellettuale con specifico riferimento al contesto agroalimentare; - favorire la conoscenza e la comprensione efficace dei concetti del diritto tributario in particolare in relazione al tema della sostenibilità; - fornire le basi concettuali per comprendere, analizzare e interpretare l'ordinamento giuridico dell'Unione europea con specifico riferimento alle sue più recenti evoluzioni in tema di ambiente e sostenibilità.
Ambito storico economico: favorire la comprensione in prospettiva storica della criticità delle attuali dinamiche economiche connesse ai complessi fenomeni della sostenibilità e della crisi climatica.
Ambito sociologico: approfondire la conoscenza in una prospettiva socio-culturale del fenomeno della globalizzazione.
Ambito politologico: fornire agli studenti una conoscenza di base delle dinamiche che caratterizzano la politica internazionale
Ambito economico: fornire agli studenti adeguati strumenti metodologici in chiave positiva e normativa al fine di interpretare i fenomeni economici in particolare in tema di sviluppo sostenibile ed economia circolare e valutare criticamente possibili interventi, anche considerando la prospettiva del consumo responsabile e della responsabilità sociale di impresa.
Ambito medico: offrire agli studenti conoscenze e competenze funzionali alla comprensione degli effetti di nutrienti e alimenti sul metabolismo umano.
Ambito chimico: fornire agli studenti elementi relativi alla composizione chimica degli alimenti.
Ambito agroalimentare: fornire agli studenti conoscenze relative ai processi e alle strategie gestionali inerenti i sistemi agroalimentari.

QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

07/02/2024

La prova finale consiste nella elaborazione e discussione di una dissertazione scritta (tesi) redatta sotto la guida di un Relatore. La tesi consiste in un elaborato originale in cui lo studente deve dimostrare di saper esaminare in modo critico l'argomento concordato con il relatore, alla luce della letteratura scientifica in materia, anche con un approccio multidisciplinare, e mettendo a frutto le competenze acquisite durante il percorso formativo. La Prova finale attribuisce 21

CFU.
Le modalità di svolgimento che caratterizzano la prova finale, le regole per l'attribuzione del voto finale e indicazioni operative legate al sostenimento della prova saranno riportate nel Regolamento Didattico del corso di laurea magistrale.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

19/05/2025

Per il conseguimento della Laurea magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation", è necessaria la predisposizione e la presentazione di una tesi elaborata in modo originale sotto la guida di un Relatore, eventualmente anche nell'àmbito di un'esperienza di studio svolta all'estero o nell'àmbito di un'esperienza di tirocinio e comunque in una disciplina in relazione alla quale il Candidato abbia sostenuto il relativo esame di profitto.
La prova finale del Corso di Laurea magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation' consiste nella redazione di una tesi di laurea scritta e nella sua discussione innanzi alla Commissione per gli esami di laurea, con il conseguimento di ventuno CFU.
La tesi può essere di ricerca o curricolare.
Ai fini della redazione dell'elaborato di tesi, il Candidato è invitato a seguire le indicazioni fornite dal Relatore e dal corso di preparazione alla stesura della tesi di Laurea.
La tesi dovrà essere discussa in inglese. Previo consenso del Relatore, la tesi di Laurea potrà essere redatta in un'altra lingua ma la discussione si terrà comunque in inglese.
Gli adempimenti per le modalità di stesura della tesi, l'ammissione all'esame di Laurea, le procedure per la presentazione della domanda, gli avvisi, il calendario delle sedute, sono pubblicati sul sito del Corso di studi.
Sono istituite, di regola, quattro sessioni di laurea per anno accademico.
La Commissione per gli esami di Laurea è nominata dal Direttore del Dipartimento di Giurisprudenza, Studî politici e internazionali ed è composta da almeno cinque membri, la maggioranza dei quali deve essere costituita da docenti di ruolo.
Gli esami di Laurea sono pubblici.
La Commissione esaminatrice, al termine della presentazione, discute e delibera, in segreto, il voto finale.

Il voto finale è espresso in centodecimi.
L'esame è superato con il conseguimento di almeno sessantasei centodecimi.
L'attribuzione del punteggio finale tiene in considerazione l'intero curriculum di studio.
In caso di «Tesi curriculare», il punteggio a questa attribuito, proposto dal Relatore alla Commissione per l'esame di Laurea, non può superare tre punti, che sono sommati alla media ponderata degli esami di profitto sostenuti.
In caso di «Tesi di ricerca», il punteggio, proposto dal Relatore alla Commissione per l'esame di Laurea, non può superare otto punti, che sono sommati alla media ponderata degli esami di profitto sostenuti.
Sono altresì riconosciuti i seguenti punti ulteriori:
- 1 punto per il conseguimento della Laurea in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation entro il secondo anno accademico;
- 1 punto per l'avvenuta acquisizione di almeno 6 CFU all'estero, nell'àmbito di uno dei programmi di internazionalizzazione del Dipartimento;
- 1 punto per l'avvenuta acquisizione di 6 CFU per un'esperienza di tirocinio;
- 1 punto per la predisposizione di un articolo da pubblicare sulle pagine internet dipartimentali e il relativo contenuto destinato ai social networks, sulla base della tesi di laurea e conformemente alle Linee Guida predisposte dal Consiglio di Corso di Studio.

La Commissione per l'esame di Laurea può deliberare, all'unanimità, l'attribuzione della lode, nei casi, alternativi tra loro, in cui:
- a. la carriera curriculare del Candidato presenti il conseguimento di lodi, soprattutto negli esami di profitto relativi a

insegnamenti caratterizzanti (TAF B);
- b. la tesi di Laurea presenti un elevato grado di accuratezza nell'elaborazione e nei risultati raggiunti;
- c. la discussione di fronte alla Commissione per gli esami di Laurea abbia dimostrato elevata capacità argomentativa ed espositiva del Laureando, altresì con riferimento ai quesiti posti dai Componenti della Commissione diversi dal Relatore.

Il conseguimento di una o più lodi durante il percorso di studi nel Corso di Laurea in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation potrà essere valutato dalla Commissione di Laurea per l'arrotondamento di massimo un punto nella valutazione complessiva.

L'Ateneo provvede al rilascio del Diploma Supplement, il documento redatto in lingua italiana e in lingua inglese, integrativo del titolo di studio ufficiale conseguito al termine del Corso di studio, che fornisce una descrizione della natura, del livello, del contesto, del contenuto e dello status degli studi effettuati e completati.

Ulteriori indicazioni relative alla modalità di svolgimento della prova finale sono contenute nel Regolamento didattico del Corso di Laurea.

Link: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/tesi-di-laurea-prova-finale (Sito del Corso di studi)

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

Pdf inserito: visualizza

Descrizione Pdf: Regolamento didattico GFL e offerta

Link: https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/regolamento-didattico-del-corso-di-studio

---

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

https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/orario-delle-lezioni

QUADRO B2.b Calendario degli esami di profitto

https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/calendario-degli-esami

QUADRO B2.c Calendario sessioni della Prova finale

https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/calendario-di-sessioni-di-laurea-e-scadenze

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

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

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	IUS/21	Anno di	COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION *(modulo di ITALIAN*	FORMICI GIULIA CV	RD	6	36	✔

		corso 1	*AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* link					
2.	IUS/08	Anno di corso 1	CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* link	VAN DER MEULEN BERNHARD MARTIJN JULIAAN		6	30	
3.	IUS/08	Anno di corso 1	CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW *(modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY")* link	ERRIGO MARIA CHIARA CV	RD	6	6	
4.	IUS/19	Anno di corso 1	CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD link	BOLDRINI FEDERICA CV	RD	6	36	✔
5.	SECS-P/06	Anno di corso 1	ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY link	CATTANI LUCA CV	RD	6	36	
6.	IUS/14	Anno di corso 1	EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE link	ROSANO' ALESSANDRO CV	RD	6	36	
7.	IUS/01	Anno di corso 1	FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION link	BONAMINI TOMMASO CV	RD	6	36	
8.	IUS/04	Anno di corso 1	FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* link	GALLI CESARE CV	PO	6	36	✔
9.	IUS/03	Anno di corso 1	FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY link	PAGANIZZA VALERIA CV	PA	6	36	✔
10.	CHIM/10 MED/49 AGR/15	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES link			6		
11.	AGR/15	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* link	BOT FRANCESCA CV	PA	2	12	
12.	CHIM/10	Anno	FUNDAMENTALS OF FOOD	DALL'ASTA	PO	2	12	

		di corso 1	SCIENCES - CHIM/10 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* link	CHIARA CV				
13.	MED/49	Anno di corso 1	FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49 *(modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES)* link	DEL RIO DANIELE CV	PO	2	12	
14.	IUS/04	Anno di corso 1	GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN link			12		
15.	IUS/04	Anno di corso 1	GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES' INNOVATION *(modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN)* link	VITALI MATTEO LUDOVICO CV	PA	6	36	✔
16.	IUS/21 IUS/08	Anno di corso 1	ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY" link			12		
17.	IUS/10	Anno di corso 2	ADMINISTRATIVE LAW AND SUSTAINABLE ENERGY IN THE AGRI-FOOD SECTOR link			6		
18.	VET/08 VET/02 IUS/21	Anno di corso 2	ANIMAL WELFARE link			6		
19.	IUS/21	Anno di corso 2	ANIMAL WELFARE - IUS/21 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* link			2		
20.	VET/02	Anno di corso 2	ANIMAL WELFARE - VET/02 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* link			2		
21.	VET/08	Anno di corso 2	ANIMAL WELFARE - VET/08 *(modulo di ANIMAL WELFARE)* link			2		
22.	IUS/08	Anno di corso 2	BIOTECNOLOGY AND FOOD SAFETY: CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR link			6		
23.	IUS/18	Anno di	CIBUS, FOOD IN ROMAN LAW AND SOCIETY link			6		

		corso 2						
24.	SECS-P/02	Anno di corso 2	CIRCULAR ECONOMY, MATERIALS AND WASTE link			6		
25.	IUS/12	Anno di corso 2	CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION link			6		
26.	AGR/01	Anno di corso 2	CONSUMER BEHAVIOUR link			6		
27.	SECS-P/07	Anno di corso 2	CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) IN THE AGRI-FOOD SECTOR link			6		
28.	SECS-P/12	Anno di corso 2	ECONOMIC HISTORY AND GLOBAL FOOD link			6		
29.	AGR/01	Anno di corso 2	ECONOMY OF VALUE CHAIN link			6		
30.	PROFIN_S	Anno di corso 2	FINAL DISSERTATION link			21		
31.	PROFIN_S	Anno di corso 2	FINAL DISSERTATION- THESIS DRAFTED ABROAD link			21		
32.	IUS/14	Anno di corso 2	FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION link			6		
33.	IUS/16 IUS/17	Anno di corso 2	FOOD AND CRIMINAL JUSTICE link			12		
34.	IUS/07	Anno di corso 2	FOOD EMPLOYMENT LAW link			6		

35.	IUS/21	Anno di corso 2	FOOD LAW AND HEALTH PROTECTION: A COMPARATIVE PERSPECTIVE link		6			
36.	SPS/04	Anno di corso 2	FOOD REGIMES AND INTERNATIONAL SECURITY link		6			
37.	IUS/11	Anno di corso 2	FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE link		6			
38.	IUS/13	Anno di corso 2	FOOD SUSTAINABILITY, INTERNATIONAL SECURITY AND HUMAN RIGHTS link		6			
39.	IUS/03 SPS/08	Anno di corso 2	FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS link		6			
40.	IUS/03	Anno di corso 2	FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* link		3			
41.	SPS/08	Anno di corso 2	FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08 *(modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS)* link		3			
42.	IUS/17	Anno di corso 2	FOOD, CRIME AND LAW *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* link		6			
43.	NN	Anno di corso 2	INTERNSHIP AT EXTERNAL STRUCTURE link		6			
44.	NN	Anno di corso 2	INTERNSHIP AT UNIVERSITY STRUCTURE link		6			
45.	NN	Anno di corso 2	INTERNSHIP WITHIN THE INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM link		6			
46.	IUS/16	Anno di	INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL		6			

		corso 2	PROCEEDINGS *(modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE)* link					
47.	IUS/03	Anno di corso 2	LAW OF THE WINE SECTOR link		6			
48.	SECS-P/07	Anno di corso 2	MANAGEMENT ACCOUNTING link		6			
49.	IUS/21	Anno di corso 2	NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND link		6			
50.	SECS-P/02	Anno di corso 2	NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY link		6			
51.	IUS/05	Anno di corso 2	RISK ASSESSMENT AT THE EU LEVEL: THE ROLE OF EFSA link		6			
52.	SPS/07	Anno di corso 2	SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION link		6			
53.	IUS/07	Anno di corso 2	TRADE UNION RELATIONS IN FOOD INDUSTRY link		6			
54.	NN	Anno di corso 2	VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS link		3			

QUADRO B4 | Aules

Descrizione link: Aule
Link inserito: http://easyroom.unipr.it//index.php
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Aule

QUADRO B4 — Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori e Aule Informatiche
Link inserito: http://gspi.unipr.it/it/servizi/auladidatticainformatizzata
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Aula informatica

QUADRO B4 — Sale Studio

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Sale studio

QUADRO B4 — Biblioteche

Descrizione link: Biblioteche
Link inserito: https://www.biblioteche.unipr.it/en
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Bibliooteca

QUADRO B5 — Orientamento in ingresso

12/06/2025

Iniziative di Ateneo

Le azioni di orientamento in ingresso hanno un ruolo decisivo nel complesso ed articolato processo di alta formazione delle nuove generazioni. La scelta del percorso di studio universitario rappresenta infatti un momento molto importante nella vita dello studente che deve maturare una scelta consapevole per costruire un proprio progetto di vita. Carenze nelle azioni di orientamento in ingresso possono incidere sul tasso di abbandono degli studi e rallentare le carriere studentesche aumentando i tempi di conseguimento del titolo di studio.

