



CUCS STAL FABIAM del 20/01/2019

VERBALE DEL CONSIGLIO UNIFICATO DEL CORSO DI STUDIO IN SCIENZE E
TECNOLOGIE ALIMENTARI E CORSO DI STUDIO LAUREA MAGISTRALE IN FOOD
AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT STAL - FABIAM
DEL 20.03.2019

L'anno 2019 addì 20 del mese di MARZO alle ore 14.30 presso l'aula 140/D3 del Dipartimento D3A, Via Brece Bianche, Ancona si è riunito il Consiglio Unificato del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari, e Corso di Laurea Magistrale in Food and Beverage Innovation and Management STAL – FABIAM, regolarmente convocato dal Presidente. La situazione delle presenze all'inizio della seduta è quella riportata nella seguente tabella.

		NOMINATIVO	Apertura seduta		
			P	G	A
PA	Prof.	AQUILANTI Lucia		X	
TC	Dott.	BENTIVOGLIO Deborah		X	
RC	Dott.	BITOCCHI Elena	X		
PA	Prof.	CARLONI Patricia	X		
RC	Dott.	CIANCI Michele	X		
TC	Dott.	CIOMMI Maria Teresa			X
PO	Prof.	CLEMENTI Francesca	X		
PA	Prof.	DI NICOLA Giovanni			X
RC	Dott.	DUCA Daniele		X	
TC	Dott.	FALCONE Paola	X		
RC	Dott.	FALCONE Pasquale M.			X
PO	Prof.	FREGA Natale Giuseppe			X
PO	Prof.	MEZZETTI Bruno		X	
TC	Dott.	MILANOVIC Vesna			X
PA	Prof.	MOZZON Massimo	X		
PA	Prof.	OSIMANI Andrea		X	
PA	Prof.	PACETTI Deborah	X		
PA	Prof.	PASQUINI Marina	X		
TC	Dott.	PELLEGRINI Marco		X	
PO	Prof.	RAFFAELLI Nadia		X	
PA	Prof.	RIOLO Paola	X		
PA	Prof.	ROMANAZZI Gianfranco			X
TC	Dott.	RUSCHIONI Sara	X		

SEDE

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

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

NUCLEO DIDATTICO

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



CUCS STAL FABIAM del 20/01/2019

TC	Dott.	TAPPI Silvia		X	
PA	Prof.	TAVOLETTI Stefano			X
RC	Dott.	TODERI Marco		X	
TC	Dott.	TYLEWICZ Ursula		X	
TC	Dott.	VALLESI Martina	X		
PO	Prof.	ZANOLI Raffaele		X	
RC	Dott.	ZITTI Silvia	X		
STU	Sig.ra	CENSORI Valentina	X		
STU	Sig.ra	FALCIONI Arianna	X		
STU	Sig.ra	LAFSIHI Khadija	X		
STU	Sig.	MAGNANELLI Eric		X	
STU	Sig.	SALVUCCI Marco			X

RIFERIMENTI

PO	Professore ordinario	PA	Professore associato
RC	Ricercatore confermato	TEC	Tecnico
TC	Titolare insegnamento mediante contratto diritto privato		

La tabella riporta nelle tre prime colonne la situazione all’apertura della seduta, indicando i presenti (P), gli assenti giustificati (G) e gli assenti (A).

Le eventuali variazioni relative alle presenze avvenute durante la seduta sono riportate in verbale.

Assume la Presidenza il Prof. Massimo Mozzon.

Visto il regolamento di Ateneo, il Presidente invita il Dott. Michele Cianci a svolgere le funzioni di Segretario.

