



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Consiglio Unificato Corso di Studio in “Scienze e Tecnologie Alimentari” e
Corso di Studio laurea magistrale in “Food and Beverage Innovation and
Management” STAL - FABIAM

—
Dipartimento
di Scienze Agrarie,
Alimentari
ed Ambientali
D3A

Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi e delle professioni (D.M. 270/2004, art. 11, comma 4)

Il giorno 16 maggio 2018, presso i locali del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali, si è svolta una giornata di seminari sulle tecnologie analitiche per il controllo della qualità di alimenti e bevande dedicata agli operatori del settore (ore 9.30-13.00) ed agli studenti del corso di laurea magistrale in Food and Beverage Innovation and Management (ore 14.30-16.30). La giornata ha visto la partecipazione di numerosi operatori di enti ed aziende coinvolti nel controllo qualità delle materie prime e delle produzioni agroalimentari e nel controllo analitico dei reflui di lavorazione:

- Romagna Acque - Forlì (Ivo Vasumini, Giancarlo Graziani)
- Api Raffineria – Falconara (Claudio Sorana)
- ASSAM, Laboratorio agrochimico – Jesi (Monica Rossetti, Francesco Viridis, M. Chiara Luminari, Erica Avaltroni, M. Carmen Di Giacomo)
- Multiservizi Ancona (Francesca Cucchi, Fava Roberta)
- Dip.to di scienze Farmaceutiche - Università di Perugia (Francesco Galli)
- ITIS Montani - Fermo (Teresa Cecchi)
- Umbra Acque Perugia (Emanuele Amoni, Pierre Habash)
- ARPA Umbria (Sandra Quondam, Silvia Cassieri)
- Tre P engineering Srl – Ancona (Ivano Bilotti)
- Centro Assistenza Ecologica Srl – Ancona (Marco Dionisio)
- CNR Ancona (Mattia Betti, Mattia Bernardi)
- Valle Umbra Servizi – Foligno (Giuseppe Restani)
- ARPA Marche – Macerata (Massimo Marcheggiani)
- IZS Ancona (Francesco Griffoni, Paolo Palombo, Martina Ciarici, Sara Evangelista)
- AASS San Marino (Massimo Casadei)

La giornata ha fornito l’occasione al Presidente CUCS STAL-FABIAM di presentare l’offerta formativa D3A nel settore delle scienze e tecnologie alimentari (Allegato 1) e di raccogliere le opinioni dei presenti in relazione alla adeguatezza al contesto lavorativo dei profili professionali dei laureati nei CdS L-26 Scienze e Tecnologie Alimentari (STAL) e LM-70 (Food and Beverage Innovation and Management (FABIAM)). Nel corso del confronto è emerso che:

- la definizione delle figure professionali è stata valutata da “abbastanza chiara” a “molto ben definita”;
- le attività formative sono state valutate complessivamente coerenti con i profili professionali L-26 e LM-70;
- gli obiettivi formativi dei CdS sono stati valutati complessivamente in linea con le aspettative del mondo del lavoro. È stata peraltro evidenziata una eccessiva ambizione nelle competenze associate al laureato triennale L-26, non sufficientemente differenziate dal profilo descritto per il laureato magistrale LM-70;

SEDE

Via Breccie Bianche 10
Monte Dago
60131 Ancona / Italia
www.univpm.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

NUCLEO DIDATTICO

T. 071 2204935
F. 071 2204685
didattica.agraria@univpm.it



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Consiglio Unificato Corso di Studio in “Scienze e Tecnologie Alimentari” e
Corso di Studio laurea magistrale in “Food and Beverage Innovation and
Management” STAL - FABIAM

—
Dipartimento
di Scienze Agrarie,
Alimentari
ed Ambientali
D3A

- particolarmente apprezzato è risultato il percorso didattico in inglese della LM-70, suggerendo di incentivare l'utilizzo dell'inglese tecnico anche nel percorso della laurea triennale (materiale didattico, seminari, ecc.);
- è stato suggerito di incrementare la parte sperimentale negli insegnamenti inerenti il controllo qualità;
- è stata evidenziata una scarsa “elasticità” dei piani di studi (pochi corsi opzionali attinenti ai profili professionali).