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

L'Università di Parma pone particolare attenzione ai progetti di orientamento rivolti agli studenti delle scuole superiori. Tali progetti hanno la finalità non solo di promuovere una conoscenza puntuale ed approfondita dell'offerta formativa dell'Ateneo, ma anche di avvicinare gli studenti alle discipline che caratterizzano i diversi percorsi di studio, attraverso

attività in grado di promuovere un orientamento rispetto ai temi, oltre che agli sbocchi occupazionali. In quest'ottica, l'attività di orientamento, oltre a focalizzarsi sulle motivazioni e aspettative degli studenti in ingresso, contempla il ricorso a esperienze didattiche innovative, in funzione dell'orientamento stesso, al fine di pervenire ad una regolarità delle carriere. Al contempo, le attività di orientamento mirano a stimolare scelte consapevoli del proprio percorso universitario anche attraverso idonee attività propedeutiche all'accesso ai corsi di studio volte a verificare il possesso delle conoscenze e/o delle capacità o l'adeguamento della personale preparazione necessarie per l'accesso ai corsi di studio. In quest'ottica il servizio è mirato a potenziare gli strumenti di valutazione delle competenze in ingresso degli studenti, in particolare per quei corsi di studio che evidenziano un elevato tasso di dispersione.

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

Per agevolare gli studenti nel loro percorso di studi e per sviluppare le loro soft skills, l'Ateneo ha adottato una serie di appositi regolamenti quali, ad esempio, il Regolamento per l'iscrizione degli studenti a tempo parziale, il Regolamento per le attività libere di partecipazione e il Regolamento per l'attivazione e la gestione di una carriera alias per soggetti in transizione di genere. L'Ateneo pone particolare attenzione alle problematiche degli studenti con disabilità; il Centro Accoglienza e Inclusione (CAI) promuove e persegue azioni nel campo dell'accoglienza, dell'inclusione e delle pari opportunità degli studenti che, nell'ambito della vita universitaria, vivono uno stato di disagio a causa di fragilità fisiche, psicologiche, economiche e sociali. Il Centro mette in atto servizi in materia di accoglienza, assistenza, integrazione sociale e diritti delle persone con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), Bisogni Educativi Speciali (BES), anche in attuazione di specifiche vigenti normative; dal maggio 2013 è attivo un servizio di counseling psicologico rivolto prevalentemente agli studenti, alle future matricole ed ai neo-laureati condotto da psicologi e psicologhe esperte del settore, volto a riorganizzare le risorse della persona e a sviluppare strategie adeguate di fronteggiamento delle situazioni difficili. Il counseling non vuole essere una terapia psicologica, ma utilizza delle procedure specifiche per il sostegno e l'orientamento basato sul ricevere un ascolto attento e di qualità.
La costituzione del Polo Universitario Penitenziario ha lo scopo di favorire il diritto allo studio di coloro che si trovano in uno stato di restrizione della libertà personale. Per accompagnare gli studenti-detenuti nel percorso di studio e assisterli nell'espletamento di tutte le attività connesse alla carriera universitaria, è prevista la presenza di tutor, studenti iscritti all'Università alle lauree magistrali o a Corsi di Dottorato. Una specifica attività di tutoraggio è prevista per gli studenti atleti di alto livello. Tra i servizi offerti agli studenti dell'Università di Parma, viene proposto il **"tutor per studenti atleti e sportivi"**; una figura di riferimento a cui lo studente può rivolgersi per stabilire un rapporto di fiducia e per conciliare l'attività curricolare con quella sportiva.
Le azioni messe in atto dall'Ateneo sono riportate ogni anno nel documento Relazione sulla Performance e sono monitorate annualmente con relazione dei delegati del Rettore.

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

Le prevalenti attività della U.O. Orientamento e Job Placement si svolgono a supporto e in stretta collaborazione con i docenti delegati per l'orientamento, nominati sia a livello di Dipartimento, sia per ciascun corso di studio. Tali attività spaziano dall'organizzazione e partecipazione agli incontri di orientamento che si svolgono presso gli Istituti secondari di secondo grado o le sedi dell'Ateneo all'organizzazione di visite didattiche ai Dipartimenti, finalizzate alla scelta del corso di studi per gli studenti degli ultimi anni delle scuole secondarie di secondo grado, dalla partecipazione a saloni nazionali di orientamento, organizzati in diverse località del territorio nazionale, alla collaborazione per l'organizzazione delle giornate di Open day "Studiare a Parma – l'Università in Open Day" che si tengono annualmente presso l'Ateneo nel periodo primaverile, un'importante occasione di informazione rivolta principalmente alle iscritte e agli iscritti delle classi quarte e quinte degli istituti di secondo grado e a chi intende iscriversi all'Università.

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

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

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

Tali progetti nello specifico sono:
- Progetto CORDA , nato nel 2001 come iniziativa di orientamento per gli studenti dell'ultimo anno di alcune Scuole Superiori che intendevano intraprendere gli studi alla Facoltà di Ingegneria di Parma, ora esteso a tutti i Corsi di Studio scientifici dell'Ateneo. Le discipline previste sono **Matematica, Informatica, Inglese e Latino;**
- Piano Lauree Scientifiche (PLS) , nato nel 2004 con l'obiettivo di combattere la crescente disaffezione dei giovani nei confronti delle discipline scientifiche. Presso UNIPR, il PLS si articola in diversi ambiti disciplinari:
- Biologia e Biotecnologie ;
- Chimica ;
- Geologia ;
- Scienze Naturali e Ambientali ;
- Fisica ;
- Informatica .

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

Per l'accoglienza degli studenti stranieri sono state avviate numerose attività consultabili sulla versione in inglese del sito web dell'Ateneo. Per promuovere il reclutamento di studenti stranieri l'Ateneo ha potenziato le sue attività di accoglienza, oltre a supportarli nel reperimento di sistemazioni e alloggi e ha realizzato un Foundation Year , percorso formativo preparatorio indirizzato in particolare a studenti e studentesse che mancano dei requisiti fondamentali previsti per poter accedere all'università in Italia: competenza in lingua italiana certificata di livello B2 e un minimo 12 anni di istruzione.
A tutte queste attività coordinate a livello centrale, si aggiungono altre azioni attuate su iniziativa diretta dei singoli dipartimenti, corsi di studio e relativi delegati. Queste iniziative si concretizzano mediante stage attivati presso i singoli

Dipartimenti dai delegati per l'orientamento dei vari corsi di studio e si articolano in uno o più giorni; le relative informazioni sono raccolte nella sezione dedicata del sito web di Ateneo che viene pubblicizzata, tramite email, ai dirigenti e ai docenti referenti scolastici dell'orientamento, presso tutte le scuole del bacino di utenza (Parma e province limitrofe oltre ad altre province nelle quali vengono organizzati incontri di orientamento nelle scuole o si partecipa a saloni di orientamento).

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

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

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

Iniziative del Corso di Laurea Magistrale "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation"

Con specifico riguardo al Corso di laurea magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation", l'attività di orientamento in ingresso si intende coordinata dal Delegato all'orientamento per il Corso di studi e viene attuata in collaborazione con la U.O. Accoglienza e Orientamento di Ateneo, il Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali e gli altri Dipartimenti, sviluppando iniziative mirate al fine di favorire la conoscenza del Corso di studi in particolare presso gli studenti delle Scuole Superiori e gli studenti di Corsi di studio triennali.
Nell'a.a. 2024/2025, Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation ha partecipato alle seguenti iniziative
- 31 Gennaio 2025: Presentazione del Corso, nell'ambito della giornata organizzata dai Dipartimenti coinvolti nelle tematiche "alimentari" e rivolta agli studenti delle Scuole Secondarie dell'Ateneo. L'evento si è tenuto presso il Campus dell'Università di Parma, Plesso delle Scienze.
- 1 ottobre 2024. Lezione zero - welcome day - aperta anche agli studenti non ancora iscritti, organizzata dal Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali nella quale sono stati presentati servizi e strutture e sono stati forniti consigli e suggerimenti utili, affinché gli studenti potessero organizzare e svolgere al meglio il proprio percorso universitario.
- 12 Marzo 2025. Evento d'Ateneo 'La tua scelta magistrale', rivolta agli studenti delle lauree triennali, si è svolta in due momenti, presso la sede centrale dell'ateneo. Alle ore 09.00, è stato presentato il corso di studi agli studenti delle Lauree triennali dell'Università di Parma. Nel pomeriggio è stato organizzato un laboratorio dal titolo "Food Label Lab. The Law and Creativity Challenge. Il diritto che non ti aspetti".
- 25 Marzo 2025. Partecipazione all'Open day di Ateneo, con incontri organizzati, per fasce orarie prenotate, sulla piattaforma Teams, tra docenti del corso di laurea Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation e studenti nazionali e internazionali potenzialmente interessati.
- 30 novembre – 1 dicembre 2024. Partecipazione all'evento 'Study in Italy Days' svoltosi in Turchia e durante il quale sono stati presentati i corsi di studio internazionali e si è avuto un confronto con gli studenti interessati.

Fra le altre iniziative di orientamento, il Corso prevedere di realizzare, per ciascun anno accademico:
a) incontri mirati per presentare l'offerta formativa in diversi contesti, scolastici, universitari, professionali, ecc. In questo senso, durante l'aa 2024/25 alcuni docenti hanno partecipato ad iniziative in Italia e all'estero, ad esempio a Parigi, nell'ambito dell'evento 'Eccellenze Universitarie italiane', organizzato da CAP Paris (Coordinamento delle associazioni dei professionisti italiani a Parigi) con il patrocinio dell'Ambasciata d'Italia e del Consolato generale d'Italia a Parigi.

Per il primo anno di avvio del LLM Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation, il 29 Ottobre 2024 si è tenuta anche la cerimonia inaugurale del corso di laurea magistrale, con partecipazione dei membri dell'Advisory Board del progetto Food for Future che hanno successivamente dialogato con gli studenti su tematiche oggetto del corso.
Il Corso di studi si impegna a partecipare attivamente alle iniziative promosse direttamente dalla UO Orientamento e Job

placement e dalla UO Comunicazione (quali Open day e Info day di Ateneo, Saloni di orientamento etc.).

Un elemento in grado di favorire ulteriormente la conoscenza del Corso è il sito elaborato in relazione al progetto di Dipartimento di eccellenza da cui trae origine la proposta di attivazione del Corso di laurea magistrale. Il sito (https://www.foodforfuture.unipr.it/) rappresenta uno strumento efficace non solo per veicolare ulteriormente le informazioni più opportune al fine di far conoscere il Corso agli studenti potenzialmente interessati, ma anche per promuovere un approfondimento tematico e di attualità, utile anche ai fini di orientamento, in relazione alle discipline di interesse per il percorso di studio proposto. Durante l'a.a. 2024/25 il sito si è arricchito di contenuti e notizie utili all'orientamento dei futuri studenti (video di presentazione del corso, pagine dedicate alle pre-admission per l'a.a. 2025/26, FAQ).
Considerando l'utenza cui si rivolge Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation, durante l'a.a. 2024/25 il Corso di Studi, tramite la Commissione per i rapporti con l'agenzia di comunicazione del progetto Food for Future, ha dedicato particolare attenzione alle interazioni che possono giungere dai social network, in particolare Instagram e LinkedIn. Nella pubblicazione di contenuti sono stati coinvolti anche gli studenti del primo anno del Corso di Laurea Magistrale.
Il Corso di Studi, tramite la Commissione Law Bulletin, si impegna a coinvolgere gli studenti del corso anche nella pubblicazione di contenuti all'interno del bulletin del progetto Food for Future, che permette di affrontare la stesura di brevi news su argomenti inerenti il corso di studi.

Descrizione link: Orientamento in ingresso
Link inserito: https://www.unipr.it/orientamento_in_ingresso

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

10/06/2025

Iniziative di Ateneo

Il servizio è inteso a sostenere un idoneo inserimento degli studenti nel percorso formativo del corso di studio attraverso, in particolare, specifiche attività di tutorato rivolte agli studenti iscritti al primo anno di corso, nonché a favorire un efficace avanzamento nelle carriere da parte degli studenti attraverso, in particolare il tutorato in itinere, finalizzato a orientare e assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi, a renderli attivamente partecipi del processo formativo, a rimuovere gli ostacoli a una proficua frequenza dei corsi, anche attraverso iniziative rapportate alle necessità, alle attitudini e alle esigenze dei singoli.

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

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

L'orientamento in itinere si realizza in concreto all'interno di ogni Dipartimento, anche con la partecipazione di 'studenti capaci e meritevoli, iscritti ai corsi di laurea specialistica, delle scuole di specializzazione per le professioni forensi, delle scuole di specializzazione per gli insegnanti della scuola secondaria e ai corsi di dottorato di ricerca' selezionati tramite la partecipazione ad un bando; l'iniziativa viene finanziata dal 'Fondo per il sostegno dei giovani e per favorire la mobilità degli studenti'.
Ulteriori fondi per sviluppare progetti specifici possono derivare dalla partecipazione ai bandi relativi ai Piani Orientamento e Tutorato (POT).
Il servizio di orientamento e tutorato in itinere, pertanto, si esplica attraverso il supporto e l'assistenza agli studenti iscritti ai corsi di studio, diversificati secondo le necessità dell'utenza e adeguati al variare delle esigenze manifestate. In particolare, le attività poste in essere, svolte da docenti incardinati nei corsi di studio, riguardano la divulgazione delle informazioni, l'accoglienza, il supporto e il tutorato per aiutare gli studenti durante il percorso formativo. Più nel dettaglio, l'attività svolta si esplica mediante la consulenza per l'elaborazione dei piani di studio e per problematiche riguardanti le propedeuticità, le modalità di frequenza ai corsi, alle esercitazioni e alle attività di laboratorio, l'orientamento culturale e professionale degli studenti, la promozione della loro partecipazione ai programmi di scambio o mobilità nazionali e internazionali, nonché la segnalazione ad apposite strutture di supporto in caso di eventuali difficoltà o situazioni di disagio psicologico.

