



UNIVERSITÀ  
POLITECNICA  
DELLE MARCHE

# Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

**Resoconto consultazione  
10 GIUGNO 2022**



**D3A** Dipartimento di Scienze  
Agrarie, Alimentari ed  
Ambientali (D3A)



**Agraria**

## Incontro di Consultazione delle Parti Interessate



L'incontro si è svolto in data 10 giugno 2022 alle ore 11:00  
(Verbale CUCS del 10.06.22)

<b>Organizzazione consultata</b>	<b>Sede</b>	<b>Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione</b>	<b>Specificità dell'azienda</b>
Togni S.p.A.	Serra San Quirico (AN)	Tecnologo Alimentare R&D	Imbottigliamento bevande in vetro e PET
Electrolux S.p.A.	Forlì	Tecnologo Alimentare nella ricerca e sviluppo	Produzione elettrodomestici per produzione alimentare
<u>Andrea Torresi</u>	Ancona (AN)	Tecnologo Alimentare	Libero professionista
<u>Cooperlat TreValli</u>	Jesi (AN)	Responsabile ricerca e sviluppo	Produzioni lattearie
<u>Cons. Ortofr. Valli Delle Marche (COVALM)</u>	Rotella (AP)	Responsabile risorse umane	Produzioni vegetali surgelati
Rinci S.r.l.	<u>Castelfidardo (AN)</u>	CEO	Produzione conserve di prodotti locali
<u>Luzi Food S.r.l.</u>	<u>Sassoferrato (AN)</u>	Responsabile <u>Assicurazione qualità</u>	Produzione da farro e cereali
<u>Nutrinsect S.r.l.</u>	Montecassiano (MC)	Responsabile ricerca e sviluppo	Produzione di farine da insetti
<u>Tomaro Drink- San Clemente</u>	<u>Sigirino (Svizzera)</u>	Tecnologo Alimentare - ricerca e sviluppo	Imbottigliamento e produzione bevande
<u>Benedetta Fanesi</u>	Ancona (AN)	Assegnista presso UNIVPM, Ex studentessa STAL/FABIAM	



## Aree di miglioramento per il Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Alimentari

- inserimento di focus specifici sull'etichettatura degli alimenti;
- approfondire lo studio delle certificazioni volontarie in ambito di sistemi di gestione della qualità (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, FSC ecc.);
- inserimento di focus riguardanti non solo le tecnologie industriali ma anche quelle domestiche;
- inserimento di specifiche competenze riguardanti il calcolo della shelf-life dei prodotti alimentari.
- Valutazione della qualità delle materie prime

### 3. Resoconto dell'incontro di Consultazione delle Parti Interessate



## Aree di miglioramento per il Corso di laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation an Managment

- approfondite gli aspetti della legislazione (nazionale, UE e internazionale) legata al settore alimentare (fornendo gli strumenti per poter ricercare e analizzare le leggi specifiche di interesse).
- Implementare la competenza (soft skills) del “*Problem Solving*” mettendo a sistema un insieme di azioni dove le aziende possono interagire con un team di studenti coordinati da un gruppo di docenti con competenze multidisciplinari per risolvere problematiche aziendali
- incremento delle attività pratiche e maggiore inserimento nelle realtà aziendali durante il percorso universitario ( tirocini in azienda da 3 a 6 mesi);
- inserimento di specifiche competenze riguardanti nuovi materiali e tecnologie per l’imballaggio dei prodotti alimentari, volgendo sempre l’attenzione all’uso di materiali sostenibili.
- Nozioni di pest control nelle industrie alimentari.
- Nozioni di regolamentazioni EU ed extra EU sull’indicazione di allergeni
- Sicurezza sul lavoro



## **Aree di miglioramento per FABIAM**

- approfondite gli aspetti della legislazione (nazionale, UE e internazionale) legata al settore alimentare (fornendo gli strumenti per poter ricercare e analizzare le leggi specifiche di interesse).
- Implementare la competenza (soft skills) del “*Problem Solving*” mettendo a sistema un insieme di azioni dove le aziende possono interagire con un team di studenti coordinati da un gruppo di docenti con competenze multidisciplinari per risolvere problematiche aziendali
- incremento delle attività pratiche e maggiore inserimento nelle realtà aziendali durante il percorso universitario (tirocini in azienda da 3 a 6 mesi);
- inserimento di specifiche competenze riguardanti nuovi materiali e tecnologie per l’imballaggio dei prodotti alimentari, volgendo sempre l’attenzione all’uso di materiali sostenibili.
- Nozioni di pest control nelle industrie alimentari.
- Nozioni di regolamentazioni EU ed extra EU sull’indicazione di allergeni
- Sicurezza sul lavoro