Constatata la presenza del numero legale, il Presidente procede con il seguente Ordine del giorno:

- 1) Comunicazioni
- 2) Approvazione verbale seduta precedente
- 3) Discussione quadri SUA in scadenza 06/2019
- 4) Stato di avanzamento azioni preventive/correttive
- 5) Risultati questionari valutazione didattica
- 6) Pratiche studenti
- 7) Visite didattiche
- 8) Varie ed eventuali

SEDE

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

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

NUCLEO DIDATTICO

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



CUCS STAL FABIAM del 20/01/2019

- omissis -

3. Discussione quadri SUA in scadenza 01/06

- omissis -

In relazione al Quadro A1.b (Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni) il Presidente comunica che, a seguito delle attività di consultazione telematica discusse e approvate nel CUCS 25/10/2018, sono state finora raccolte le opinioni delle seguenti aziende/cooperative:

Organizzazione consultata	Sede	Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione	Settore
Cooperlat Soc. Coop. Agricola	Jesi (AN)	Senior R&D - Health Products Quality Manager	derivati lattiero-caseari
AIOMA, Società Cooperativa Agricola	Ancona	Coordinatore	oli di oliva
Fileni Simar srl	Cingoli (MC)	HR Business Partner + Coordinatore R&D	carni avicole fresche e trasformate, piatti pronti ready-to-eat
Rinci srl	Castelfidardo (AN)	Responsabile AQ	consERVE vegetali
La Terra e il Cielo, Società Agricola Cooperativa	Arcevia (AN)	Referente Marketing	pasta e altri prodotti trasformati provenienti da agricoltura biologica
Ortoconserviera Cameranesse srl	Camerano (AN)	Controllo qualità produzione	consERVE vegetali sott'olio e sott'aceto
Codma O.P. Soc. Coop. a R.L	Fano (PU)	Responsabile tecnico e qualità	frutta e ortaggi freschi e IV gamma
Gourmet Services srl	Alba Adriatica (TE)	Engineering Project Manager	attrezzature per la ristorazione
Gruppo Sole e Bontà	Jesi (AN)	Area commerciale	pane, prodotti da forno, pasta fresca, piatti pronti ready-to-eat
Farchioni 1780	Giano dell'Umbria (PG)	Direttore attività malarie	(oli di oliva, malto, birra, sfarinati)

Il quadro A1.b viene pertanto aggiornato con i risultati dello studio di settore e della consultazione telematica, come di seguito riportato, ed approvato seduta stante all'unanimità.

QUADRO A1.b - STAL



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

CUCS STAL FABIAM del 20/01/2019

STUDIO DI SETTORE

Il comparto agro-alimentare si conferma trainante dell'economia nazionale, primeggiando sul piano della qualità, della sicurezza, della sostenibilità, della biodiversità e del rispetto della tradizione. In particolare, nel 2017 l'Industria alimentare italiana si è confermata, con un fatturato di 137 miliardi di euro (in crescita del +1,7% sul 2016) e 58.400 imprese, il secondo comparto del manifatturiero nazionale dopo la meccanica, collocandosi al terzo posto in Europa, a ridosso dell'Industria alimentare tedesca e francese. Le imprese della filiera agroalimentare italiana, seppur toccate dalla crisi, sono riuscite, ampliando prodotti e servizi offerti e puntando sulla qualità, ad essere competitive sui nuovi mercati globali e ad attutire gli effetti della crisi. Tale settore dà lavoro a 1 milione e 385 mila persone, pari al 5,5% degli occupati in Italia a fine 2017. In dettaglio l'occupazione è cresciuta nel decennio e oggi è a un livello superiore del 2% rispetto all'anno pre-crisi, il 2007, con un incremento più netto negli ultimi 5 anni (+3,4%).

L'industria agroalimentare costituisce anche un settore fondamentale per l'economia del territorio marchigiano anche perché diversi prodotti hanno ottenuto importanti riconoscimenti in termini di certificazioni di qualità (come la DOP per la casciotta di Urbino o per olio extravergine di oliva Cartoceto e per il Prosciutto di Carpegna). Nelle Marche, al 2016 le imprese attive dell'agro-alimentare sono 29.541 e rappresentano ben il 20% delle attività imprenditoriali totali. Le industrie alimentari e delle bevande rappresentano il 6% del settore e il 9% dell'industria manifatturiera, producendo 1 miliardo e 184 milioni di euro pari al 3,3% del PIL marchigiano. Infine, in termini di occupazione il settore occupa circa 30.700 persone all'anno corrispondente quasi al 5% degli occupati dal sistema produttivo marchigiano nel suo complesso.