Nel tempo, anche al fine di promuovere il processo di internazionalizzazione dell'Ateneo, crescente attenzione è stata dedicata all'accoglienza e all'accompagnamento degli studenti internazionali, anche attraverso l'istituzione di tutor appositamente dedicati.

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

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

Il tutorato e le esercitazioni consentono, inoltre, di supportare sia il processo volto ad aumentare il numero di studenti che si iscrivono al secondo anno della stessa classe di laurea o laurea magistrale a ciclo unico avendo acquisito un adeguato numero di crediti formativi universitari in rapporto alla coorte di immatricolati nell'anno accademico precedente, sia il processo finalizzato ad incrementare il numero di laureati che conseguono il titolo finale entro la durata normale del corso di studio.

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

Iniziative del Corso di Laurea Magistrale Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation

Il servizio di orientamento in itinere del Corso di Laurea Magistrale Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation si sostanzia nel costante supporto agli studenti, garantito,

a. Da ciascun docente, all'interno del proprio insegnamento, con proposte di approfondimento ed esperienze che tengono in considerazione le caratteristiche e speciali interessi dei singoli;
b. Dal tutor del Corso di studi che indirizza e assiste gli studenti del corso. In particolare, il tutor è uno studente esperto o un dottorando o specializzando che mette la sua esperienza pratica a servizio di chi ne ha bisogno.

In particolare, si occupa di accoglienza delle matricole;n assistenza nella compilazione dei piani di studio; consulenza sull'offerta formativa (curriculum, propedeuticità, esami); aiuto nell'organizzazione dello studio e degli esami;
attività integrative alla didattica; supporto nel reperire informazioni sulla mobilità internazionale e sui tirocini curriculari; rapporti con i servizi amministrativi.
c. Dallo staff amministrativo che supporta la gestione del corso, agendo come centro di congiunzione e comunicazione tra Ateneo, Dipartimento, Docenti del Corso di Laurea e Studenti.
Per l'autunno 2025 sarà programmato un breve corso sulla scrittura della tesi di laurea, ripetuto con cadenza annuale.

Descrizione link: Orientamento e tutorato in itinere
Link inserito: https://www.unipr.it/orientamento-in-itinere

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

30/05/2025

Iniziative di Ateneo

Il **tirocinio curriculare** (o formativo) è un'esperienza formativo-pratica e di orientamento al lavoro rivolta a studentesse e studenti iscritti ai corsi di studio dell'Università di Parma, che può essere effettuata presso aziende/enti pubbliche e private nazionali e internazionali o presso strutture dell'Ateneo. Il tirocinio rappresenta un importante opportunità di entrare nel mondo del lavoro e di acquisire competenze e conoscenze funzionali al percorso di studio.
L'Università di Parma favorisce e incoraggia la stipula di accordi e convenzioni per il tirocinio con aziende e istituzioni, anche a livello internazionale. Appare infatti fondamentale sviluppare un'offerta di stage e tirocini all'estero, in coerenza con lo sviluppo di un mercato del lavoro fortemente interconnesso a livello internazionale e, nello stesso tempo, rafforzare il radicamento territoriale attraverso un dialogo con enti e realtà locali per accrescere la qualità e la quantità dell'offerta in tema di placement.

L'Università, tramite la U.O. Tirocini, si occupa dell'organizzazione e della gestione di tirocini e stage attraverso la definizione di accordi con enti pubblici e/o privati per lo svolgimento dei medesimi, adeguati ai fini del conseguimento dei risultati di apprendimento attesi, aspetto che assume particolare rilevanza nel caso di corsi di studio orientati all'acquisizione di specifiche conoscenze professionali. Il personale amministrativo preposto al servizio supporta gli studenti nelle procedure amministrative per la sottoscrizione della convenzione con l'ente/azienda ospitante e nella procedura on-line di approvazione del progetto formativo.

Il servizio di Ateneo si occupa di predisporre la documentazione necessaria, con particolare riferimento alle **convenzioni uniche formative** e ai **progetti formativi**, nonché a garantire le coperture assicurative a carico dell'Università.

E' opportuno evidenziare come dal 2015 l'Ateneo abbia attivato una piattaforma online per la gestione dei tirocini curriculari per snellire e semplificare l'intero processo di sottoscrizione dei progetti formativi e di riconoscimento dei periodi di stage effettuati dagli studenti: la procedura per l'avvio del tirocinio curriculare, a partire dalla sottoscrizione della convenzione con l'ente/azienda ospitante fino all'approvazione del progetto formativo e al riconoscimento dei CFU nella carriera dello studente, è quindi oggi completamente digitalizzata.
A partire dal 2017 il processo è stato ulteriormente migliorato inserendo sulla piattaforma di gestione dei tirocini i questionari di valutazione per gli studenti e per i tutor aziendali ed è stato attivato il nuovo Sportello Tirocino – Parla con noi , un servizio virtuale che permette di avere un contatto diretto e personalizzato con l'U.O. Tirocini pensato per accompagnare e supportare gli studenti nelle procedure di avvio e chiusura del tirocinio curriculare.
Con l'obiettivo di avere una panoramica chiara e precisa dell'attività di tirocinio degli studenti, per ogni Corso di Studio è stato nominato un docente in qualità di Delegato per il Tirocinio, che ha la funzione di supervisionare lo svolgimento dei tirocini curriculari e di segnalare a chi di competenza eventuali criticità. Periodicamente, la Prorettrice ai Servizi agli Studenti, in sinergia con il Delegato del Rettore per i Tirocini e il Placement, convoca il 'tavolo tirocini', a cui siedono tutti i

Delegati di Tirocinio dei CdS. Si tratta di un utile momento di confronto per individuare le azioni di miglioramento da attuare, anche sulla base dei risultati dei questionari compilati dai tirocinanti e dall'ente/azienda al termine del tirocinio.

Nella pagina web Tirocini curriculari sono disponibili tutte le informazioni rivolte a studenti e agli enti/aziende per la procedura amministrativa per l'attivazione di un tirocinio curriculari.
Le informazioni specifiche sono invece disponibili nel sito del Corso di Studio alla pagina dedicata al tirocinio curriculare.

Iniziative del Corso di laurea magistrale 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation'

Il Corso di laurea magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" intende promuovere l'organizzazione di tirocini formativi e di orientamento in collaborazione con la U.O. Tirocini dell'Università di Parma (ulteriori informazioni disponibili al sito: http://www.unipr.it/servizi/servizi-lo-studio/tirocini-e-stage).
Specifiche iniziative promosse in relazione allo svolgimento di periodi di formazione all'esterno finalizzate a rendere ancor più fruibile e funzionale il servizio potranno riguardare:
- attività di informazione per gli studenti sulla funzione del tirocinio e sulle modalità e requisiti di accesso. Tale attività può essere svolta principalmente attraverso:
a) incontri informativi aperti a tutti gli studenti interessati;
b) incontri individuali, da parte del referente tirocini per il Corso di studi, che valuta le esigenze del singolo studente al fine di decidere la sede di collocamento più opportuna;
c) informazioni on line;
d) specifiche iniziative; in particolare si intende promuovere annualmente un incontro ad hoc per guidare gli studenti nella redazione del curriculum vitae in collaborazione con la U.O. Orientamento e Job placement;
e) incontri che coinvolgono anche studenti che hanno già terminato l'esperienza di tirocinio, anche al fine di valutare gli aspetti positivi, ed eventuali carenze, di tale attività formativa.
Durante l'a.a. 24/25 si sono svolte le seguenti attività:
-interlocuzione con gli studenti volta a chiarire interessi e aspettative in merito alla sede di svolgimento del tirocinio (in particolare, per comprendere quanti di loro fossero interessati a un tirocinio nel settore pubblico o nel settore privato, quanti interessati a svolgere tirocinio all'estero).
-Creazione di appositi canali di comunicazione con gli studenti, per tenerli costantemente aggiornati sulle offerte di tirocinio.
-Redazione di un documento contenente l'indicazione di conoscenze e competenze, al fine di rendere più proficuo un inserimento degli studenti nei luoghi di tirocinio, tenendo in considerazione le osservazioni dei docenti del primo anno.
Durante l'A.A. 2024/2025 è stata anche valutata la possibilità, su espressa richiesta di studenti provenienti da altri corsi di laurea magistrale, di poter organizzare attività di tirocinio di supporto alla didattica e alla ricerca, presso lo stesso corso di laurea magistrale, in collaborazione con i docenti e il personale tecnico amministrativo impegnato nella gestione del corso.
Sono stati inoltre avviati contatti con operatori ed associazioni. Sono state valutate opportunità di tirocinio con Barilla, Granarolo, Rodolfi Mansueto (note imprese italiane del settore alimentare) e con la rete Città Slow e i Comuni ad essa affiliati, con cui l'Università e il Corso di studi hanno siglato un accordo di partnership.
Sono stati avviati contatti per valutare possibilità di tirocinio con altri enti e imprese impegnate in studi e ricerche in tema di benessere e sostenibilità; nella produzione di alimenti surgelati; nell'igiene; nella produzione di alimenti per la ristorazione; nella ricerca su alimenti ottenuti da cellule animali coltivate; nella produzione di alimenti a base vegetale; nella fornitura di servizi di gestione e professionali in vari ambiti, incluso quello alimentare; nella produzione, commercio e distribuzione di prodotti chimici e oleochimici da fonti rinnovabili; nella fornitura di farine senza glutine e preparati e semilavorati a base vegetale per l'industria alimentare e la vendita al dettaglio; nella prima trasformazione agro-alimentare, per la produzione di ingredienti derivati da semi oleosi (soia, girasole, colza) e cereali (mais, legumi, riso), sia da agricoltura convenzionale che biologica, destinati ad applicazioni nei settori della zootecnia, dell'alimentazione, della farmaceutica e della cosmesi; nella produzione di grappe e distillati; nel fotovoltaico; nell'ambito farmaceutico.
Il corso di Laurea Magistrale Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation ha avviato inoltre attività volte ad agevolare l'avvio di tirocini dedicati in rappresentanze pubbliche (Rappresentanze regionali a Bruxelles), autorità pubbliche di controllo (Autorità spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione) e enti di certificazione privati (Bureau Veritas).
Con riferimento agli studenti che hanno individuato autonomamente spazi di tirocinio, il Corso di Laurea ha offerto il massimo supporto.
Attraverso il sottoprogramma Erasmus+ Traineeship, gli studenti iscritti e gli studenti neo-laureati del Corso di studio possono svolgere un tirocinio formativo, di durata variabile tra due e dodici mesi, presso imprese o altre organizzazioni da

loro scelte, beneficiando di un sostegno finanziario. L'assistenza agli studenti che vogliano partecipare a tali bandi e agli studenti vincitori di borsa è assicurata dalla struttura di Ateneo (Ufficio Erasmus) e dai Referenti Erasmus Tirocinio individuati per il Corso di studi.

Descrizione link: Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)
Link inserito: https://www.unipr.it/tirocini-curriculari-online

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.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Relazione sulle attività di internazionalizzazione dicembre 2024-giugno 2025

Iniziative di Ateneo

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

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

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

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

internazionale. Un esempio in tal senso è la partecipazione dell'Ateneo all' **Alleanza EU green**, un'alleanza di nove atenei europei, dalla Svezia al Portogallo e dal nordovest dell'Irlanda alla Romania, che hanno siglato un'intesa per diventare nel lungo termine una singola Università Europea dove studenti, docenti e personale tecnico amministrativo possano circolare liberamente da una sede all'altra per seguire lezioni, per tenere insegnamenti, per frequentare corsi di aggiornamento, ma anche attività sportive, iniziative culturali, e molto altro.
L'intensa attività volta a migliorare e a rafforzare la dimensione internazionale, è promossa anche attraverso il potenziamento di rapporti collaborativi con Atenei ed altre Istituzioni nazionali, europee ed internazionali, aventi come obiettivo lo sviluppo della didattica, della ricerca e della terza missione. Tali attività si concretizzano attraverso l'incremento di opportunità di formazione linguistica , il consolidamento delle attività di scambio nell'ambito del Programma Erasmus+ , l'ampliamento delle opportunità di scambio nell'ambito del Programma di Ateneo OVERWORLD , l'implementazione di programmi di doppia titolazione a mobilità strutturata , il progetto TeachingParma cofinanziato dalla Fondazione CariParma per il sostegno a Visiting Professor operanti all'interno delle Scuole di Dottorato, e il reclutamento di Visiting Professor per attività di insegnamento nei corsi di studio di I e II livello.

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

Per favorire la crescita e l'aggiornamento scientifico e didattico del corpo docente, l'Ateneo incentiva la partecipazione ai programmi di mobilità internazionale sopra citati in quanto consentono di effettuare periodi di docenza e/o formazione all'estero; vengono promosse inoltre iniziative utili ad acquisire conoscenze e know-how specifici da buone pratiche (creazione di reti accademiche, collaborazioni di ricerca, partecipazione a bandi competitivi) e a sviluppare le competenze linguistiche rilevanti per lo sviluppo professionale.

