



**UNIVERSITA' POLITECNICA DELLE MARCHE**

***Norme per l'ammissione al  
MASTER UNIVERSITARIO DI PRIMO LIVELLO IN  
"GESTIONE QUALITA' E HACCP NELLE FILIERE ALIMENTARI"***

**A.A. 2020/2021**

**Art. 1**  
**Indicazioni di carattere generale**

L'Università Politecnica delle Marche, ai sensi del D.M. n° 270 del 22/10/2004, attiva, a partire dall'anno accademico 2019/2020, presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, il Master universitario di primo livello in "Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari" a distanza (on line).

**Art. 2**  
**Finalità**

La domanda di formazione espressa dal territorio regionale e nazionale, cui è specificamente finalizzata la presente offerta didattica proviene da tutto il settore alimentare, in quanto coinvolge la produzione primaria, l'industria di trasformazione, la distribuzione, la ristorazione.

La domanda formativa è in particolare giustificata dalla continua evoluzione che riguarda la normativa relativa alla Igiene dei prodotti e dei processi alimentari. Tale normativa rimane comunque basata sulla valutazione del rischio e sulla applicazione del Sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), che continua ad essere un punto fermo. Secondo tale sistema, non è sufficiente limitare il controllo al prodotto finito, ma occorre estenderlo alle materie prime e all'intero processo ed operare, all'interno e all'esterno dell'azienda, in modo che tutti i fattori che, direttamente o indirettamente, influenzano la qualità non intervengano casualmente, ma secondo regole precise e prestabilite. E' nata così la cultura della prevenzione sistematica, secondo la quale la sicurezza alimentare non viene garantita soltanto attraverso un controllo a posteriori, ma piuttosto attraverso l'individuazione dei possibili rischi (*hazard*) per il consumatore e l'attuazione delle opportune azioni preventive e di monitoraggio. In questa ottica rientra anche la ricerca della tracciabilità di filiera, ovvero di una identificazione documentata del flusso materie prime-prodotti e dei diversi attori coinvolti nella produzione dell'alimento, come strumento fondamentale per l'accertamento delle responsabilità ed elemento di trasparenza verso il consumatore.

Tali considerazioni e l'insieme delle normative cogenti e volontarie che investono l'intero settore alimentare rappresentano il quadro contestuale che determina la domanda formativa per l'offerta didattica in oggetto.

Il corso, svolgendosi tramite accesso controllato ad una piattaforma informatica, non è a numero programmato e prevede che ogni allievo sia seguito da un tutor specialista delle materie oggetto del corso con la continua supervisione del Collegio dei Docenti del Master.

In particolare, gli obiettivi formativi qualificanti possono essere sintetizzati nei seguenti punti:

- conoscenza dei principali fattori che influenzano qualità e sicurezza degli alimenti e degli strumenti atti a realizzarne il controllo;
- conoscenza delle filiere convenzionali di produzione degli alimenti (di origine vegetale ed animale) e di un esempio di filiera innovativa (insetti edibili), con particolare riferimento alle problematiche relative alla igiene di processi e prodotti;
- implementazione di piani HACCP nelle diverse filiere;
- conoscenza della legislazione alimentare nazionale e comunitaria, anche con riferimento ad additivazione ed etichettatura;
- conoscenza del contesto relativo alla certificazione volontaria e regolamentata, nel settore alimentare.

**Art. 3**  
**Requisiti di ammissione**

Non è presente un numero minimo o un numero massimo di iscritti. Non è prevista alcuna selezione.

Il candidato deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:

Lauree di I Livello (L)

CLASSE L02 Lauree in Biotecnologie  
CLASSE L13 Lauree in Scienze Biologiche  
CLASSE L25 Lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali  
CLASSE L26 Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari  
CLASSE L27 Lauree in Scienze e Tecnologie Chimiche  
CLASSE L29 Lauree in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche  
CLASSE L32 Lauree in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura  
CLASSE L38 Lauree in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali

#### Lauree di II Livello (LM)

CLASSE LM06 Lauree Magistrali in Biologia  
CLASSE LM07 Lauree Magistrali in Biotecnologie Agrarie  
CLASSE LM08 Lauree Magistrali in Biotecnologie Industriali  
CLASSE LM09 Lauree Magistrali in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche  
CLASSE LM60 Lauree Magistrali in Scienze della Natura  
CLASSE LM61 Lauree Magistrali in Scienze della Nutrizione Umana  
CLASSE LM69 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie  
CLASSE LM70 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari  
CLASSE LM81 Lauree Magistrali in Scienze per la Cooperazione allo Sviluppo  
CLASSE LM86 Lauree Magistrali in Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali

#### Lauree del Vecchio Ordinamento e previgenti Ordinamenti delle Classi sopra citate

L'ammissione di studenti con lauree diverse può essere presa in considerazione dal Comitato Ordinatore, se motivata da un percorso formativo in qualche modo connesso alle tematiche affrontate dal Master.