—

Ancona, 16 maggio 2018

Il Presidente del CUCS STAL-FABIAM
Prof. Massimo Mozzon

Il Responsabile AQ del CUCS STAL-FABIAM
Dott. Michele Cianci

SEDE

Via Breccie Bianche 10
Monte Dago
60131 Ancona / Italia
www.univpm.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

NUCLEO DIDATTICO

T. 071 2204935
F. 071 2204685
didattica.agraria@univpm.it



Ancona, 16/05/2018

Gentile ospite,
queste poche righe per presentarti l'offerta formativa erogata dal nostro Dipartimento nel settore delle tecnologie alimentari e che comprende un corso di laurea (*Scienze e Tecnologie Alimentari, STAL*) ed un corso di laurea magistrale (*Food and Beverage Innovation and Management, FABIAM*).

Fin dall'applicazione del D.M. 270/04 ("legge Gelmini") e dei conseguenti decreti è diventato necessario, da parte degli Atenei, istituire un rapporto continuo con il mondo del lavoro e le parti interessate, sia per comunicare le finalità dell'offerta formativa proposta, sia per instaurare una fattiva collaborazione nell'individuazione di conoscenze, capacità e professionalità da raggiungere con i corsi di laurea e laurea magistrale in modo che possano essere spendibili a livello lavorativo.

Ti chiedo pertanto di esaminare la documentazione che segue e di esprimere le tue considerazioni e valutazioni in relazione alle figure professionali attualmente definite nei nostri corsi di laurea e laurea magistrale.

Il profilo professionale della figura che il corso di laurea intende formare è chiaramente definito?

Le attività formative previste sono coerenti con il profilo professionale della figura che il corso di laurea intende formare?

Il profilo professionale è coerente con le effettive potenzialità occupazionali dei laureati?

I contributi raccolti saranno determinanti nel processo di revisione dei percorsi formativi che si concluderà con la pubblicazione dell'offerta formativa 2019/2020.

Ringraziandoti per la collaborazione,

Cordiali saluti

Il Presidente CUCS STAL-FABIAM
Massimo Mozzon



REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2018/2019							
Corso di Laurea in “SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI” (STAL) Cod. AT03							
Classe 26: Scienze e Tecnologie Alimentari - Sito web: http://www.d3a.univpm.it/lt_stal.1718							
I ANNO							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
1	2		A=base	Biochimica 1	BIO/10	54	6
2	1		A=base	Biologia vegetale ed etnobotanica	BIO/02	81	9
3	1/2		A=base	Chimica generale e organica	CHIM/06	108	12
4	2		A=base	Fisica	FIS/07	54	6
5	1		A=base	Matematica	MAT/01	54	6
6	2		B=Carat	Morfofisiologia zootecnica e produzioni animali	AGR/17	81	9
	1		E	Lingua liv. intermedio		54	6
				totale		486	54
II ANNO							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
7	1		A=base	Biochimica 2	BIO/10	54	6
8	2		B=Carat	Biologia dei microrganismi	AGR/16	54	6
9	1		B=Carat	Chimica degli alimenti	CHIM/10	54	6
10	2		B=Carat	Economia e marketing	AGR/01	81	9
11	1		B=Carat	Genetica agraria	AGR/07	81	9
12		I		Macchine e impianti dell'industria agro-alimentare C.I.			
	2		C=Aff/Int	Modulo 1: <i>Fondamenti di fisica tecnica</i>	ING-IND/10	27	3
	2		C=Aff/Int	Modulo 2: <i>Macchine e impianti per l'industria e l'energia</i>	AGR/09	54	6
13	2		B=Carat	Operazioni unitarie nelle tecnologie alimentari	AGR/15	81	9
14	1		C=Aff/Int	Produzioni erbacee alimentari	AGR/02	54	6
			F	Tirocinio			6
				totale II anno		540	66
III ANNO							
N°	SEM	M.	ATT. FORM	Insegnamento	Settore	ore	CFU
15	1/2		B=Carat	Conserve e additivi	AGR/15	108	12
16	1		B=Carat	Controllo analitico di qualità	AGR/15	108	12
17	2		C=Aff/Int	Igiene dei processi e dei prodotti alimentari	AGR/16	54	6
18	1		B=Carat	Microbiologia degli alimenti	AGR/16	54	6
19	2		B=Carat	Protezione delle derrate alimentari	AGR/11	54	6
20	2		D=DS	Laboratorio di microbiologia	AGR/16	54	6
20	1		D=DS	Chimica enologica (STA-VE)	AGR/15	54	6
			E	Prova finale			6
				totale III anno		486	60
				TOTALE CL		1512	180



Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il CdS si propone di formare un laureato in grado di svolgere compiti tecnico-operativi nel controllo e gestione delle attività di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti e bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari, anche con riferimento alla capacità di introduzione di innovazioni di processo e di prodotto.

Alla fine del percorso universitario di primo livello, i laureati dovranno acquisire:

- un livello di conoscenze teoriche e tecniche adeguato a garantire una visione completa delle attività e delle tematiche connesse alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti e delle bevande, dalle materie prime alla distribuzione e consumo;
- la capacità di identificare i problemi relativi al proprio campo di attività, di definirne le caratteristiche specifiche, di esaminare le possibili soluzioni e, infine, di scegliere e saper applicare le metodologie più appropriate;
- una sufficiente padronanza di una lingua straniera e degli elementi di base per la comunicazione e la gestione dell'informazione.

Il CdS in Scienze e Tecnologie Alimentari è inoltre finalizzato a fornire le basi adeguate per l'accesso alle lauree magistrali attinenti al settore alimentare.

Tali obiettivi sono raggiunti attraverso attività formative organizzate nelle seguenti aree di apprendimento:

- a) discipline di base: include gli insegnamenti delle discipline matematiche, fisiche, chimiche e biologiche, che daranno le nozioni fondamentali sulle scienze sperimentali necessarie a normalizzare discenti provenienti da varie esperienze formative pregresse ed a costruire un bagaglio di strumenti adeguato ad approcciare con profitto le discipline applicative;
- b) discipline delle tecnologie alimentari: che introdurranno più specificamente il discente alla conoscenza degli elementi fisici, chimici e tecnologici alla base delle operazioni unitarie dell'industria agro-alimentare; della qualità merceologica e tecnologica delle produzioni primarie; delle tecnologie di produzione delle principali conserve e semiconserve vegetali e animali; delle basi scientifiche per l'acquisizione dei dati sperimentali e per l'impiego di tecniche analitiche ai fini della diagnosi e previsione della qualità; degli aspetti microbiologici coinvolti nelle trasformazioni alimentari;
- c) discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti, che forniranno le nozioni necessarie all'analisi dei componenti alimentari, soprattutto quelli di rilevanza nutrizionale per l'uomo, nonché dei processi che ne garantiscono la conservazione e l'arrivo alla tavola in condizioni di sicurezza igienica e integrità del valore nutrizionale;
- d) discipline economiche e giuridiche, che inseriranno il discente nel contesto socio-economico dell'obiettivo formativo, con le sue norme e le sue regole, e forniranno i concetti di base della funzione marketing;
- e) applicazione delle conoscenze: sono inserite in quest'area di apprendimento le attività di tipo più pratico che hanno l'obiettivo principale di sviluppare il saper applicare conoscenza e comprensione (Tirocinio Formativo e di Orientamento e Prova finale).