La realizzazione ed implementazione dei processi di internazionalizzazione, sulla base delle direttive impartite dalla governance d'Ateneo, è curata dalla U.O. Relazioni Internazionali e EU Green e dalla U.O Mobilità, Accoglienza e Studenti Internazionali.

Iniziative del Corso di Laurea Magistrale in 'Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation'

Gli studenti iscritti al Corso di laurea magistrale in "Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation" dell'Ateneo di Parma possono svolgere attività di studio all'estero, nell'ambito di convenzioni con Atenei di Paesi europei (programma Erasmus+ SMS) o extraeuropei (programma Overworld).
La referente per l'internazionalizzazione del corso di studi ha avviato consultazioni con altri Atenei europei e non, per la conclusione di nuovi accordi di mobilità internazionale.
In particolare è stato organizzato un incontro, per tutti gli studenti del Dipartimento con la partecipazione dei Responsabili della internazionalizzazione dei vari Corsi di studio, avente ad oggetto il bando di mobilità Erasmus (in particolare la presentazione del Bando unico per la mobilità europea e
internazionale a fini di studio (SMS) per l'anno 2025/2026) e le regole relative al riconoscimento delle attività formative svolte all'estero (incontro del 20.01.2025). È stato poi affidato ai tutors dell'internazionalizzazione del Dipartimento il compito di organizzare un incontro finalizzato ad illustrare agli studenti del LL.M. Global Food Law i programmi di mobilità internazionale offerti dal Dipartimento e le loro personali esperienze al riguardo.
Sono state intraprese una serie di attività per aumentare le opportunità di scambio internazionale offerte tramite il programma Erasmus Plus e gli accordi Overworld, con un'attenzione specifica a offerte formative compatibili con quella del LL.M. Global Food Law.
Al fine di creare la possibilità di svolgere periodi di tirocinio all'estero coerenti con il programma del LL.M. Global Food Law, sono state concluse convenzioni, o sono in corso colloqui, con aziende che operano nel mondo food/beverage o comunque in settori rilevanti per la sostenibilità.
Sono state avviate negoziazioni per impostare un corso di studio con doppio titolo.
L'elenco delle attività svolte è contenuto nell'allegata relazione.

Descrizione link: Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti
Link inserito: https://www.unipr.it/internazionale

Nessun Ateneo

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

12/06/2025

Iniziative di Ateneo

L'Ateneo di Parma è attivo nel supportare i propri studenti al termine del loro percorso di studi per favorire l'inserimento dei laureati nel mondo del lavoro.
Nello specifico, all'interno dell'Università, la U.O. Orientamento e Job Placement ha l'obiettivo di promuovere iniziative a favore di laureande/i e laureate/i per favorire lo sviluppo delle competenze di ricerca attiva del lavoro e per incrementare attività di collaborazione con imprese, associazioni ed enti, in un'ottica di collegamento diretto tra mondo della formazione universitaria e mondo del lavoro.

Le principali attività, rivolte agli studenti che stanno per conseguire o che hanno appena conseguito il titolo di studio, riguardano:
• specifici iter formativi volti a facilitare i rapporti con il mondo del lavoro;
• un percorso di orientamento finalizzato a conoscere le diverse opportunità occupazionali;
• la promozione, l'organizzazione e la gestione di periodi di prova (tirocini o stage) presso aziende o altri enti per gli studenti che hanno conseguito il titolo, finalizzati a favorire la reciproca conoscenza anche ai fini di una possibile assunzione.
• la gestione di banche dati che presentino gli studenti che hanno conseguito il titolo, con le loro caratteristiche e aspirazioni, al fine di favorire contatti diretti finalizzati all'assunzione;

Viene quindi prestata particolare attenzione alla cura e al potenziamento di iniziative volte ad ampliare le opportunità di inserimento lavorativo e formativo tipicamente legate al placement. L'Università di Parma si pone, in attuazione della normativa vigente, come vero e proprio intermediario nel mercato del lavoro e intende consolidare e sviluppare ulteriormente iniziative e attività progettuali che consentano di sostenere i giovani nella fase di transizione tra istruzione e impiego, con percorsi assistiti di accompagnamento al lavoro e la promozione di atteggiamenti proattivi nella ricerca del lavoro, il trasferimento di competenze utili, la promozione di relazioni con il mondo del lavoro che possono tradursi in opportunità di impiego, nonché di iniziative volte a favorire l'autoimpiego, l'imprenditorialità e la realizzazione di contratti di alto apprendistato.
In tale contesto, la centralità degli studenti universitari passa attraverso un consolidamento delle sinergie e delle azioni di collaborazione per i servizi rivolti agli studenti, anche stranieri, con l'ente regionale che si occupa di diritto allo studio.

La U.O Orientamento e Job Placement, in sinergia con i corsi di studio ed i 10 Dipartimenti, organizza una serie di interventi di orientamento che hanno lo scopo di guidare coloro che stanno per terminare o hanno già concluso un percorso di studi universitari verso il mondo del lavoro, favorendo il miglioramento delle soft skills e la conoscenza dei profili professionali e delle relative opportunità; promuove inoltre eventi di contatto diretto con i recruiters, con lo scopo di accrescere la conoscenza delle job opportunities, offrendo alle aziende opportunità di Employer Branding e di visibilità su target specifici. Sono inoltre messi a disposizione dei laureandi e dei neolaureati dell'Ateneo una serie di servizi per favorirne l'occupabilità e per supportarne l'ingresso nel mondo del lavoro, oltre a percorsi strumentali all'individuazione di un obiettivo professionale attraverso l'aumento della consapevolezza sulle proprie attitudini, abilità e aspirazioni, oltre all'acquisizione di competenze relative alla ricerca attiva del lavoro.

In relazione al mondo aziendale, la U.O. Orientamento e Job Placement organizza Job day tematici, indirizzati ai diversi settori produttivi in linea con i sistemi di imprese: dal sistema Food e agroalimentare, alla meccanica generale, impiantistica ed automotive; farmaceutica e industria della salute; sistema edilizia e delle costruzioni; industrie culturali e

creative; industrie settore ICT; sistema moda e fashion; sistema finanziario e assicurativo; sistema distributivo commerciale; sistema della consulenza e dei servizi alle imprese e sistema energetico e delle utilities.
L'obiettivo dei Job day tematici e quello di favorire l'incontro mirato tra le realtà imprenditoriali ed i neolaureati e studenti, avendo la possibilità di toccare con mano e da vicino le diverse realtà imprenditoriali.
Relativamente allo stage o tirocinio di orientamento al lavoro, periodo di formazione rivolto ai neolaureati entro 12 mesi dal conseguimento del titolo, che si svolge presso aziende, enti pubblici e professionisti, è opportuno sottolineare come tale tipologia di tirocinio, pur rappresentando un primo approccio concreto sul piano lavorativo, esprima tutta la sua valenza ed il suo potenziale se inteso come uno strumento flessibile atto a realizzare un 'ponte' tra il mondo del lavoro ed il mondo della formazione. Pur non costituendo un rapporto di lavoro vero e proprio, allo stagista viene riconosciuto un contributo spese, sotto forma di indennità.

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

Iniziative del Corso di Laurea Magistrale Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation

Il servizio di accompagnamento e di supporto nella ricerca attiva del lavoro specificamente promosso dal Corso di Studi si realizzerà, principalmente, attraverso le seguenti iniziative, in parte già intraprese nell'a.a. in corso:

- incoraggiamento degli studenti alla partecipazione ai seminari di orientamento al lavoro (dando loro grande risalto e pubblicizzandoli ampiamente), organizzati durante l'anno a livello di Ateneo su vari temi (es. tecniche e strumenti di ricerca attiva del lavoro, opportunità per la mobilità internazionale). In questi senso, già nel mese di gennaio 2025, gli studenti sono stati invitati a partecipare ad un primo incontro organizzato dall'Ateneo sulla mobilità Erasmus.

- promozione annuale, in collaborazione con la U.O. Orientamento e Job placement, di un incontro ad hoc per guidare gli studenti nella redazione del curriculum vitae, spiegando le modalità di reperimento dei bandi pubblici e delle richieste di società private o di soggetti appartenenti ad ordini professionali.

- organizzazione di incontri periodici con professionisti, funzionari pubblici e rappresentanti del mondo imprenditoriale al fine di illustrare agli studenti le caratteristiche delle singole attività e le sfide che dovranno affrontare nei contesti di lavoro in cui potranno inserirsi dopo il completamento del percorso di studi.
A questo riguardo, per l'a.a. 2024/2025 sono stati organizzati i seguenti incontri:
02 Aprile 2025. Incontro con il dott. Francesco Cazzini – WTO and Agriculture Research Office «Navigating Food and Trade Law. Insights from the EU Bubble», svoltosi sulla piattaforma Teams.

30 Aprile 2025, Incontro con il dott. Alberto Spagnolli – ex funzionario EFSA, in persona, presso la Biblioteca di Diritto Pubblico.

Descrizione link: Accompagnamento al lavoro
Link inserito: https://www.unipr.it/node/100179

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

21/05/2025

La Commissione per i rapporti con le società di comunicazione, in accordo con i docenti del Corso di Studio, ha coinvolto gli studenti nelle azioni di disseminazione del progetto Food for Future, organizzando una serie di incontri per la realizzazione di contenuti per le pagine social del progetto. Tramite questi canali si è sviluppata un'attività di promozione del corso di studi, utile in vista dell'apertura delle immatricolazioni e in corrispondenza delle attività di orientamento in ingresso. Gli studenti hanno realizzato, con il supporto dei docenti e della società di comunicazione, video sulla vita universitaria, sulla disinformazione riguardo ai temi affrontati nel corso di studio nonché sui requisiti di accesso e sugli spazi in uso al Dipartimento (aule studio).
La Commissione per i rapporti con le società di comunicazione in accordo con la Commissione Law Bulletin ha programmato altri incontri con gli studenti per rafforzare e continuare tali attività ed integrarle con la realizzazione di nuovi contenuti quali articoli 'news' sul sito del progetto Food for Future e produzioni di contenuti social su tematiche riguardanti il corso di studio.

https://www.linkedin.com/company/food-for-future-unipr/posts/?feedView=all

Descrizione link: Food for future - Instagram
Link inserito: https://www.instagram.com/foodforfuture_unipr/?__d=11

QUADRO B6 Opinioni studenti

13/09/2025

Essendo Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation un corso di nuova istituzione (il primo A.A. è stato il 2024/2025), i risultati relativi ai singoli insegnamenti, per il primo anno di corso, non sono ancora disponibili (la data di pubblicazione prevista è il 30.09.2025).

QUADRO B7 Opinioni dei laureati

03/01/2024

Il presente quadro non è attualmente compilabile, trattandosi di un corso di laurea magistrale di nuova istituzione a partire dall'anno accademico 2024/2025.

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

04/09/2025

Trattandosi di un corso di laurea magistrale di nuova istituzione, non è possibile condurre un confronto tra dati di ingresso e di percorso con gli anni precedenti. Non sono ovviamente disponibili, ad oggi, dati di uscita.
(IC00a) Gli avvii di carriera al primo anno, per il 2024, sono stati 17 (di cui 16 iscritti per la prima volta ad una laurea magistrale), circa la metà in riferimento alla media nazionale. Il dato deve tuttavia essere letto alla luce di almeno due considerazioni. In primo luogo, si tratta di un corso di laurea di nuova istituzione, altamente settoriale. In secondo luogo, l'elevato numero di candidature internazionali hanno dimostrato un elevato interesse verso il corso. Tuttavia, a causa di ritardi nel rilascio dei visti di ingresso, solo uno studente internazionale è riuscito a finalizzare l'immatricolazione. Questo si riflette anche sull'indicatore di internazionalizzazione (iC12).
Il contenuto numero degli studenti ha consentito modalità interattive di partecipazione e un adeguamento quasi personalizzato delle modalità di insegnamento, con ricadute estremamente positive nei questionari di valutazione degli studenti (OPIS).
(IC00f)Gli immatricolati puri al GdS sono 16.
(IC04) La percentuale di iscritti al primo anno provenienti da altri atenei è del 64,7%, dato che dimostra l'attrattività a livello nazionale del CdS
Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Scheda indicatori al 15/07/2025

QUADRO C2 — Efficacia Esterna

03/01/2024

Trattandosi di un corso di laurea magistrale di nuova istituzione, non vi sono dati relativi all'efficacia esterna.

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

03/01/2024

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

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

12/05/2025

L'Università di Parma, coerentemente con i propri valori guida e gli indirizzi strategici, adotta un sistema di Assicurazione Qualità (AQ) ispirato alle migliori pratiche a livello nazionale ed internazionale.
Coerentemente con lo spirito definito nello Statuto dell'Ateneo, il Sistema di Assicurazione Qualità dell'Università di Parma è diretto a garantire l'efficacia e l'efficienza dei processi formativi, delle attività di ricerca scientifica e terza missione/impatto sociale, della gestione delle risorse così come definiti nel Piano Strategico triennale e nel Piano Integrato per la gestione del ciclo della performance. A tale scopo promuove azioni sistematiche per il monitoraggio, la valutazione e la verifica delle performance prodotte e dei risultati ottenuti.

La struttura organizzativa del Sistema di Assicurazione della Qualità nell'Ateneo di Parma, con la definizione di funzioni e responsabilità, è riportata nel documento "Architettura del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo", approvato nel 2017 dal Consiglio di Amministrazione e dal Senato Accademico e successivamente aggiornato e approvato dal Consiglio di Amministrazione e dal Senato Accademico a marzo 2025. Il documento è pubblicato sul sito web di Ateneo.

