



---

## *INNOVATION AND MANAGEMENT (FABIAM)*

---

### 1 - IL CORSO DI STUDIO IN BREVE

Il corso di studio di 2° livello, 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 FABIAM di accedere all'Esame di Stato per l'abilitazione all'esercizio della professione di Tecnologo Alimentare, come previsto dalla normativa vigente.

### 2 - FIGURE PROFESSIONALI E MERCATO DEL LAVORO

Il profilo professionale del laureato magistrale FABIAM è riconducibile alla categoria ISTAT Biotecnologo - (2.3.1.1.4), sostanzialmente riconducibile al profilo della professione regolamentata di Tecnologo Alimentare, così come definita dalla Legge 18 gennaio 1994, n. 59 – Ordinamento della professione di tecnologo alimentare.

L'attività professionale dei laureati magistrali FABIAM si può svolgere pertanto nei seguenti ambiti lavorativi (**sbocchi professionali**):

- libera professione, anche in studi professionali associati
- aziende che, a diversi livelli, si occupano 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;
- imprese e aziende collegate al settore agro-alimentare (produzione e commercializzazione di macchine, impianti e servizi);
- Grande Distribuzione Organizzata (GDO);
- organizzazioni pubbliche e private, che svolgono, a vario titolo, attività di pianificazione, analisi, controllo, certificazione e indagini scientifiche per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari (Assessorati all'Agricoltura, Camere di commercio, Servizi e agenzie nazionali e regionali operanti nel settore agro-alimentare)
- istituzioni nazionali, comunitarie e internazionali che svolgono studi e ricerche sui temi delle politiche agricole e alimentari, sulla sicurezza alimentare e lo sviluppo (FAO, World Bank, OECD, Commissione UE, EFSA, ecc.)

#### SEDE

Via Breccie Bianche 10  
Monte Dago  
60131 Ancona / Italia  
[www.univpm.it](http://www.univpm.it)

#### SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

#### NUCLEO DIDATTICO

T. 071 2204935  
F. 071 2204685  
[didattica.agraria@univpm.it](mailto:didattica.agraria@univpm.it)



- Enti di formazione
- commercio all'ingrosso di prodotti alimentari e bevande
- alberghi, ristoranti e società di servizi per la ristorazione collettiva (mense, scuole, ospedali, catering)
- aziende dei settori oleicolo e vitivinicolo e industrie ad essi correlati
- organizzazioni di categoria (Federalimentare, organizzazioni agricole, ecc.);
- pubblica amministrazione (Università, Scuola secondaria, Enti locali, ecc.), previa specifica abilitazione e superamento dei concorsi previsti dalla normativa vigente

Per le competenze acquisite e sviluppate nel corso di studio, il laureato magistrale FABIAM può trovare specifica collocazione in aziende e altre realtà produttive, laboratori e organizzazioni pubbliche e private con le seguenti funzioni particolari (**funzioni e attività in contesto di lavoro**):

- sviluppo di progetti di innovazione di processo e di prodotto;
- progettazione e sviluppo di nuovi ingredienti e formulazioni;
- progettazione e sviluppo di nuove tipologie di servizio nei sistemi di ristorazione collettiva;
- progettazione e sviluppo di nuove strategie distribuzione;
- programmazione, gestione, controllo e ottimizzazione dei processi di produzione di alimenti e bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari;
- sviluppo di procedure di assicurazione di qualità e certificazione di prodotto e processo;
- valutazione dell'impatto ambientale dei processi e messa a punto di strategie di riduzione delle principali categorie di impatto;
- gestione di laboratori di controllo, anche in relazione a problemi di armonizzazione delle norme e di quanto previsto dalla libera circolazione delle merci.