REGOLAMENTO DIDATTICO A.A. 2018/2019						
Master Degree Programme in “ FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT” (FABIAM) Cod. AM04						
Classe 70: Scienze e Tecnologie Alimentari - Sito web: http://www.d3a.univpm.it/fabiam/home?language=en						
I YEAR						
N°	TERM.	AF	Course	SSD	hours	ECTS
1	1	B=Carat	Accessory foods and beverages	AGR/15	54	6
2	2	B=Carat	Emerging food technologies	AGR/15	54	6
3	2	C=Aff/Int	Energy and environmental sustainability in the agro-food industry	AGR/09	54	6
4	1	B=Carat	Food biochemistry	BIO/10	54	6
5	2	B=Carat	Food marketing and management	AGR/01	54	6
6	1	B=Carat	Food policy	AGR/01	54	6
7			Fruit quality and disease management C.I.			
	2	B=Carat	<i>Modulo 1: Fruit quality control</i>	AGR/03	54	6
	2	C=Aff/Int	<i>Modulo 2: Postharvest disease management</i>	AGR/12	27	3
8	2	C=Aff/Int	Genetic resources and food traceability	AGR/07	54	6
			total		459	51
II YEAR						
N°	TERM.	AF	Course	SSD	hours	ECTS
9	1	B=Carat	Enzymology in food processing	BIO/10	54	6
10			Functional foods and beverages C.I.			
11	2	B=Carat	<i>Modulo 1: Functional components</i>	AGR/15	54	6
	2	B=Carat	<i>Modulo 2: Beneficial microbes</i>	AGR/16	54	6
	1	B=Carat	Microbiological risk management	AGR/16	54	6
12		D=DS	Budgeting	SECS-P/07	54	6
		D=DS	Corporate communication and new media	SECS-P/08	54	6
		D=DS	Insect products	AGR/11	54	6
			Other activities (Language)			6
		F	Training - Stage			6
		E	Final dissertation			21
			TOTAL		783	120

Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

Il CdS, interamente erogato in lingua inglese, si propone di formare un laureato in grado di svolgere compiti tecnici e di gestione avanzati nelle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti, bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari. Obiettivo fondamentale dell'attività professionale del laureato magistrale è la gestione, intesa come coordinamento e indirizzo, dell'insieme di attività finalizzate al miglioramento continuo di alimenti e bevande dal punto di vista igienico-sanitario, sensoriale, nutrizionale, economico e di convenienza, con la finalità di recepire e proporre innovazioni di processo e di prodotto, anche nel rispetto di eco-compatibilità e sostenibilità.



Tali obiettivi sono coerenti con l'acquisizione di conoscenze e abilità che permettano ai laureati nel CdS di accedere all'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, come previsto dalla normativa vigente.

In particolare, il CdS in "Food and Beverage Innovation and Management" intende preparare laureati capaci di:

- gestire la qualità e la sicurezza degli alimenti con azioni integrate a livello dell'intera filiera agro-alimentare e in conformità alle normative e agli standard internazionalmente riconosciuti;
- progettare e sviluppare alimenti, bevande e formulazioni alimentari di elevato contenuto innovativo, anche valorizzando l'esistente patrimonio della tradizione agro-alimentare italiana e mediterranea;
- razionalizzare i processi di trasformazione e conservazione in termini di sostenibilità e di eco-compatibilità;
- progettare e sviluppare nuovi tipi di servizi (convenience) nella ristorazione collettiva;
- impostare e coordinare progetti di ricerca e sviluppo nel settore agro-alimentare;
- utilizzare le competenze proprie del tecnologo alimentare per la gestione dell'innovazione e dell'internazionalizzazione dell'impresa agro-alimentare.

A questo scopo, i laureati acquisiscono specifiche competenze nelle seguenti aree di apprendimento:

- a) Sicurezza e valutazione delle materie prime e degli alimenti, che forniranno nozioni avanzate su aspetti biochimici, bio-molecolari e microbiologici correlati alle caratteristiche qualitative delle materie prime, alla tracciabilità, al controllo di processo, alla valutazione e gestione del rischio, nonché sulle norme cogenti e volontarie in materia di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari;
- b) Processi e tecnologie alimentari, che introdurranno il discente a tematiche inerenti l'innovazione di processo (biotecnologie e tecnologie emergenti per la produzione e la stabilizzazione di alimenti e bevande) e di prodotto (alimenti funzionali, novel foods) ed a tematiche inerenti la razionalizzazione eco-compatibile dei processi e di utilizzo dell'energia;
- c) Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare, comprese le relative politiche di settore, che inseriranno il discente nel contesto socio-economico ed internazionale dell'obiettivo formativo, con le sue norme e regole.