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

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

2. Nel solco di un'esperienza già consolidata che ha visto operare dal 2010 la Commissione Monitoraggio, Qualità e Valutazione e ravvisata la necessità di affrontare la pianificazione strategica di Ateneo prevedendo un forte coordinamento e una stretta sinergia fra l'indirizzo politico e quello gestionale, il Rettore ha istituito, con DR n.291/2021 Prot. n.37304 del 09 02 2021 la Commissione Pianificazione, Performance e Qualità. Nell'ambito della qualità, la Commissione ha come obiettivo la condivisione e la valorizzazione dei documenti istituzionali finalizzati al miglioramento dei processi di assicurazione della qualità proposti dal Presidio della Qualità di Ateneo.

3. All'interno di ogni Dipartimento è istituito il Presidio della Qualità di Dipartimento (PQD), organismo operativo e di raccordo fra Dipartimento e Presidio della Qualità di Ateneo. Il PQD diffonde la cultura della Qualità all'interno del Dipartimento; applica, per quanto di competenza, le politiche e gli indirizzi generali per la Qualità stabiliti dagli Organi di Governo di Ateneo; coadiuva i Presidenti di CdS nella stesura dei documenti di AQ del corso di studio (SUA-CdS, Rapporto di Riesame ciclico, Scheda di monitoraggio annuale); coadiuva il Direttore nella stesura dei documenti di AQ della ricerca (SUA-RD, eventuali documenti programmatici del Dipartimento); supporta il Direttore e il Consiglio di Dipartimento nella definizione delle politiche ed obiettivi per la Qualità e per l'AQ della ricerca e della terza missione; promuove il miglioramento continuo in Ricerca e Didattica attraverso attività di autovalutazione e valuta l'efficacia delle azioni intraprese. Il PQD definisce annualmente (generalmente entro il mese di febbraio) gli obiettivi di AQ di Dipartimento per l'anno successivo; a tali obiettivi, che devono discendere da quelli di Ateneo, possono essere aggiunti ulteriori obiettivi specifici. Annualmente, di norma entro il 31 dicembre di ogni anno accademico, il PDQ redige una relazione sulle attività e

sugli interventi svolti nel corso dell'anno che diventa parte integrante della relazione annuale del PQA sullo stato dell'Assicurazione della Qualità di Ateneo.

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

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

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

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

Manager per la Qualità della Didattica (MQD) dell'area, ai corsi di studio per l'offerta formativa di Ateneo, la sua programmazione e il suo sviluppo, attraverso l'istituzione e l'attivazione dei corsi di laurea e laurea magistrale, coadiuvando i Direttori dei Dipartimenti e i Presidenti dei Corsi di Studio nell'utilizzo degli strumenti per l'autovalutazione e il miglioramento della qualità della didattica, con particolare riferimento al processo volto all'accreditamento, iniziale e periodico dei corsi di studio, secondo le politiche dell'ANVUR, ivi compreso il supporto alle attività tecnico-amministrative riferite alla compilazione delle schede SUA-CdS, nonché supportare lo sviluppo del sistema di Ateneo per l'assicurazione della qualità della didattica, coadiuvando il Presidio della Qualità di Ateneo per le attività volte ad assicurare la qualità dei corsi di studio e delle strutture didattiche.
Infine, è opportuno sottolineare come la partecipazione degli studenti al monitoraggio dei processi di Assicurazione della Qualità sia definita ed incentivata dall'Ateneo che prevede la presenza di loro rappresentanti non solo negli Organi e Organismi di Ateneo (come da Statuto) e nella Commissione Paritetica Docenti Studenti, ma anche nel Presidio della Qualità dipartimentale e nel Gruppo di Riesame di ogni corso di studio.
Per rendere più concreta ed efficace la partecipazione attiva degli studenti negli Organi di AQ, l'Ateneo ha programmato un'attività formativa sulle tematiche di Assicurazione delle Qualità dal titolo: 'Quality Assurance in ambito formativo: processi, metodi e strategie nell'Università in Italia'.

Descrizione link: Organizzazione del Sistema di Assicurazione della Qualità
Link inserito: https://www.unipr.it/node/108269
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Architettura del Sistema di Assicurazione della Qualità di Ateneo

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

21/05/2025

I Corsi di Studio del Dipartimento di Giurisprudenza, Studî politici e internazionali si sono dotati di un Sistema di Gestione dell'Assicurazione della Qualità (reperibile al link sotto riportato) approvato dal Consiglio di Dipartimento in data 22 novembre 2017, poi in parte modificato con delibera del Presidio di Qualità di Dipartimento in data 28 novembre 2018.
Il documento approvato descrive il sistema di gestione per l'Assicurazione di Qualità (AQ) dei Corsi di Studio (CdS) del Dipartimento di Giurisprudenza, Studî politici e internazionali, con particolare riferimento a quanto previsto dalla Scheda Unica Annuale - Corso di Studio (SUA-CdS) in termini di Obiettivi della Formazione, Esperienza dello Studente, Risultati della Formazione e Organizzazione e Gestione della Qualità.
Per quanto riguarda l'Assicurazione della Qualità, a livello di Dipartimento, la struttura organizzativa è costituita dai seguenti soggetti, individuati attraverso delibere del Consiglio di Dipartimento (http://gspi.unipr.it/it/dipartimento/qualita-di-dipartimento):
- Consiglio di Dipartimento
- Giunta di Dipartimento
- Commissione Paritetica Docenti-Studenti (CPDS)
- Presidenti dei CdS
- Consigli di CdS
- Delegato Referente per la Didattica
- Commissione Didattica di Dipartimento
- Presidio di Qualità di Dipartimento
- Comitato di indirizzo del Dipartimento
- Commissione per l'internazionalizzazione, l'innovazione e la terza missione
- Personale docente
- Delegato agli Studenti con disabilità
- Responsabile Amministrativo Gestionale (RAG) di Dipartimento
- Responsabile del servizio per la qualità della didattica.
- Altro personale tecnico amministrativo di riferimento per la didattica

A livello di Corso di Studi, la struttura organizzativa è costituita dai seguenti soggetti:

- Presidente del CdS
- Tutor del CdS
- Responsabile dell'AQ del CdS (RAQ)
- Gruppo di Riesame (GdR)
- Delegato per l'orientamento in ingresso e per il tutorato
- Delegato per l'orientamento in uscita
- Referente per i tirocini formativi
- Referente per il Progetto Erasmus+
- Manager per la Qualità della Didattica.

I documenti del sistema di gestione del CdS sono:
- Scheda Unica Annuale - Corso di Studio (SUA-CdS)
- Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA)
- Rapporto di Riesame Ciclico (RRC)
- Questionari di valutazione delle attività formative
- Questionari di valutazione delle attività di tirocinio
- Relazione annuale della CPDS
- Relazione annuale del NdV
- Verbali del Presidio di Qualità di Dipartimento
- Verbali del Consiglio di Corso di Studio.

Il Piano operativo per la gestione della qualità del Corso di studi è articolato in cinque processi:
1. Definizione della domanda di formazione: progettazione e aggiornamento
2. Definizione degli Obiettivi formativi e dei Risultati di apprendimento attesi: progettazione e aggiornamento
3. Progettazione/aggiornamento e gestione del processo formativo
4. Erogazione del processo formativo
5. Monitoraggio annuale e riesame ciclico

I singoli processi sono quindi suddivisi in attività per le quali si specificano:
Finalità;
Responsabilità primaria;
Responsabilità secondaria;
Modalità operative di realizzazione;
Tempistica.

Gli Organi del Corso di Studio sono ancora in fase di definizione ma gli obiettivi di assicurazione della qualità sono comunque perseguiti dal lavoro delle Commissioni e dei Referenti, individuati dallo Steering Committee del progetto Food for Future. Tali Commissioni sono state approvate e deliberate dal Consiglio di Dipartimento dell'11 Dicembre 2024.

Elenco commissioni e Referenti
Referente Orientamento in Ingresso
Referente Tutorato in Itinere
Referente Orientamento in Uscita
Referenti per i Rapporti con le Società di Comunicazione
Commissione piani di studio
Referente Internazionalizzazione
Referenti Tirocini
Commissione Regolamento Didattico
Commissione Syllabus
Commissione per la Qualità della Didattica
Commissione Law Bulletin
Referenti per gli Stakeholders
Si richiamano, inoltre, le attività di orientamento in ingresso, in itinere, di accompagnamento al lavoro, di tirocinio e di internazionalizzazione svolte dai rispettivi Delegati, rendicontate nei quadri B5.

Descrizione link: Sezione Qualita' della didattica - sito web del Corso di laurea
Link inserito: https://corsi.unipr.it/en/cdlm-gfl/qualita-della-didattica

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

30/05/2025

Ai fini della Assicurazione della Qualità, ogni CdS è tenuto a:
- applicare, per quanto di competenza, le politiche e gli indirizzi generali per la Qualità stabiliti dagli Organi di Governo;
- svolgere attività di autovalutazione e riesame del proprio percorso di formazione e della gestione del CdS in funzione delle analisi riportate nella relazione annuale della CPDS e dei dati forniti da ANVUR, dal Nucleo di Valutazione e dalla Unità Organizzativa (U.O.) Controllo di Gestione confrontandosi anche con CdS similari in un'ottica di benchmarking;
- promuovere il miglioramento continuo e valutarne l'efficacia;
- attuare la valutazione della didattica secondo quanto predisposto a livello di Ateneo.

Il Consiglio di CdS, per il tramite del suo Presidente, è inoltre responsabile delle informazioni riportate nei documenti ANVUR (SUA-CdS, Scheda di Monitoraggio Annuale, Rapporto di Riesame Ciclico).
A tal fine ogni CdS istituisce un Gruppo di Riesame (GdR) composto da figure interne al CdS medesimo, in grado di contribuire alla valutazione del corso da diversi punti di vista (docenti, personale tecnico-amministrativo, studenti).
Nel corso del processo di auto-valutazione il GdR prende in esame tutto ciò che può contribuire all'analisi dei risultati del CdS ed in particolare:
- la relazione annuale fornita della Commissione Paritetica Docenti-Studenti di riferimento;
- la Relazione del Nucleo di Valutazione;
- l'avanzamento delle carriere degli studenti;
- la disponibilità di servizi di contesto (tutorato, internazionalizzazione, orientamento, tirocini, ecc.);
- la consultazione con il sistema socio-economico di riferimento (tra cui il Comitato di Indirizzo, studi di settore, incontri specifici con le parti sociali);
- la disponibilità delle risorse (umane ed infrastrutturali);
- l'opinione degli studenti sulla didattica, sull'organizzazione del CdS e sul percorso di formazione;
- ogni altra segnalazione fornita dal RAQ, dal Manager Didattico e dal Coordinatore/Responsabile del servizio per la qualità della didattica.

Il lavoro del GdR si concretizza nella compilazione di una Scheda di Monitoraggio Annuale e nella redazione del Rapporto di Riesame Ciclico che viene discusso all'interno del Consiglio del CdS di riferimento e trasmesso al PQA e al Nucleo di Valutazione di Ateneo.
Infine, il Responsabile della Assicurazione della Qualità (RAQ) ha funzioni di monitoraggio e di verifica della corretta attuazione delle azioni di miglioramento approvate dal Consiglio di CdS. Il RAQ è individuato tra i Docenti del CdS.
Nello specifico, a livello di Corso di Studio, la programmazione dei lavori relativi alla gestione dell'AQ e le relative scadenze riguardano:
- indagine sulla domanda di formazione (coinvolgimento delle parti interessate): ogni anno entro il 31 dicembre;
- definizione/aggiornamento degli obiettivi formativi: ogni anno, se necessario, entro il 31 gennaio;
- riprogettazione dell'Offerta Formativa: ogni anno, se necessario, entro le scadenze ministeriali per la modifica dei quadri ordinamentali;
- stesura e approvazione del manifesto degli studi: ogni anno entro il 30 aprile;
- attribuzione Incarichi didattici dei docenti strutturati: ogni anno entro il 30 aprile;
- armonizzazione dei programmi degli insegnamenti: ogni anno entro il 31 luglio;
- aggiornamento delle schede degli insegnamenti (Syllabus) per il successivo anno accademico: ogni anno entro il 31 luglio;
- attribuzione Incarichi didattici dei docenti esterni (a contratto): ogni anno entro il 15 settembre;
- calendario delle sessioni d'esame e di laurea: ogni anno entro il 30 aprile;
- compilazione della SUA-CdS: ogni anno secondo le scadenze ministeriali;
- approvazione dell'orario delle lezioni e calendario appelli d'esame: entro 10 giorni dall'inizio di ciascun semestre;

- pubblicazione nella pagina web del CdS delle informazioni di interesse degli studenti: verifica e pubblicazione delle informazioni;
- valutazione dei questionari degli studenti: ogni anno entro il 31 ottobre;
- compilazione della Scheda di Monitoraggio Annuale: secondo le scadenze istituzionali previste;
- redazione del Rapporto di Riesame Ciclico: secondo le scadenze istituzionali previste;
- periodiche riunioni del Gruppo di Riesame, finalizzate al monitoraggio delle azioni svolte dal Presidente del CDS e dal Consiglio del CdS, nonché alla proposta di iniziative migliorative, concernenti:
-- l'analisi dell'indagine sulla domanda di formazione e l'eventuale riprogettazione dell'Offerta Formativa, l'analisi della relazione annuale del Nucleo di Valutazione e il monitoraggio degli abbandoni;
- l'analisi della relazione della Commissione Paritetica Docenti Studenti, la predisposizione della SUA-CdS, l'armonizzazione dei programmi, l'aggiornamento delle schede degli insegnamenti e la predisposizione del Manifesto degli Studi;
- l'analisi dei risultati della rilevazione dell'opinione degli studenti, l'analisi degli indicatori del CdS e la predisposizione della SMA e la valutazione dello stato delle azioni riportate nel RRC;
- attività di orientamento in ingresso: in occasione delle attività organizzate a livello di Ateneo (Open Day e Info Day) e con iniziative presso o per le Scuole superiori, o su richiesta dei potenziali interessati;
- valutazione degli studenti in ingresso, valutazione delle carriere pregresse e organizzazione dei colloqui: secondo le tempistiche indicate sul sito web del Corso;
- organizzazione di attività di tutoraggio: ricevimento studenti che ne facciano richiesta in più giorni a settimana, sia da parte del tutor studenti sia da parte dei tutor docenti;
- attivazione di stage e tirocini: attività informativa e di promozione generale, attività informativa specifica su richiesta degli studenti interessati; assistenza negli aspetti organizzativi dell'attività;
- promozione mobilità internazionale: bandi in date prestabilite e attività informativa su richiesta degli studenti interessati;
- organizzazione di iniziative di job placement: più iniziative nell'arco dell'anno accademico.