L'importanza che riveste questo specifico settore a livello nazionale e regionale produce i suoi effetti nei confronti del Corso di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari, in cui il legame tra Agro-alimentare e Università è caratterizzato da un rapporto di reciprocità e sostegno. Le due entità coesistono insieme allo scopo di migliorare l'intera filiera agro-alimentare rendendola più competitiva attraverso la formazione di professionisti qualificati. Ciò acquista ancora più importanza considerando che, nella Regione Marche, il D3A è l'unico dipartimento a disporre di un corso specifico volto a formare figure professionali in grado di svolgere compiti tecnici in molteplici attività nell'ambito delle filiere agro-alimentari e nelle realtà produttive e di servizio ad esse collegate. (Analisi dati: Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and Beverage Innovation and Management del 25/10/2018)

CONSULTAZIONE TELEMATICA

Nel periodo dicembre 2018 – marzo 2019 è stata condotta una consultazione delle Parti interessate utilizzando un form predisposto dal Presidio Qualità di Ateneo accompagnato da una lettera di presentazione e una sintesi del contenuto della scheda SUA-CdS (Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and

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

CUCS STAL FABIAM del 20/01/2019

Beverage Innovation and Management del 25/10/2018). La consultazione ha coinvolto AIOMA, Società Cooperativa Agricola (oli di oliva), Fileni Simar srl (carni avicole fresche e trasformate, piatti pronti ready-to-eat), Rinci srl (conserve vegetali), La Terra e il Cielo, Società Agricola Cooperativa (pasta e altri prodotti trasformati provenienti da agricoltura biologica), Ortoconserviera Cameranesi srl (conserve vegetali sott'olio e sott'aceto), Codma O.P. Soc. Coop. a R.L (frutta e ortaggi freschi e IV gamma), Gourmet Services srl (attrezzature per la ristorazione), Gruppo Sole e Bontà (pane, prodotti da forno, pasta fresca, piatti pronti ready-to-eat), Cooperlat Soc. Coop. Agricola (derivati lattiero-caseari), Farchioni 1780 (oli di oliva, malto, birra, sfarinati). Le aziende coinvolte hanno espresso giudizi da “considerevole” a “molto rilevante” in relazione alla adeguatezza della figura professionale che il corso si propone di formare, confermando una forte richiesta di mercato ma segnalando al contempo una significativa dipendenza di tale adeguatezza dalle dimensioni e dalla complessità dell'azienda. Risulta inoltre fortemente consigliata la prosecuzione del percorso formativo con LM (Analisi dati: Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and Beverage Innovation and Management del 20/03/2019).

A partire dall'anno accademico 2018/19 la consultazione telematica avviene con continuità durante l'anno accademico attraverso la somministrazione del questionario agli enti/aziende che richiedono nuove convenzioni per l'accoglimento di tirocinanti del corso di laurea ed alle aziende oggetto di visite didattiche.

ALTRE FORME DI CONSULTAZIONE

La consultazione con il mondo del lavoro avviene con continuità anche attraverso le attività di tirocinio svolte esternamente al Dipartimento, attraverso il questionario di valutazione dei tirocinanti compilati dalle aziende. I risultati dei questionari sono valutati in sede di riesame e di sistema di gestione qualità del CdS al fine di rispondere alle richieste e indicazioni emerse. Ulteriori occasioni di incontro con le parti interessate sono i seminari organizzati per gli studenti come approfondimento nell'ambito dei singoli insegnamenti.

- omissis -

Non essendovi altro in discussione, il Presidente alle ore 17:00 dichiara tolta la seduta.

IL SEGRETARIO
(Dott. Michele Cianci)

IL PRESIDENTE
(Prof. Massimo Mozzon)