



CUCS STAL FABIAM del 13/05/2021

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 13.05.2021

L'anno 2021 addì 13 del mese di maggio alle ore 14.30 si è riunito in seduta telematica 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		
TC	Dott.	BRUGIAPAGLIA Elisabetta	X		
PA	Prof.	CARLONI Patricia	X		
RC	Dott.	CARSUGHI Flavio		X	
RC	Dott.	CIANCI Michele	X		
TC	Dott.	CIOMMI Maria Teresa	X		
PO	Prof.	CLEMENTI Francesca		X	
TC	Dott.	CUBERO DUDINSKAYA Emilia	X		
TC	Prof.	DI NICOLA Giovanni	X		
RC	Dott.	DUCA Daniele	X		
TC	Dott.	FOLIGNI Roberta	X		
	Prof.	KARAFFA Erzsebet Monika		X	
PO	Prof.	LEDDA Luigi	X		
TC	Dott.	MANNOZZI Cinzia	X		
PO	Prof.	MEZZETTI Bruno		X	
<b>PA</b>	<b>Prof.</b>	<b>MOZZON Massimo</b>	X		
PO	Prof.	NASPETTI Simona	X		
RC	Prof.	OSIMANI Andrea		X	
PA	Prof.	PACETTI Deborah	X		
PA	Prof.	PASQUINI Marina	X		
PO	Prof.	RAFFAELLI Nadia	X		
PA	Prof.	RIOLO Paola		X	

**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



CUCS STAL FABIAM del 13/05/2021

RC	Dott.	RUSCHIONI Sara		X	
TC	Dott.	TAPPI Silvia	X		
PA	Prof.	TAVOLETTI Stefano			X
PA	Prof.	ZANOLI Raffaele			X
STU	Sig.ra	CENSORI Valentina			X
STU	Sig.ra	GHIZZONE Leonardo	X		
STU	Sig.ra	LAFSIHI Khadija	X		
STU	Sig.	SEMERARO Marika	X		

#### RIFERIMENTI

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

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. Il Presidente invita la Dott.ssa Deborah Bentivoglio 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. Valutazioni didattica
4. Offerta formativa 2021/22
5. Pratiche studenti
6. Varie ed eventuali

- omissis -

#### 4) Offerta formativa 2021/22

- omissis -

In relazione al Quadro A1.b (Consultazione con le organizzazioni rappresentative della produzione di beni e servizi, delle professioni) il Presidente comunica che, in data 11 maggio 2021 alle ore 16.30,



CUCS STAL FABIAM del 13/05/2021

si è svolta per via telematica sulla piattaforma Teams, convocata dal Presidente e dal RAQ, la consultazione con le parti interessate. La consultazione ha visto la partecipazione delle seguenti aziende/enti:

Organizzazione consultata	Sede	Ruolo dell'intervistato all'interno Organizzazione	Settore
Copagri Marche	Ancona (AN)	Dipendente (Sezione formazione e progettazione)	Confederazione produttori agricoli
IGISIC Studio	Corridonia (MC)	Titolare	Studio professionale Tecnologo Alimentare
Italcer Soc. Coop. agric.	Osimo (AN)	Presidente	Stoccaggio e molitura cereali
Nutrinspect	Montecassiano (MC)	Responsabile Trasformazione	Produzione insetti edibili
Pegaso Management	Falconara Marittima (AN)	Consulente di igiene e sicurezza alimentare	Agenzia di servizi
Orogel Soc. Coop. Agric.	Cesena (FC)	Responsabile controllo qualità	Produzione alimenti surgelati
Naturalia Ingredients	Mazara del Vallo (TP)	Quality Assurance & Innovation manager	Dolcificanti naturali
Sabelli Spa	Ascoli Piceno (AP)	Responsabile Sistema Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare	Derivati lattiero-caseari
FoodUP	Palmanova (UD)	Titolare	Semilavorati per pasticceria

Nel corso della consultazione il Presidente ha illustrato ai presenti i fondamenti normativi e strutturali del sistema qualità di Ateneo e gli obiettivi formativi dei CdS STAL e FABIAM. Ha quindi invitato i partecipanti a restituire le opinioni sui CdS per mezzo dei questionari allegati agli inviti di partecipazione alla consultazione.

I dati pervenuti sono stati sintetizzati in forma grafica (Allegati 1 e 2).

Per il CdS FABIAM le aziende coinvolte hanno espresso complessivamente giudizi da positivi a molto positivi in relazione alla capacità della denominazione del corso di comunicare in modo chiaro le finalità del corso stesso ed alla capacità della figura professionale che il corso si propone di formare di rispondere alle esigenze delle aziende consultate. Qualche perplessità è stata espressa nella coerenza della denominazione del CdS e della figura professionale. Si conferma una forte percezione positiva da parte delle aziende sulla richiesta della figura professionale del Tecnologo Alimentare nel mercato del lavoro nei prossimi anni. La rispondenza alle richieste del mondo produttivo delle capacità e abilità che il CdS si propone di raggiungere è stata giudicata complessivamente positiva, sia pure con qualche perplessità relativa all'area delle economico-gestionale. Le aree di miglioramento indicate dalle aziende consultate comprendono:

**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 13/05/2021

- incrementare il numero di insegnamenti a scelta libera strettamente attinenti alle tecnologie alimentari;
- acquisizione di maggiori competenze manageriali tecniche ed economiche (inserimento come obbligatori di insegnamenti quali Budgeting e Project management);
- approfondire nell'area marketing lo studio dell'e-commerce;
- acquisire maggiori competenze di digitalizzazione dei sistemi produttivi e di vendita (IT ed Internet of Things (Industry 4.0));
- inserimento di un corso per migliorare l'autoreferenzialità e la capacità di "vendere" le competenze acquisite;
- diminuire il gap tra le competenze ed il ruolo del tecnologo alimentare e la conoscenza media delle piccole aziende agroalimentari che troviamo nella nostra regione;
- conoscenza di base delle certificazioni e approfondimento sulla gestione dei sistemi certificativi volontari;
- prolungare il periodo di tirocinio presso le aziende (almeno sei mesi) al fine di permettere allo studente di integrarsi meglio nel mondo del lavoro;
- proporre progetti e partecipazione ad eventi regionali/nazionali relativi all'innovazione e qualità del settore alimentare;
- approfondire lo studio delle certificazioni volontarie in ambito di sistemi di gestione della qualità (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, FSC ecc.);
- approfondire gli aspetti della brevettazione (tipi di brevetto, iter brevettuale, motori di ricerca, come leggere e come scrivere un brevetto) e della legislazione (nazionale, UE e internazionale) legata al settore alimentare (fornendo gli strumenti per poter ricercare e analizzare le leggi specifiche di interesse).
- inserimento di specifiche competenze in materia di certificazioni volontarie di materiali e tecnologie per l'imballaggio dei prodotti alimentari, delle scienze sensoriali e del consumo.

- omissis -

Non essendovi altro in discussione, il Presidente alle ore 15.20 dichiara tolta la seduta.

**IL SEGRETARIO**  
(Dott.ssa Deborah Bentivoglio)

**IL PRESIDENTE**  
(Prof. Massimo Mozzon)

## Allegato 2