Gli organi del Corso di Studio della Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation sono ancora in fase di definizione, ma gli obiettivi di assicurazione della qualità sono comunque perseguiti dal lavoro delle Commissioni e referenti, individuati dalla Steering Committee del progetto Food for Future del Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politci e Internazionali – Dipartimento di Eccellenza 2023-2027. Tali commissioni sono state approvate e deliberate dal Consiglio di Dipartimento del 11 dicembre 2024.
Inoltre, i docenti del primo anno di corso, hanno istituito un incontro periodico per confrontarsi su:
Didattica (feedback studenti, programmi degli insegnamenti, metodologie didattiche, attività integrative e seminari, coinvolgimento e orientamento studenti)
Lavoro Commissioni
Tematiche di ricerca dipartimentale
Aggiornamento requisiti di accesso al corso di Laurea
Internazionalizzazione
Tirocini
In allegato un breve resoconto degli incontri.

Descrizione link: Pagina del sito GFL relativa alla qualità della didattica
Link inserito: http://https://corsi.unipr.it/it/cdlm-gfl/qualita-della-didattica
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D4 | Riesame annuale

03/01/2024

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

Descrizione link: Assicurazione della Qualità
Link inserito: http://www.unipr.it/AQ

QUADRO D5 — Progettazione del CdS

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Documento di progettazione del corso di studio

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

04/01/2024

Verbale della Commissione per valutazione delle proposte di istituzione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2024/2025 - Seduta del 6 luglio 2023

Pdf inserito: visualizza

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

04/01/2024

Quadro non compilabile per lo specifico corso di studio.

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università degli Studi di PARMA
Nome del corso in italiano	Diritto Alimentare Globale: Sfide di Sostenibilità e Innovazione
Nome del corso in inglese	Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation
Classe	LM/SC-GIUR R - Scienze Giuridiche
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://corsi.unipr.it/en/cdlm-gfl
Tasse	https://www.unipr.it/importi-di-tasse-e-contributi
Modalità di svolgimento	b. Corso di studio in modalità mista

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

Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	SCAFFARDI Lucia
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	Consiglio di Corso di Laurea Magistrale
Struttura didattica di riferimento	Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	NLLGCR74P02D423J	ANELLO	Giancarlo	IUS/11	12/C2	PA	1	
2.	BLDFRC84R67H501D	BOLDRINI	Federica	IUS/19	12/H2	RD	1	
3.	FRMGLI89T51G337Q	FORMICI	Giulia	IUS/21	12/E2	RD	1	
4.	GLLCSR62D08B157X	GALLI	Cesare	IUS/04	12/B1	PO	1	
5.	PGNVLR83B42A539J	PAGANIZZA	Valeria	IUS/03	12/E3	PA	1	
6.	VTLMTL76H09F205Y	VITALI	Matteo Ludovico	IUS/04	12/B1	PA	1	

Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Diritto Alimentare Globale: Sfide di Sostenibilità e Innovazione

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Dima	Gaia Amelia	ameliagaia.dima@studenti.unipr.it	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Rappresentante degli studenti	da definire
Rappresentante del personale tecnico-amministrativo	da definire
Responsabile per l'AQ del corso di studio	da definire
Scaffardi	Lucia

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
Grilli	Maria Laura	marialaura.grilli@unipr.it	Tutor ai sensi del DL 9 maggio 2003, n. 105

Programmazione degli accessi

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

Sede del Corso

Sede: 034027 - PARMA Via Università, 12 - 43121 - Parma	
Data di inizio dell'attività didattica	16/09/2025
Studenti previsti	100

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
BOLDRINI	Federica	BLDFRC84R67H501D	PARMA
VITALI	Matteo Ludovico	VTLMTL76H09F205Y	PARMA
GALLI	Cesare	GLLCSR62D08B157X	PARMA
FORMICI	Giulia	FRMGLI89T51G337Q	PARMA
ANELLO	Giancarlo	NLLGCR74P02D423J	PARMA
PAGANIZZA	Valeria	PGNVLR83B42A539J	PARMA

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
Grilli	Maria Laura	PARMA

Altre Informazioni

Codice interno all'ateneo del corso	5081	
Massimo numero di crediti riconoscibili	**12**	max 24 CFU, da DM 931 del 4 luglio 2024

Date delibere di riferimento

Data di approvazione della struttura didattica	22/01/2025
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	27/02/2025
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	24/05/2023 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	18/12/2023

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

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

Relazione tecnico-illustrativa/Parere in merito all'istituzione e all'attivazione, per l'anno accademico 2024-2025, ai sensi dell'art. 9 comma 2 del D.M. n. 270/2004 e dell'art.8 comma 4 del d.lgs. 19/2012 e in coerenza con quanto disposto dall'art. 4 del D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021 del Corso di Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation (LM SC-GIUR Scienze giuridiche - ex. D.M. n. 77 del 31 gennaio 2018)

(approvata dal Nucleo di Valutazione nella seduta del 27 marzo 2024)

Con nota Rettorale n. 275758 del 23 ottobre 2023, avente a oggetto "Parere in merito all'istituzione e all'attivazione di nuovi corsi di studio per l'A.A. 2024/2025", si richiede al Nucleo di Valutazione un parere preliminare in merito alla istituzione e all'attivazione, dall'anno accademico 2024-2025, di nuovi Corsi di Studio, tra i quali il seguente:

Dipartimento: Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali
Classe: LM SC-GIUR Scienze giuridiche (ex. D.M. n. 77 del 31 gennaio 2018)
Corso di Studio: Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation

Si tratta di un Corso di Laurea Magistrale internazionale, erogato interamente in lingua inglese e in modalità blended (al secondo anno); viene istituito nella classe LM SC. GIUR. introdotta con il D.M. n. 77 del 31 gennaio 2018.

Come precisato nella nota Rettorale sopra richiamata, il parere del Nucleo di Valutazione è stato richiesto al fine di verificare preliminarmente la solidità del nuovo progetto formativo, a supporto delle decisioni in tema di attivazione di nuovi Corsi di Studio a partire dall'anno accademico 2024/2025, che il Senato Accademico e il Consiglio di amministrazione hanno successivamente adottato nelle sedute rispettivamente del 28 e 30 novembre 2023. Nella stessa nota si precisa che, successivamente ed entro i termini fissati dal Ministero, il Nucleo di Valutazione deve esprimersi compiutamente verificando, ai sensi dell'art. 9, comma 2, del D.M. n. 270/2004 e dell'art. 8, comma 4, del Decreto Legislativo n. 19/2012, se la nuova iniziativa didattica sia in linea con gli indicatori di accreditamento iniziale definiti dall'ANVUR e, in caso di esito positivo della verifica, predisponendo la relazione tecnico-illustrativa da inserire nel sistema informativo e statistico ministeriale.

Nella seduta del 14 novembre 2023 il Nucleo di Valutazione ha approvato il parere preliminare a seguito dell'analisi della documentazione prodotta; tale parere preliminare è stato trasmesso, con nota n. 290639 del 15 novembre 2023, alla competente Area Dirigenziale, al docente proponente e al Direttore del Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali per i conseguenti adempimenti.

Con delibera del 30 novembre 2023, vista la delibera del Senato Accademico del 28 novembre 2023, il Consiglio di amministrazione ha approvato l'istituzione e l'attivazione, a partire dall'anno accademico 2024-2025, delle proposte di istituzione di nuovi Corsi di Studio, tra i quali il corso di laurea magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation nella classe LM SC-GIUR (Scienze giuridiche).

Con la stessa delibera il Consiglio di amministrazione ha approvato il documento denominato 'Politiche di Ateneo e Programmazione', nel quale sono contenuti, in coerenza con la strategia dell'Offerta Formativa espressa nel Piano Strategico di Ateneo, gli obiettivi e le corrispondenti priorità che orientano le politiche di Ateneo, il ruolo assegnato ai nuovi corsi di studio proposti per l'anno accademico 2024-2025, nonché la valutazione dell'offerta formativa dell'Ateneo, da cui emerge la sostenibilità economico-finanziaria e l'insieme delle risorse riferite alla docenza a regime per i nuovi Corsi di Studio.

Nell'adunanza del 29 febbraio 2024, il CUN ha espresso parere favorevole (trasmesso con nota Rettorale n. 77293 del 7 marzo 2024) sull'ordinamento didattico del nuovo Corso di Laurea magistrale, a condizione che lo stesso ordinamento fosse adeguato ad alcune osservazioni; tali osservazioni riguardano, in particolare, la coerenza degli obiettivi formativi del corso che richiede la previsione, tra le attività affini, di attività formative nell'ambito agro-alimentare.

Nell'analisi finalizzata alla redazione della presente Relazione tecnico-illustrativa e del presente parere, il Nucleo di Valutazione ha preso quale necessario riferimento il D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021 [1], con particolare riguardo agli allegati:
• A (Requisiti di accreditamento del corso di studio)
• C (Valutazione della qualità delle sedi e dei corsi di studio).

Un ulteriore importante riferimento per il Nucleo di Valutazione è rappresentato dalle Linee Guida dell'ANVUR per la progettazione in qualità dei corsi di studio di nuova istituzione per l'a.a. 2024-2025 (Delibera del Consiglio Direttivo n. 222 del 21 settembre 2023) [2].

L'iter procedurale per la progettazione di nuovi Corsi di Studio si è avviato con la nota rettorale n. 37690 dell'8 febbraio 2023, avente a oggetto "Riqualificazione dell'offerta formativa e progettazione di nuovi Corsi di Studio per l'anno accademico 2024-2025". Nella nota sono espressi indirizzi che invitano a tenere conto delle esigenze educative delle giovani generazioni, dei bisogni della domanda e dell'offerta di lavoro, di concerto con le parti interessate e delle prospettive di sviluppo culturale, sia avviando una riflessione volta all'ottimizzazione dei percorsi didattici, sia programmando nuove e mirate iniziative didattiche, in grado di ampliare e ulteriormente qualificare l'attuale offerta formativa. Un aspetto importante richiamato nella stessa nota è rappresentato dalla necessità di garantire la coerenza con il Piano Strategico di Ateneo, con una particolare attenzione alla piena sostenibilità dei corsi di studio, in un'ottica di riqualificazione dell'offerta formativa. Inoltre, tenendo conto dei target fissati in sede di programmazione triennale, si invitano i Dipartimenti a promuovere nuovi corsi di studio con spiccate connotazioni in termini di interdisciplinarità e innovazione, in grado di valorizzare la dimensione internazionale e le fruttuose interazioni con il sistema produttivo e il territorio, ivi compresi corsi di laurea a orientamento professionale. In tale contesto, sono incoraggiate le forme di collaborazione che coinvolgano più strutture dipartimentali, per una partecipazione attiva e informata in grado di generare una pratica virtuosa di interazione multidisciplinare e trasversale nell'ambito del processo progettuale.

Con la nota rettorale n. 73030 dell'8 marzo 2023, avente a oggetto "Iter per la progettazione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2024-2025", si è provveduto a definire l'iter procedurale, precisandone tempi e responsabilità; contestualmente, a tutti i soggetti interessati è stata trasmessa la documentazione di riferimento, utile al fine della predisposizione delle proposte di istituzione per l'accreditamento iniziale di nuovi corsi di studio e i modelli, predisposti a cura del Presidio della Qualità di Ateneo, per la redazione del documento di progettazione e delle sezioni A e F della SUA-CdS.

Riferimenti:
[1] https://www.mur.gov.it/sites/default/files/2021-10/Decreto%20ministeriale%20n.1154%20del%2014-10-2021.pdf
[2] https://www.anvur.it/wp-content/uploads/2023/10/Linee-Guida-Nuova-istituzione_2024_25_def.pdf

==========

Esame dei requisiti per l'accreditamento inziale

L'istituzione e attivazione, dall'anno accademico 2024-2025, del Corso di Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation nella classe LM SC-GIUR (Scienze giuridiche) è proposto dal Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali.

La classe di riferimento è stata istituita dal D.M. n. 77 del 31 gennaio 2018, nel quale sono definiti gli obiettivi formativi qualificanti, nonché le attività formative caratterizzanti indispensabili, per un numero minimo di 48 CFU ad esse riservati.