Fra le tipologie di ruoli e incarichi che il laureato magistrale FABIAM può ricoprire si segnalano:

- Responsabile di stabilimento
- Responsabile di produzione
- Responsabile Ricerca & Sviluppo
- Responsabile commerciale
- Responsabile estero
- Responsabile gestione qualità
- Risk Manager

### 3 – IL PERCORSO FORMATIVO

#### 3.1. MANIFESTO DEGLI STUDI

La tabella che segue riassume la struttura del corso di studio, le denominazioni dei singoli insegnamenti ed il relativo peso didattico, in termini di ore di didattica frontale (lezioni,



esercitazioni, visite didattiche). Il dettaglio dei programmi dei singoli insegnamenti è consultabile a questo link: <http://guide.univpm.it/guide.php?fac=agraria&lang=lang-ita>

<b>Corso di laurea magistrale in FOOD AND BEVERAGE INNOVATION AND MANAGEMENT</b>				
<b>Classe LM-70 (Scienze e tecnologie alimentari)</b>				
<b>I YEAR</b>				
<b>N.</b>		<b>Course</b>	<b>Hours</b>	<b>ECTS</b>
1		Accessory foods and beverages	54	6
2		Emerging food technologies	54	6
3		Energy and environmental sustainability in the agro-food industry	54	6
4		Food biochemistry	54	6
5		Food marketing and management	54	6
6		Food policy	54	6
7		Fruit quality and disease management I.C.		
		<i>Module 1: Fruit quality control</i>	54	6
		<i>Module 2: Postharvest disease management</i>	27	3
8		Genetic resources and food traceability	54	6
		Other activities (Language)	54	6
<b>II YEAR</b>				
.		<b>Course</b>	<b>Hours</b>	<b>ECTS</b>
9		Enzymology in food processing	54	6
10		Functional foods and beverages I.C.		
		<i>Module 1: Functional components</i>	54	6
		<i>Module 2: Beneficial microbes</i>	54	6
11		Microbiological risk management	54	6
12		Free choice courses		12
		Internship		6
		Final dissertation		21
<b>Free choice courses</b>				
		Budgeting	54	6
		Corporate Communication & New Media	54	6
		Insect products	54	6
		Consumer behaviour and food choice	54	6
		Fundamentals of structural biology for enzymology	54	6
		Soil health in food chain	54	6

### 3.2. OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Gli obiettivi formativi (figure professionali e relative competenze) sono raggiunti attraverso attività formative organizzate nelle seguenti “aree di apprendimento” (vedi manifesto degli studi) ognuna delle quali fornisce conoscenze specifiche:

1. **Area Sicurezza e valutazione delle materie prime e degli alimenti:** fornisce 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
2. **Area Processi e tecnologie alimentari:** conoscenze inerenti alla innovazione di processo (biotecnologie e tecnologie emergenti per la produzione e la stabilizzazione di alimenti e bevande) e di prodotto (alimenti funzionali, novel foods) e alla razionalizzazione eco-compatibile dei processi e di utilizzo dell'energia.
3. **Area Economia e gestione e dell'impresa agro-alimentare:** introduzione dello studente nel contesto socio-economico ed internazionale dell'obiettivo formativo, con le sue norme e regole.

L'intero percorso formativo è caratterizzato da:

- una forte integrazione tra gli insegnamenti impartiti per favorire lo sviluppo di una chiara visione multidisciplinare e integrata delle problematiche;
- l'utilizzo di forme e materiali didattici diversificati che, oltre alle lezioni frontali e ai più aggiornati testi di riferimento per le diverse discipline, comprendono la lettura critica e la discussione di articoli scientifici, lo svolgimento di esercitazioni in laboratorio e la partecipazione attiva a seminari e workshop organizzati anche con la collaborazione di aziende e professionisti del settore agro-alimentare;
- l'utilizzo della piattaforma tecnologica Moodle, come LMS (Learning Management System), per lo sviluppo di percorsi formativi “technology enhanced” e “blended”, nei quali la tradizionale formazione in aula si integra con le tecnologie informatiche più innovative, attraverso la creazione di ambienti di apprendimento personalizzati.