Sono ammessi laureati in possesso di titoli di studio analoghi conseguiti all'estero, riconosciuti, ai soli fini dell'ammissione al Master, dal Comitato Ordinatore.

2. Non è consentita la contemporanea iscrizione ad altri corsi di studio universitari. E' consentita solo la contemporanea iscrizione ai corsi di perfezionamento di durata inferiore alle 1500 ore, che conferiscono meno di 60 CFU, al termine dei quali venga rilasciato un attestato di partecipazione (anche se con attribuzione di crediti, qualora siano previsti nell'istituzione del corso).

#### **Art. 4 Durata**

Il Master durerà 1 anno solare (12 mesi).

L'attività didattica on line avrà inizio a decorrere dalla comunicazione di avvenuta immatricolazione.

Lo studente riceverà per e-mail tutte le informazioni necessarie per l'accesso alla piattaforma.

#### **Art. 5 Articolazione delle attività didattiche**

Il Master in "**Gestione Qualità e HACCP nelle filiere alimentari**" sarà strutturato in 12 moduli ed in un Progetto Finale (o Tesi) di Master, per un totale di 60 CFU. A sua volta ogni modulo è suddiviso in temi che organizzano la documentazione in una forma chiara e concreta. Questi moduli, nonostante siano relativamente indipendenti tra loro, sono strutturati secondo un ordine pedagogico in modo che lo studente dovrà seguire un identificato ordine cronologico.

I 12 moduli daranno luogo all'acquisizione di **48 CFU**, il Progetto Finale prevede l'attribuzione di **12 CFU**.

**Modulo 1:** Rischio biologico (Batteri patogeni -agenti di infezioni, intossicazioni e tossi-infezioni-; Virus; Prioni; Metaboliti tossici di origine batterica e algale; Micotossine; Parassiti animali; Bibliografia) (CFU 7)

**Modulo 2:** Tecniche microbiologiche (Strumenti e procedure di laboratorio; Analisi microbiologiche -convenzionali e molecolari-; Bibliografia) (CFU 3)

**Modulo 3:** Rischio chimico (Rischio di contaminazione degli alimenti da metalli pesanti e pesticidi per effetto dell'inquinamento ambientale; Contaminazione delle carni da antibiotici e ormoni; Bibliografia) (CFU 2)

**Modulo 4:** Innovazione di processo nelle tecnologie alimentari (Trattamenti non termici di stabilizzazione e risanamento; Imballaggio tradizionale, attivo e intelligente; Approcci razionali alla valutazione della shelf-life; Bibliografia) (CFU 4)

**Modulo 5:** Normative cogenti; HACCP -Hazard Analysis and Critical Control Points; Etichettatura (Regolamento CE 178; Pacchetto Igiene; Regolamento CE 2073 e 1441; La valutazione del rischio e l'approccio preventivo all'igiene degli alimenti: principi e concetti dell'HACCP; Normativa Europea sulla Etichettatura degli alimenti; Bibliografia) (CFU 5)

**Modulo 6:** Normative volontarie (Accreditamento dei laboratori; Evoluzione delle certificazioni nel settore agroalimentare; Accreditamento dei laboratori di prova e taratura ai sensi della UNI EN ISO 17025; Certificazione di prodotto regolamentata e volontaria; Bibliografia) (CFU 2)

**Modulo 7:** Ristorazione (Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia) (CFU 2)

**Modulo 8:** Filiere di alimenti di origine animale: latte e formaggio (Produzione primaria; Processi di trasformazione; Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia) (CFU 6)

**Modulo 9:** Filiere di alimenti di origine vegetale: ortofrutta (e IV gamma), vino (Materie prime; Processi di trasformazione; Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia) (CFU 6)

**Modulo 10:** Filiere di alimenti di origine vegetale: cereali (Processi di trasformazione; Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia) (CFU 3)

