Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	Food and Beverage Innovation and Management *(IdSua:1588550)*
Nome del corso in inglese	Innovazione e Gestione degli Alimenti e delle Bevande
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.d3a.univpm.it/lm_fabiam.2324
Tasse	https://www.univpm.it/Entra/Tasse_e_contributi/L/1
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PACETTI Deborah
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO UNIFICATO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BITOCCHI	Elena		PA	1	
2.	DUCA	Daniele		PA	1	

3.	MOZZON	Massimo		PA	1	
4.	OSIMANI	Andrea		PA	1	
5.	RAFFAELLI	Nadia		PO	1	
6.	ZANOLI	Raffaele		PO	1	

Rappresentanti Studenti	CENSORI Valentina vallentina998@gmail.com LAFSIHI Khadija lafsihikhadija@gmail.com
Gruppo di gestione AQ	Michele CIANCI (Responsabile AQ CdS) Bruno CIONNA (Tecnico Amministrativo D3A) Daniele DUCA (Docente CdS) Deborah PACETTI (Presidente CdS) Marika SEMERARO (Rappresentante studenti) Andrea TORRESI (Rappresentante PI)
Tutor	Nadia RAFFAELLI Michele CIANCI

Il Corso di Studio in breve

28/04/2023

Il CdS si propone di formare un laureato magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' in grado di svolgere compiti tecnici e gestionali avanzati nelle attività di produzione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione di alimenti, bevande, preparazioni e formulati alimentari. Obiettivo fondamentale dell'attività professionale del laureato magistrale è la gestione, con funzioni di coordinamento ed indirizzo, di attività finalizzate al miglioramento continuo di alimenti e bevande dal punto di vista igienico-sanitario, sensoriale, nutrizionale, economico e di convenience, con la finalità di recepire e proporre innovazioni di processo e di prodotto, anche nel rispetto di eco-compatibilità e sostenibilità. Anche nel comparto agro-alimentare la gran parte dell'innovazione è infatti guidata dalla parola chiave 'sostenibilità', nei suoi molteplici aspetti economici, ambientali e sociali. In particolare, le moderne competenze del Tecnologo Alimentare 'sostenibile' devono comprendere una approfondita conoscenza delle strategie di razionalizzazione eco-compatibile di processi e fonti energetiche, comprese la gestione di reflui e scarti di lavorazione, e la conoscenza delle normative in materia di prestazioni ambientali di un prodotto e delle relative forme di comunicazione.
Il percorso di studi intende inoltre fornire al laureato magistrale la capacità di saper coniugare innovazione e sostenibilità nell'ambito della tradizione agro-alimentare Italiana, e più in generale, di quella Mediterranea, aspetto che concorre a identificare il CdS come peculiare nel panorama nazionale ed europeo.
L'attività professionale dei laureati magistrali si svolge sia nella libera professione sia nelle aziende che, a diversi livelli, si occupano di: produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti, bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari. Le loro competenze sono altresì richieste, anche a supporto e integrazione di altre, in organizzazioni pubbliche e private finalizzate al controllo e alla certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato magistrale esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, apparecchiature, impianti e servizi.
Questi obiettivi specifici sono realizzati tramite una preparazione multidisciplinare negli ambiti scientifico, tecnologico, gestionale e legislativo, che permette di formare professionisti in grado di trovare una giusta collocazione sia nel contesto produttivo sia in quello dei servizi, entrambi fortemente mutevoli in funzione della evoluzione legislativa e delle aspettative dei consumatori/fruitori.

La strutturazione della didattica del CdS è specialmente finalizzata a creare nel laureato magistrale una elevata capacità di integrazione delle informazioni: il bagaglio culturale proprio del tecnologo alimentare si caratterizza per una forte multidisciplinarietà, ma è soltanto dalla capacità di integrare la molteplicità di conoscenze acquisite che derivano le abilità (skills) professionali e la attitudine al problem solving.
Fermo restando la modalità convenzionale di erogazione della didattica, alla trasmissione lineare di saperi si affianca l'utilizzo della piattaforma tecnologica Moodle, come LMS (Learning Management System), per lo sviluppo di percorsi formativi blended.