Documentati consultati:

1. Piano Strategico 2022-2024 (aggiornamento ottobre 2022), approvato con delibera n. 410 del Consiglio di amministrazione del 27 ottobre 2022, con il parere favorevole del Senato Accademico reso con delibera n. 106 del 25 ottobre 2022;
2. Piano Strategico Dipartimentale Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali 2022-2024, approvato con delibera del Consiglio di Dipartimento del 13 ottobre 2021;
3. D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021;
4. Linee Guida per il Sistema di Assicurazione della Qualità negli Atenei (13/02/2023);
5. Linee Guida per l'accreditamento per la progettazione in qualità dei corsi di studio di nuova istituzione per l'a.a. 2024-2025 (delibera Consiglio Direttivo ANVUR n. 222 del 21 settembre 2023);
6. Nota rettorale prot. n. 37690 del 9 febbraio 2023 sulla "Riqualificazione dell'offerta formativa e progettazione di nuovi corsi di studio per l'anno accademico 2024/2025";
7. Linee Guida per la scrittura del documento "Progettazione del CdS" (sezione 1.1), Presidio della Qualità di Ateneo (nota rettorale prot. n. 90126 del 5 aprile 2022);
8. Verbale della Commissione per la valutazione delle proposte di istituzione e attivazione di nuovi corsi di studio – istituita con Decreto Rettorale n. 3220 del 10 dicembre

2019 – seduta del 6 luglio 2023;
9. Verbale della riunione di consultazione con le parti interessate del 24.05.2023 Estratti dai verbali del Consiglio del Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali
- del 14/06/2023
- del 11/10/2023
10. Parere della CPDS del Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali del 07.06.2023;
11. Parere della CPDS del Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali del 09.10.2023;
12. Documento di Progettazione del corso di studio
13. Scheda per la compilazione delle Sezioni A (Obiettivi della formazione) e F (Ordinamento Didattico) (SUA-CdS - A.A. 2024/2025.
14. Delibere del Senato Accademico e del Consiglio di amministrazione rispettivamente del 28 e 30 novembre 2023
15. Documento “Politiche di Ateneo e Programmazione” approvato dal CdA il 30 novembre 2024 [3]
16. Scheda per la candidatura al bando Dipartimenti di Eccellenza e scheda del progetto Food for Future (F4F)
17. Parere del CUN sull’ordinamento didattico del Corso di Studio di nuova istituzione, espresso nell’adunanza del 29 febbraio 2024 e trasmesso con nota Rettorale n. 77293 del 7 marzo 2024.

[3] https://www.unipr.it/sites/default/files/2023-12/Nuovi%20CdS%20-%20Politiche%20di%20Ateneo%20e%20Programmazione_0.pdf

-- Presentazione del Corso e motivazione per la sua progettazione e attivazione --
Il Corso di laurea magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation (Classe di laurea magistrale in Scienze giuridiche - LM SC-GIUR) è una delle iniziative previste dal progetto più ampio Food For Future, finanziato nell’ambito del bando Dipartimenti di Eccellenza 2023-2027 (nota n. 15659 del 28 dicembre 2022, nota MUR, Prot. n. 922 del 24 gennaio 2023); come segnalato dalla Commissione per la valutazione delle proposte di istituzione e attivazione di nuovi corsi di studio (si veda la fonte documentale 8), particolarmente importante per il Dipartimento di Giurisprudenza, Studi Politici e Internazionali è la natura internazionale del corso, nonché la sua possibile attrattività dovuta alla sua modalità blended. In questo senso risponde pienamente alle indicazioni sia del Piano Strategico di Ateneo, sia della Programmazione triennale del dipartimento interessato, che ne recepisce le indicazioni; nel Piano Strategico 2022-24, infatti, oltre all’obiettivo D1 sulla riqualificazione e ampliamento dell’offerta formativa, si trova l’obiettivo SO3.1 “Aumento, nell’offerta formativa di Ateneo, dei contenuti inerenti lo sviluppo sostenibile, nella sua accezione più ampia (ambientale, economica e sociale)”, entro cui è perfettamente collocata la presente proposta di nuova attivazione.
Inoltre, il Corso ben recepisce l’intenzione del DM n. 77 del 2018 che ha definito la recente classe dei Corsi di laurea magistrale in “Scienze Giuridiche” (art.1), ponendo particolare attenzione agli obiettivi formativi qualificanti indicati dal DM (connotazione multidisciplinare – oltre all’Area 12, saranno coinvolti SSD appartenenti alle Aree 13 e 14 –, elaborazione di strategie innovative in organizzazioni sia pubbliche sia private, con una marcata attenzione alla dimensione sovranazionale, uso delle metodologie della scienza giuridica per affrontare ambiti caratterizzati da forti trasformazioni...).

Il documento di progettazione è ben costruito e, descrivendo il Corso nelle sue articolazioni, risponde alle richieste enunciate dalle Linee Guida di Ateneo e a quelle di ANVUR.

-- Analisi della domanda di formazione --
L’analisi dei Corsi di Studio della stessa classe già presenti nel contesto sia regionale che nazionale si presenta molto approfondita e viene condotta in modo articolato sulla struttura e sulle modalità operative dei corsi presi in considerazione.
Di seguito il Nucleo di Valutazione si sofferma nell’esame di alcuni aspetti tra quelli più significativi e qualificanti previsti nel modello AVA 3 per l’ambito D.CDS (Assicurazione della Qualità nei Corsi di Studio), formulando, ove necessario, eventuali osservazioni che si potranno aggiungere a quelle già rese in occasione dell’espressione del parere preliminare già prima citato in premessa.

Progettazione del CdS e consultazione delle parti interessate (D.CDS.1.1)

La progettazione del corso si è avvalsa in fase iniziale di una buona azione di consultazione delle parti interessate, preceduta da un’ottima analisi indiretta della domanda di formazione. È stato individuato un ampio ventaglio di realtà potenzialmente interessate alle professionalità sviluppate nel Corso di Studio a cui è stato inviato un questionario (allegato al documento di progettazione). Solo 9 di esse, tuttavia, hanno risposto evidenziando interesse e volontà di fattiva collaborazione e più o meno lo stesso numero è stato parte attiva di una riunione sui profili culturali e professionali necessari al futuro laureato magistrale in Global Food Law.

Inoltre, come emerge tra le righe della sezione quattro del documento di progettazione, si ribadisce che questa prima consultazione debba essere resa una costante attività di counselling e monitoraggio, andando a formare uno stabile Comitato di indirizzo, anche per avere un quadro preciso e via via aggiornato sull’effettiva offerta di occupazione dei futuri laureati.

-- Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi --
Il progetto formativo (D.CDS.1.1-2-3-4-5)

Nella descrizione del progetto formativo esposta nel paragrafo 1.2 del documento di progettazione si evidenzia la caratterizzazione spiccatamente interdisciplinare del Corso di Studio, tale da fornire competenze non solo giuridiche, ma anche tipiche di altre aree funzionali alla conoscenza sia degli specifici settori di studio, sia in relazione agli scenari nazionali e internazionali (a iniziare da quelli europei) in cui si decide la sfida della sostenibilità, con una particolare attenzione al ruolo dell’innovazione. Il corso si caratterizza, inoltre, per una spiccata attenzione alla internazionalizzazione.
Nel documento di progettazione sono bene illustrati quattro principali obiettivi formativi e sono delineate quattro figure professionali, per ciascuna delle quali sono precisate le funzioni in un contesto di lavoro e, per tali funzioni, le competenze associate. Pertanto, i profili culturali, scientifici e professionali in uscita sono chiaramente declinati, anche in relazione alle figure professionali che andranno a formare; per una rappresentazione più precisa dell’articolazione dell’offerta formativa in coerenza con gli obiettivi formativi e con i risultati di apprendimento attesi (disciplinari e trasversali) potrebbe aiutare a delineare meglio il progetto formativo la redazione della matrice delle corrispondenze, secondo lo schema formulato da PQA, che metta in relazione gli insegnamenti previsti nel piano di studio del CdS e i risultati di apprendimento attesi secondo gli indicatori di Dublino.
Andrebbero meglio articolati (specifici obiettivi formativi, schede di insegnamento, almeno in linea di massima... cfr. D.CDS.1.4.1) gli insegnamenti previsti: gli obbligatori, indicati nei quadri della SUA-CdS allegati, ma anche gli affini e le attività integrative.
Nel documento di progettazione viene precisato che le attività didattiche del secondo anno saranno erogate in modalità blended, improntate nell’ottica delle “e-tivity” (si veda in AVA 3 – D.CDS.1.3.2), favorendo la socializzazione e la partecipazione degli studenti alla discussione, anche attraverso specifiche piattaforme, che consentano il coinvolgimento e l’interazione, e anche attraverso quesiti e attività in team.

-- L’esperienza dello studente --
L’erogazione del Corso di Studio e l’esperienza dello studente (D.CDS.2)

Il punto di attenzione è sufficientemente descritto. Per quanto concerne specifiche indicazioni in merito a possibili percorsi flessibili organizzati per studenti dalle esigenze specifiche (D.CDS.2.3), si fa riferimento ai servizi dedicati a livello di Ateneo, in particolare in capo al Centro Accoglienza e Inclusione (https://www.cai.unipr.it/), e a livello di

Dipartimento (in cui è presente un Docente di riferimento per le Studentesse e gli Studenti con disabilità e le fasce deboli) in particolare in termini di tutorato generico e di materia. Le modalità di sviluppo della interazione didattica in modalità blended potrebbero essere illustrate in modo più dettagliato.

-- Risorse previste --
La gestione delle risorse nel CdS (D.CDS.3)

La sostenibilità della docenza non dovrebbe essere un problema per il Corso, soprattutto se si considerano, come precisato nello stesso documento di progettazione, i nuovi reclutamenti previsti dal progetto Food for Future (F4F). Nella Scheda per la compilazione delle Sezioni A e F della SUA-CdS - A.A. 2024/2025 (fonte documentale 13), al fine di documentare tale sostenibilità, è rappresentato un prospetto dei docenti del Dipartimento, con indicazione, per ciascuno, del Corso di Studio per il quale risulta essere docente di riferimento. In particolare, per il Corso in oggetto sono indicati cinque docenti strutturati (PO e PA) e una docente ricercatrice a tempo determinato, tali da garantire i requisiti previsti nell'allegato A del D.M. n. 1154/2021 (6 docenti di cui almeno 4 a tempo indeterminato).

Il corso potrà disporre di una nuova unità di personale tecnico-amministrativo di categoria C e una serie di interventi di potenziamento delle strutture e attrezzature didattiche. Con riferimento alla sostenibilità delle strutture e infrastrutture, nel documento di progettazione si fa riferimento alle Aule già in uso al dipartimento, e alla prevista valorizzazione e risistemazione degli spazi dell'Ateneo situati nel Plesso San Francesco, con l'allestimento, in tali locali, di aule e sale conferenze, principalmente finalizzate alla realizzazione delle attività didattiche della nuova LM e alle attività di ricerca del personale coinvolto nel progetto, e di spazi comuni per gli studenti. In termini generali il Nucleo di Valutazione sottolinea la necessità che si provveda a produrre una analisi più precisa e sistematica dell'effettiva disponibilità degli spazi e delle strutture necessarie per tutte le attività del dipartimento e, nello specifico, per il Corso di Studio in esame. Le infrastrutture tecnologiche e le modalità di didattica sincrona o asincrona andranno meglio descritte e documentate.

-- Conclusioni --

L'esame della documentazione prodotta, e in particolare il documento di progettazione, hanno fornito evidenza di un progetto formativo che complessivamente si presenta strutturato in modo adeguato e coerente con i requisiti per l'accreditamento iniziale; preso atto degli aggiornamenti che sono stati proposti dal docente referente, a seguito di alcuni suggerimenti che il Nucleo di Valutazione ha espresso nel parere preliminare del 14 novembre 2023, preso atto, altresì, degli aggiornamenti dell'ordinamento didattico che sono stati introdotti a seguito delle osservazioni che il CUN ha espresso nel parere del 29 febbraio 2024, il Nucleo di Valutazione esprime

parere favorevole

per l'accreditamento iniziale, per l'istituzione e l'attivazione, a partire dall'anno accademico 2024/2025, ai sensi dell'art. 9 comma 2 del D.M. n. 270/2004 e dell'art.8 comma 4 del d.lgs. 19/2012 e in coerenza con quanto disposto dall'art. 4 del D.M. n. 1154 del 14 ottobre 2021, del Corso di Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation (classe LM SC-GIUR Scienze giuridiche).

Parma, 27 marzo 2024

La Coordinatrice
Prof.ssa Maria Candida Ghidini
Firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. n. 82/2005

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Stralcio Verbale del 27 marzo 2024

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento
RaD

Il Comitato Regionale (Regione Emilia-Romagna) di Coordinamento, nella seduta del 18 dicembre 2023, ha espresso unanime parere favorevole all'attivazione del Corso di Laurea Magistrale in Global Food Law: Sustainability Challenges and Innovation (LM/SC-GIUR - Scienze Giuridiche) dell'Università degli Studi di Parma a partire dall'anno accademico 2024/2025.