**Modulo 11:** Filiere di alimenti di origine animale: carni, uova e ovoprodotti, prodotti della pesca e molluschi bivalvi vivi (Produzione primaria; Processi di trasformazione; Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia) (CFU 7)

**Modulo 12:** Filiera degli insetti edibili: notizie sulla filiera: (materie prime, processi e prodotti); Valutazione del rischio microbiologico e implementazione del piano HACCP; Bibliografia (CFU 1)

#### Articolazione attività didattica

L'attività di apprendimento è esclusivamente on-line e viene fruita mediante accesso ai contenuti dei moduli 1-12 (per un totale di **48 CFU**). L'attività didattica è completata dalla stesura della Tesi di Master (**12 CFU**).

#### **Art.6**

#### **Domanda e modalità di ammissione**

A partire dal 1° agosto 2019 la domanda di iscrizione al Master potrà essere presentata seguendo le indicazioni sotto riportate.

- 1) Compilazione della domanda di iscrizione on – line presente nel portale Esse3 collegandosi al sito <https://univpm.esse3.cineca.it/Home.do> e seguendo le istruzioni operative pubblicate sul sito dell'Università [www.univpm.it](http://www.univpm.it). E' fatto obbligo, pena la non validità del processo di iscrizione, di indicare anche un indirizzo di posta elettronica (e-mail).  
Una volta terminata la compilazione della domanda di iscrizione on-line, l'interessato dovrà provvedere al pagamento della I rata del contributo di iscrizione al Master, pari ad Euro 1.450 esclusivamente tramite PagoPA, entro i termini previsti per ciascuna tornata di immatricolazione, così come indicato nell'Allegato 1.
- 2) Invio della domanda di iscrizione.

La domanda di iscrizione on-line, una volta firmata, unitamente agli allegati richiesti, ai fini del perfezionamento dell'iscrizione deve essere inviata tramite Raccomandata con ricevuta di ritorno all'Ufficio Diritto allo studio, Master e Corsi di perfezionamento, Via Oberdan 8 III piano 60122 Ancona o PEC ([protocollo@pec.univpm.it](mailto:protocollo@pec.univpm.it)). E' ammessa anche la consegna a mezzo corriere.

In qualunque giorno dell'anno gli interessati potranno far pervenire la domanda di iscrizione al Master, tenendo conto delle date e delle decorrenze delle varie tornate di immatricolazione.

I candidati che presentano **titoli di studio** che dovranno essere **sottoposti alla valutazione del Comitato Ordinatore**, o in possesso di titolo di studio conseguito all'estero non devono seguire la sopra indicata procedura on line ma devono far pervenire - preliminarmente alla domanda di iscrizione - la domanda di riconoscimento del titolo diverso da quelli richiesti o del titolo conseguito all'estero.

I suddetti candidati riceveranno l'assenso all'iscrizione solo dopo l'avvenuto riconoscimento del titolo di studio da parte del Comitato Ordinatore. A seguito di tale assenso potranno provvedere all'iscrizione al Master seguendo la sopra indicata procedura on line.

Le domande di riconoscimento devono essere presentate, secondo i modelli pubblicati sul sito dell'Università [www.univpm.it](http://www.univpm.it), almeno 45 giorni prima della data indicata quale termine per ciascuna tornata di iscrizioni riportata nello scadenziario allegato alle Norme di ammissione. Per le domande pervenute oltre tale termine non è possibile garantire il completamento della procedura di riconoscimento in tempo per ottenere l'immatricolazione nella prima tornata utile; in tali casi pertanto l'immatricolazione potrà slittare alla tornata successiva.

Le domande incomplete o non conformi a quanto prescritto dal presente articolo non saranno prese in considerazione.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatta indicazione del recapito da parte del concorrente oppure da mancata o tardiva comunicazione del cambiamento di indirizzo indicato nella domanda, né per eventuali disguidi postali o telegrafici o comunque imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

Tutti i candidati sono iscritti con riserva: l'amministrazione provvederà successivamente ad escludere, in caso di autocertificazione e previa verifica di ufficio, i candidati che non siano risultati in possesso dei titoli di ammissione richiesti dal presente bando.

Nel caso in cui, dalla documentazione presentata dal candidato, risultino dichiarazioni false o mendaci, rilevanti ai fini dell'iscrizione, ferme restando le sanzioni penali di cui all' art. 76 del DPR n. 445 del 28/12/2000, lo stesso candidato decadrà automaticamente d'ufficio dal diritto alla iscrizione e non verranno rimborsate le tasse pagate dall'interessato.

