

Da venticinque anni, SMEA - l'Alta Scuola in Economia Agro-Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore - opera nel campo dell'alta formazione nel settore agroalimentare. L'offerta formativa garantita da SMEA è articolata su due Master e una Laurea magistrale: una vasta copertura delle esigenze dei manager di domani. E i risultati si vedono, dato l'elevatissimo numero di studenti che in breve tempo trovano una posizione professionale di alto profilo. Ne parliamo con il direttore, professor Renato Pieri.

D. Come è nata SMEA?

R. SMEA nasce nel 1984 da un atto di coraggio del Professor Giovanni Galizzi che organizzò il primo Master in Economia del Sistema Agroalimentare. Da questo punto di vista siamo stati dei pionieri, se consideriamo che allora, nel nostro ordinamento universitario, non esistevano i Master. Dal 1984 l'evoluzione è stata continua: a dimostrarlo c'è il proficuo e crescente rapporto con i partner industriali e della grande distribuzione che in questi anni hanno assunto numerosissimi diplomati SMEA. Tanto che dal 1998 SMEA può fregiarsi - unica in campo agroalimentare - dell'accREDITAMENTO Asfor. Non solo, dal 2004 SMEA ha ottenuto la denominazione di Alta Scuola, riservata agli istituti dell'Università Cattolica ai vertici della formazione post-universitaria, per serietà, contenuti, rigore ed efficacia.

D. Tutto questo con il Master in Economia agroalimentare.

R. Certamente. Il Master in Economia del Sistema Agroalimentare è il nostro fiore all'occhiello. Un corso di questo livello che miete successi da venticinque anni significa che l'obiettivo è stato raggiunto: fornire allo studente i più moderni e integrati strumenti conoscitivi e analitici per affrontare le problematiche organizzative e gestionali delle imprese dell'industria e della distribuzione moderna in

SMEA

Una ricca offerta formativa e grandi opportunità operative per i futuri manager del mondo agroalimentare



Il professor Renato Pieri è direttore di SMEA - l'Alta Scuola in Economia Agro-Alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, fondata nel 1984 dal professor Giovanni Galizzi. Dal 1998 SMEA può fregiarsi - unica in campo agroalimentare - dell'accREDITAMENTO Asfor.

Il "metodo SMEA": lavoro di gruppo, ritmi di studio molto intensi, scadenze non derogabili, lavoro in multitasking, con più attività e obiettivi perseguiti contemporaneamente.

Da alcuni anni, SMEA ha avviato il Master in International Agribusiness: un corso per studenti italiani e stranieri, tanto che tutti gli insegnamenti sono tenuti in lingua inglese.

Oltre il 90% dei diplomati SMEA ha trovato un lavoro più che soddisfacente nei sei mesi successivi al diploma.

campo agroalimentare. Per raggiungere questo obiettivo offriamo un periodo di otto mesi di attività didattica intensa a cui seguono quattro mesi di stage in aziende leader.

D. L'offerta formativa si è ampliata e arricchita. Ce ne parla?

R. Da alcuni anni, accanto al Master tradizionale, SMEA ha avviato il Master in International Agribusiness: un corso per studenti italiani e stranieri, tanto che tutti gli insegnamenti sono tenuti in lingua inglese. Inoltre, è stata attivata la Laurea magistrale in Economia del sistema agroalimentare, per tutti i laureati triennali in discipline tecnico-scientifiche ed economico-gestionali. Un corso che apre sbocchi professionali rilevanti nell'industria alimentare, nella ag in un'università e in organizza-

zioni internazionali. Ma soprattutto la Laurea magistrale della SMEA offre allo studente un'esperienza di studio presso un'università estera: nell'ambito degli Exchange Programs dell'Università Cattolica, gli studenti possono avere accesso esclusivo alla Wageningen University (Olanda) e alla University of Connecticut (Usa). In più, tutta la didattica frontale del secondo anno nella sede di Cremona è in inglese e mira a una forte internazionalizzazione del curriculum dei laureati.

D. L'internazionalizzazione è dunque uno dei vostri plus?

R. È vero. Oltre al Master in agribusiness e alla Laurea magistrale, abbiamo istituito, in collaborazione con l'Università di Wageningen, il double degree, la cosiddetta "doppia laurea": gli

studenti italiani iscritti alla Laurea magistrale della SMEA e gli studenti olandesi iscritti al Master biennale in Management, Economics and Consumer Sciences, possono frequentare il secondo anno presso l'Università partner conseguendo entrambi i titoli.

D. Quali altri elementi caratterizzano l'attività di SMEA?

R. Li sintetizziamo nella formula "metodo SMEA". L'attività didattica è impostata sul lavoro di gruppo e su ritmi di studio molto intensi. Le scadenze per gli studenti non sono derogabili e il lavoro è in multitasking, con più attività e obiettivi contemporaneamente. Ciò abitua gli studenti alle realtà che troveranno in azienda e nel mondo del lavoro. Un altro plus è il costante rapporto con il mondo dell'economia; molti big dell'agroalimentare italiano sono nostri partner nella formazione e nel placement, attraverso gli stages.

D. E lo stage crea legami lavorativi duraturi?

R. Oltre il 90% dei nostri diplomati ha trovato un lavoro più che soddisfacente e corrispondente alla sua preparazione, nei sei mesi successivi al diploma: per lo più impieghi nell'industria e nella distribuzione alimentare, presso aziende del calibro di Auricchio, Barilla, Conserve Italia, Galbani, Kraft, Nestlé, Parmalat, Soresina, Unilever, Auchan, Autogrill, Carrefour, Conad, SMA, Metro, Pam. Diversi nostri ex studenti lavorano nell'industria non-food, negli istituti di credito e negli istituti di ricerca.



SMEA - Alta Scuola in Economia Agro-Alimentare
Via Milano, 24
26100 Cremona
Tel. 0372.499160
www.unicatt.it/smea
relazioniesterne.smea_cr@unicatt.it