### 3.3. COMPETENZE DISCIPLINARI del LAUREATO

Le conoscenze acquisite nelle diverse aree di discipline forniscono le COMPETENZE DISCIPLINARI (*Capacità di applicare conoscenza e comprensione*).

Si riporta di seguito il dettaglio delle **competenze disciplinari** acquisite e schematizzate secondo le aree delle discipline:

1. **Area Sicurezza e valutazione delle materie prime e degli alimenti:**
  - capacità di valutare e migliorare le caratteristiche dei prodotti dell'agricoltura, dell'allevamento e della pesca in un'ottica di ottimizzazione della qualità dei prodotti alimentari derivati;
  - capacità di gestire le operazioni ed i parametri di condizionamento post-raccolta delle materie prime vegetali;
  - capacità di individuare indici e determinanti della qualità delle produzioni ortofrutticole

- capacità di predisporre piani di autocontrollo e di valutazione e gestione del rischio microbiologico

**2. Area Processi e tecnologie alimentari:**

- capacità di prevedere gli effetti dei parametri di processo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti a destinazione alimentare;
- capacità di applicare le conoscenze di base e avanzate per pianificare le analisi di laboratorio necessarie per l'accertamento di parametri di qualità e sicurezza alimentare su prodotti di origine vegetale e animale e per il controllo di processi tecnologici;
- capacità di monitorare e descrivere in termini quantitativi l'impatto ambientale dei processi di produzione e di conservazione dei prodotti alimentari;
- capacità di analizzare e gestire la sostenibilità dei processi di produzione;
- capacità di gestire i processi di certificazione ambientale;
- capacità di individuare le strategie necessarie per la messa a punto e la gestione di un processo enzimatico o microbiologico per l'ottenimento di prodotti di interesse alimentare;
- capacità di impiegare correttamente enzimi alimentari, sia come biocatalizzatori per le trasformazioni di interesse agro-alimentare, sia per il controllo dei processi biochimici, desiderabili o indesiderabili, durante le trasformazioni;
- capacità di dirigere e svolgere in tutto o in parte, insieme ad altre professionalità, progetti di ricerca e sviluppo nelle industrie alimentari, anche con l'impiego di metodologie innovative

**3. Area Economia e gestione e dell'impresa agro-alimentare**

- capacità di individuare le strategie per una corretta gestione delle imprese agro-alimentari e delle imprese di consulenza e servizi ad esse connesse;
- capacità di gestire le opportunità e le minacce dell'ambiente esterno alle imprese agro-alimentari in un'ottica strategica;
- capacità di sviluppare una prospettiva di business integrata, utilizzando gli strumenti del marketing agroalimentare per comprendere e gestire la posizione dell'azienda sul mercato;
- capacità di formulare correttamente un piano di comunicazione aziendale;
- capacità di presentare in uno stile chiaro, conciso e con linguaggio appropriato i risultati della gestione dell'impresa agro-alimentare.

**4. Il “saper fare” del LAUREATO: competenze associate alla funzione**

L'insieme delle COMPETENZE DISCIPLINARI acquisite caratterizzano il “saper fare” del LAUREATO FABIAM- UNIVPM, che pertanto è in grado 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
- svolgere attività complesse di coordinamento ed indirizzo nel comparto agro-alimentare, nella GDO, nelle organizzazioni pubbliche e private di controllo e di certificazione;
- progettare e sviluppare nuovi tipi di servizi (convenience) nella ristorazione collettiva
- gestire attività di consulenza in materia di food & beverage per le aziende private e le istituzioni pubbliche
- utilizzare le competenze proprie del tecnologo alimentare per la gestione dell'innovazione e dell'internazionalizzazione dell'impresa agro-alimentare
- condurre progetti di ricerca interdisciplinare nelle scienze e tecnologie alimentari