La durata del Master, intesa come periodo di formazione tramite accesso ai contenuti del Corso, è pari ad un anno solare (12 mesi)

Tuttavia, per gli iscritti che facciano specifica richiesta è previsto un differimento del termine di accesso e fruizione di detti contenuti previa autorizzazione del Comitato Ordinatore che si dovrà esprimere sulla base delle motivazioni addotte dall'iscritto interessato. In ogni caso il differimento del termine delle attività didattiche non potrà eccedere i 4 mesi. La concessione del suddetto periodo comporta un contributo suppletivo pari ad Euro 900,00 da versare tramite bonifico bancario all'Università Politecnica delle Marche presso UNICREDIT Banca s.p.a. IBAN IT95P0200802626000000600882.

Ad immatricolazione avvenuta i candidati ammessi riceveranno le coordinate personali per accedere all'area di studio riservata al corso ed alle attività connesse tramite un messaggio e mail.

## **Art. 7 Rilascio Diploma**

Per l'acquisizione dei crediti e l'ammissione alla discussione della tesi di Master gli studenti dovranno sostenere un esame orale per ciascuno dei moduli da svolgere in unica data secondo quanto previsto dal Regolamento del Master.

Il completamento con successo del percorso formativo del Master consentirà al partecipante di ottenere il Titolo di Master di primo livello in Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari.

### **Art. 8 Contributi**

Il contributo di iscrizione al Master è fissato in Euro 2.950,00, da pagare in due rate di cui la prima di euro 1.450 all'atto dell'iscrizione e la seconda di euro 1.500 da versare entro 6 mesi dalla data dell'immatricolazione.

Nel caso di pagamento della seconda rata effettuata oltre i 6 mesi dalla data di immatricolazione verrà addebitato il pagamento della mora, così come determinato dal Consiglio di Amministrazione di questa Università con delibera annuale.

Chi ha ottenuto l'iscrizione al Master non ha diritto in nessun caso alla restituzione del contributo di iscrizione.

### **Art.9 Trattamento dei dati personali**

Con riferimento alle disposizioni di cui al Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", concernente la tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali e con riferimento al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, presso l'Università Politecnica delle Marche i dati personali forniti dai candidati saranno trattati per le finalità di gestione della prova selettiva. Il conferimento di tali dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla prova selettiva.

Si rinvia alla Informativa resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) per il trattamento dei dati personali degli interessati effettuato nell'ambito delle selezioni per l'ammissione di corsi di studio ad accesso programmato / definito, approvata con Decreto rettorale n. 672 del 28/06/2018.

### **Art. 10 Responsabile del procedimento**

Il responsabile del procedimento, determinato ai sensi dell'art. 4 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene individuato nella persona del Capo dell'Ufficio Didattica e diritto allo studio, dott.ssa Bruna Maria Anderlini.

### **Art. 11 Rinvio**

Per tutto quanto non previsto dal presente bando di concorso, si rinvia al Regolamento Master universitari ed alla normativa vigente.

IL RETTORE

**INFORMAZIONI**

Università Politecnica delle Marche  
Divisione Didattica  
Ufficio Didattica e Diritto allo Studio  
Via Oberdan n. 8 - 60100 Ancona  
Tel. 071.220.2306  
E-mail [master.agraria-scienze@univpm.it](mailto:master.agraria-scienze@univpm.it)  
[a.minetti@univpm.it](mailto:a.minetti@univpm.it)  
<http://www.univpm.it>

## All. 1 Calendario delle iscrizioni

Presentazione domanda di iscrizione (con pagamento contestuale del contributo di iscrizione)	Immatricolazione decorrenza amministrativa e trasmissione dati immatricolati al Comitato Ordinatore
1 agosto – 30 settembre	Immatricolazione e decorrenza: 10 ottobre Comunicazione: entro il 15 ottobre
1 ottobre – 30 novembre	Immatricolazione e decorrenza: 10 dicembre Comunicazione: entro il 15 dicembre
1 dicembre – 31 marzo	Immatricolazione e decorrenza: 10 aprile Comunicazione: entro il 15 aprile
1 aprile - 31 maggio	Immatricolazione e decorrenza: 10 giugno Comunicazione: entro il 15 giugno
1 giugno – 31 luglio	Immatricolazione e decorrenza: 10 settembre Comunicazione: entro il 15 settembre