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

Certificazione sul materiale didattico e servizi offerti [corsi telematici]
RaD

Offerta didattica erogata

	Sede	Coorte	CUIN	Insegnamento	Settori insegnamento	Docente	Settore docente	Ore di didattica assistita
1	034027	2024	212504264	**ANIMAL WELAFARE - VET/02** (modulo di ANIMAL WELFARE) *semestrale*	VET/02	Mario BARATTA CV *Professore Ordinario*	VET/02	12
2	034027	2024	212501491	**ANIMAL WELFARE - IUS/21** (modulo di ANIMAL WELFARE) *semestrale*	IUS/21	Cinzia PICIOCCHI *Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di TRENTO*	IUS/21	12
3	034027	2024	212501492	**ANIMAL WELFARE - VET/08** (modulo di ANIMAL WELFARE) *semestrale*	VET/08	Maurizio DONDI CV *Professore Associato confermato*	VET/08	12
4	034027	2024	212501493	**BIOTECNOLOGY AND FOOD SAFETY: CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR** *semestrale*	IUS/08	Maria Chiara ERRIGO CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/08	36
5	034027	2024	212501496	**CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION** *semestrale*	IUS/12	Alberto COMELLI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	IUS/12	36
6	034027	2025	212504282	**COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION** (modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY") *semestrale*	IUS/21	**Docente di riferimento** Giulia FORMICI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	IUS/21	36
7	034027	2025	212504284	**CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW** (modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY") *semestrale*	IUS/08	Maria Chiara ERRIGO CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/08	6
8	034027	2025	212504284	**CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW** (modulo di ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-	IUS/08	Bernhard Martijn Juliaan VAN DER MEULEN		30

				SECURITY") *semestrale*				
9	034027	2024	212501497	**CONSUMER BEHAVIOUR** *semestrale*	AGR/01	Giovanni SOGARI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/01	36
10	034027	2025	212504285	**CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD** *semestrale*	IUS/19	**Docente di riferimento** Federica BOLDRINI CV *Ricercatore a t.d.-t.defin. (L. 79/2022)*	IUS/19	36
11	034027	2025	212504267	**ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY** *semestrale*	SECS-P/06	Luca CATTANI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	SECS-P/01	36
12	034027	2025	212504286	**EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE** *semestrale*	IUS/14	Alessandro ROSANO' CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/14	36
13	034027	2024	212501503	**FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION** *semestrale*	IUS/14	Marco INGLESE CV *Professore Associato (L. 240/10)*	IUS/14	36
14	034027	2025	212504287	**FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION** *semestrale*	IUS/01	Tommaso BONAMINI CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/01	36
15	034027	2025	212504270	**FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS** (modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN) *semestrale*	IUS/04	**Docente di riferimento** Cesare GALLI CV *Professore Ordinario*	IUS/04	36
16	034027	2024	212501509	**FOOD EMPLOYMENT LAW** *semestrale*	IUS/07	Ilaria BRESCIANI CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/07	36
17	034027	2025	212504272	**FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY** *semestrale*	IUS/03	**Docente di riferimento** Valeria PAGANIZZA CV *Professore*	IUS/03	36

						Associato (L. 240/10)		
18	034027	2024	212501512	**FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE** *semestrale*	IUS/11	**Docente di riferimento** Giancarlo ANELLO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	IUS/11	36
19	034027	2024	212501506	**FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03** (modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS) *semestrale*	IUS/03	Paolo BORGHI *Professore Ordinario Università degli Studi di FERRARA*	IUS/03	24
20	034027	2024	212501507	**FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08** (modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS) *semestrale*	SPS/08	Cristina LAZZATI		6
21	034027	2024	212501507	**FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08** (modulo di FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS) *semestrale*	SPS/08	Riccardo NISSOTTI		6
22	034027	2024	212501508	**FOOD, CRIME AND LAW** (modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE) *semestrale*	IUS/17	Francesca CONSORTE CV *Ricercatore a t.d.-t.pieno (L. 79/2022)*	IUS/17	36
23	034027	2025	212504275	**FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15** (modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES) *semestrale*	AGR/15	Francesca BOT CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/15	12
24	034027	2025	212504277	**FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10** (modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES) *semestrale*	CHIM/10	Chiara DALL'ASTA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	CHIM/10	12
25	034027	2025	212504279	**FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49** (modulo di FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES) *semestrale*	MED/49	Daniele DEL RIO CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	MED/49	12
26	034027	2025	212504281	**GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES'**	IUS/04	**Docente di riferimento** Matteo Ludovico	IUS/04	36

				INNOVATION (modulo di GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN) *semestrale*		VITALI CV *Professore Associato (L. 240/10)*		
27	034027	2024	212501517	**INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS** (modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE) *semestrale*	IUS/16	Fabio Salvatore CASSIBBA CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	IUS/16	24
28	034027	2024	212501517	**INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS** (modulo di FOOD AND CRIMINAL JUSTICE) *semestrale*	IUS/16	Michael VITIELLO		12
29	034027	2024	212501519	**LAW OF THE WINE SECTOR** *semestrale*	IUS/03	**Docente di riferimento** Valeria PAGANIZZA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	IUS/03	36
30	034027	2024	212501521	**NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND** *semestrale*	IUS/21	**Docente di riferimento** Giulia FORMICI CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-b L. 240/10)*	IUS/21	24
31	034027	2024	212501521	**NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND** *semestrale*	IUS/21	Lucia SCAFFARDI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	IUS/21	12
32	034027	2024	212501522	**NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY** *semestrale*	SECS-P/02	Giacomo DEGLI ANTONI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	SECS-P/01	12
33	034027	2024	212501522	**NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY** *semestrale*	SECS-P/02	Marco FAILLO *Professore Associato (L. 240/10) Università degli Studi di TRENTO*	SECS-P/02	24
34	034027	2024	212506107	**PROFESSIONAL SKILLS COURSE**	Non e' stato indicato il	Francesco NAVARRINI		36

				semestrale	settore dell'attivita' formativa			
35	034027	2024	212501524	**SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION** *semestrale*	SPS/07	Simone BAGLIONI CV *Professore Ordinario*	SPS/07	36
36	034027	2024	212501526	**VISITS TO ORGANISATIONS AND COMPANIES/SEMINARS** *semestrale*	Non e' stato indicato il settore dell'attivita' formativa	Docente non specificato		30
							ore totali	930

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline storico-giuridiche, internazionalistiche, comparatistiche e politiche	IUS/14 Diritto dell'unione europea ↳ *EU LAW FOR FOOD SAFETY, SUSTAINABILITY AND CLIMATE CHANGE (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/19 Storia del diritto medievale e moderno ↳ *CULTURAL AND LEGAL HISTORY OF FOOD (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/21 Diritto pubblico comparato ↳ *COMPARATIVE FOOD LAW BETWEEN SECURITY AND INNOVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY" (1 anno) - 6 CFU - obbl*	24	18	18 - 18
Discipline giuridiche e analisi dei processi sociali	IUS/01 Diritto privato ↳ *FOOD BUSINESS OPERATORS AND PRIVATE LAW: LIABILITY, CONTRACTS, COMPETITION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/08 Diritto costituzionale ↳ *ITALIAN AND COMPARATIVE CONSTITUTIONAL LAW ON FOOD "IN-SECURITY" (1 anno) - 6 CFU - obbl* ↳ *CONSTITUTIONAL IDEAS ON FOOD LAW (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/16 Diritto processuale penale ↳ *FOOD AND CRIMINAL JUSTICE (2 anno) - 6 CFU - obbl* ↳ *INVESTIGATIVE POWER AND DEFENSIVE RIGHTS IN FOOD RELATED CRIMINAL PROCEEDINGS (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/17 Diritto penale ↳ *FOOD AND CRIMINAL JUSTICE (2 anno) - 6 CFU - obbl*	42	24	24 - 24

	↳ *FOOD, CRIME AND LAW (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*			
Discipline giuridiche e processi decisionali e organizzativi	IUS/07 Diritto del lavoro ↳ *FOOD EMPLOYMENT LAW (2 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	6	6	6 - 6
Discipline giuridiche, economiche e gestionali	IUS/03 Diritto agrario ↳ *FOOD LAW AND EU AGRICULTURAL POLICY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* IUS/04 Diritto commerciale ↳ *FOOD DESIGN AND INTELLECTUAL PROPERTY RIGHTS (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *GLOBAL TRADE LAW, INTERNATIONAL COMMERCE AND CORPORATES' INNOVATION (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *GLOBAL TRADE LAW AND FOOD DESIGN (1 anno) - 12 CFU - obbl*	30	18	18 - 18
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 66 (minimo da D.M. 48)				
Totale attività caratterizzanti			66	66 - 66

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *CONSUMER BEHAVIOUR (2 anno) - 6 CFU - semestrale* ↳ *ECONOMY OF VALUE CHAIN (2 anno) - 6 CFU - semestrale* AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - AGR/15 (1 anno) - 2 CFU - semestrale* ↳ *FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES (1 anno) - 2 CFU - semestrale* CHIM/10 Chimica degli alimenti ↳ *FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - CHIM/10 (1 anno) - 2 CFU -*	168	18	18 - 18 min 12

semestrale

↳ *FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES (1 anno) - 2 CFU - semestrale*

IUS/03 Diritto agrario

↳ *FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS (2 anno) - 3 CFU - semestrale*

↳ *FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - IUS/03 (2 anno) - 3 CFU - semestrale*

↳ *LAW OF THE WINE SECTOR (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/05 Diritto dell'economia

↳ *RISK ASSESSMENT AT THE EU LEVEL: THE ROLE OF EFSA (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/07 Diritto del lavoro

↳ *TRADE UNION RELATIONS IN FOOD INDUSTRY (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/08 Diritto costituzionale

↳ *BIOTECNOLOGY AND FOOD SAFETY: CONSTITUTIONAL PRINCIPLES FROM GMO TO CRISPR (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/10 Diritto amministrativo

↳ *ADMINISTRATIVE LAW AND SUSTAINABLE ENERGY IN THE AGRI-FOOD SECTOR (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/11 Diritto ecclesiastico e canonico

↳ *FOOD RITUALITY AND CULTURAL JUSTICE (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/12 Diritto tributario

↳ *CLIMATE CHANGE, FOOD AND TAXATION (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/13 Diritto internazionale

↳ *FOOD SUSTAINABILITY, INTERNATIONAL SECURITY AND HUMAN RIGHTS (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/14 Diritto dell'unione europea

↳	*FOOD ADVERTISING AND LABELLING REGULATION (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/18 Diritto romano e diritti dell'antichita'

↳	*CIBUS, FOOD IN ROMAN LAW AND SOCIETY (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

IUS/21 Diritto pubblico comparato

↳	*ANIMAL WELFARE (2 anno) - 2 CFU - semestrale*
↳	*ANIMAL WELFARE - IUS/21 (2 anno) - 2 CFU - semestrale*
↳	*FOOD LAW AND HEALTH PROTECTION: A COMPARATIVE PERSPECTIVE (2 anno) - 6 CFU - semestrale*
↳	*NOVEL FOOD LAW IN A COMPARATIVE PERSPECTIVE: CULTURED MEAT AND BEYOND (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate

↳	*FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES - MED/49 (1 anno) - 2 CFU - semestrale*
↳	*FUNDAMENTALS OF FOOD SCIENCES (1 anno) - 2 CFU - semestrale*

SECS-P/02 Politica economica

↳	*CIRCULAR ECONOMY, MATERIALS AND WASTE (2 anno) - 6 CFU - semestrale*
↳	*NUDGING, BEHAVIORAL INSIGHTS AND FOOD POLICY (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

SECS-P/06 Economia applicata

↳	*ECONOMICS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY (1 anno) - 6 CFU - semestrale*

SECS-P/07 Economia aziendale

↳	*CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY (CSR) IN THE AGRI-FOOD SECTOR (2 anno) - 6 CFU - semestrale*
↳	*MANAGEMENT ACCOUNTING (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

SECS-P/12 Storia economica

↳	*ECONOMIC HISTORY AND GLOBAL FOOD (2 anno) - 6 CFU - semestrale*

	SPS/04 Scienza politica			
	↳ *FOOD REGIMES AND INTERNATIONAL SECURITY (2 anno) - 6 CFU - semestrale*			
	SPS/07 Sociologia generale			
	↳ *SOCIOLOGY OF CRITICAL FOOD CONSUMPTION (2 anno) - 6 CFU - semestrale*			
	SPS/08 Sociologia dei processi culturali e comunicativi			
	↳ *FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS (2 anno) - 3 CFU - semestrale*			
	↳ *FOOD, COMMUNICATION AND FAKE NEWS - SPS/08 (2 anno) - 3 CFU - semestrale*			
	VET/02 Fisiologia veterinaria			
	↳ *ANIMAL WELFARE (2 anno) - 2 CFU - semestrale*			
	↳ *ANIMAL WELFARE - VET/02 (2 anno) - 2 CFU - semestrale*			
	VET/08 Clinica medica veterinaria			
	↳ *ANIMAL WELFARE (2 anno) - 2 CFU - semestrale*			
	↳ *ANIMAL WELFARE - VET/08 (2 anno) - 2 CFU - semestrale*			
Totale attività Affini			18	18 - 18

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	12 - 12
Per la prova finale		21	21 - 21
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	-	1 - 3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	3	1 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		36	35 - 39

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	119 - 123

Navigatore Repliche			
	Tipo	**Cod. Sede**	**Descrizione Sede Replica**
	PRINCIPALE		

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline storico-giuridiche, internazionalistiche, comparatistiche e politiche	IUS/14 Diritto dell'unione europea IUS/19 Storia del diritto medievale e moderno IUS/21 Diritto pubblico comparato	18	18	-
Discipline giuridiche e analisi dei processi sociali	IUS/01 Diritto privato IUS/08 Diritto costituzionale IUS/16 Diritto processuale penale IUS/17 Diritto penale	24	24	-
Discipline giuridiche e processi decisionali e organizzativi	IUS/07 Diritto del lavoro	6	6	-
Discipline giuridiche, economiche e gestionali	IUS/03 Diritto agrario IUS/04 Diritto commerciale	18	18	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 48:		66		
Totale Attività Caratterizzanti			66 - 66	

Attività affini
RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
	min	max	
Attività formative affini o integrative	18	18	12

Totale Attività Affini	18 - 18

Altre attività
RaD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		12	12
Per la prova finale		21	21
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	1	3
	Abilità informatiche e telematiche	-	-
	Tirocini formativi e di orientamento	-	-
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	1	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		2	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	35 - 39

Riepilogo CFU

CFU totali per il conseguimento del titolo	120
Range CFU totali del corso	119 - 123

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

Note relative alle attività caratterizzanti

Note relative alle altre attività