- Curriculum in short -
The Master's Degree curriculum in 'Food and Beverage Innovation and Management' aims to train professionals able to perform technical tasks and advanced management activities in food and beverage production, processing, storage, distribution and administration. Fundamental objective of professional activities of Graduates is management, including coordination and guidance, of activities aimed to continuously improve food and beverages from the sanitary, sensory, nutritional, and economic point of view, with the aim to adopt and propose innovations in production processes, in respect to environmental compatibility and sustainability. Even in the agro-feed sector most of the innovations are in fact driven by keyword 'sustainability', in its multiple economic, environmental and social aspects. In particular, the modern skills of a Food Technologist should include a deep knowledge of strategies of environmentally sustainable rationalization of processes and energy sources, including the management of waste and waste processing, and the knowledge of regulations regarding the environmental performance of a product and the communication of this performance.
Moreover, the curriculum intends to give the graduate the ability to combine innovation and sustainability in Italian food tradition, and more generally, in the Mediterranean one, aspect that contribute to identify the curriculum as unique at the national and European level.
The professional activity of graduates takes place both as freelancers and in companies that, at different levels, deal with: production, processing, storage and distribution of food, drinks, foods for special purposes, supplements, functional foods, ingredients, enzymes, processing aids, food additives and flavorings. Their skills are also required in public and private organizations monitoring and certifying protection and improvement of food production. Graduates demonstrate their professionalism also in companies related to the production of food, which provide materials, equipment, facilities and services.
These specific objectives are achieved through a multi-disciplinary training in fields of science, technology, management and law, which allows to train professionals able to work in production and services sectors, both strongly varying on the basis of legislation and expectations of consumers/users changes. The education offering of the curriculum is especially designed to create graduates with high capacities of information integration: the cultural background of a Food Technologist is characterized by a strong multidisciplinary approach, but it is only through the ability to integrate the multiplicity of knowledge that is possible to have professional skills and attitude to problem solving.
Along with the conventional method of teaching, linear transmission of knowledge is accompanied by the use of the LMS (Learning Management System) technology platform 'Moodle', for the development of blended training courses.

Link: https://www.d3a.univpm.it/lm_fabiam.2324

QUADRO A1.a

Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)

06/06/2018

Il giorno 24 settembre 2015, presso i locali del Dip.to di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (D3A), ha avuto luogo la pubblica consultazione tra i rappresentanti dei CdS attivi presso il D3A ed i rappresentanti delle organizzazioni della produzione e delle professioni di riferimento.
Alla consultazione, convocata dal Direttore del D3A, hanno partecipato i rappresentanti degli Ordini professionali dei Dottori Agronomi e Forestali e dei Tecnologi Alimentari ed i rappresentanti dei seguenti Enti e Organizzazioni: CCIAA Ancona, Soc. Coop. Horticulture Oriented to Recreation and Technique - H.O.R.T., SIDA Group, CIA Marche, Coldiretti Marche, Fondazione Medit Silva, Associazione Interregionale Olivicola del Medio Adriatico - AIOMA, Associazione Italiana Frantoiani Oleari - AIFO, ASSAM, Forum Nazionale Agricoltura Sociale, Parco del Conero, Corpo Forestale dello Stato.
Nel corso dell'incontro, i relatori del D3A hanno illustrato la proposta di attivazione di nuovo CdS nella classe LM-70: denominazione, obiettivi formativi, risultati di apprendimento attesi, quadro della attività formative, figure professionali e opportunità occupazionali previste.
Gli intervenuti hanno giudicato con favore la proposta formativa presentata e sottolineato l'importanza strategica di ripristinare sul territorio regionale la completezza dell'offerta formativa dell'Ateneo nel settore delle scienze e tecnologie alimentari. In particolare:
- la denominazione del CdS è risultata gradita ai presenti;
- gli obiettivi formativi dei CdS sono stati molto apprezzati ed in linea con le aspettative del mondo del lavoro;
- le figure professionali formate e le opportunità occupazionali previste sono state valutate con favore dai rappresentanti delle parti sociali intervenuti.
E' stata inoltre accolta con ampio consenso la proposta di un percorso formativo al più elevato livello (laurea magistrale) interamente in lingua inglese, in linea con le tendenze ed esigenze attuali del mercato del lavoro.

- Consultation of representative organizations of the production of goods and services - at both national and International level -, and of professions (Institution of course) -
On September 24th 2015, at the premises of Department of Agricultural, Food and Environmental Sciences (D3A) took place the public consultation between representatives of active curriculum at D3A and representatives of organizations of the production and of the professions.
The consultation, convened by the Director of the D3A, was attended by representatives of professional associations of Doctors of Agronomy and Forestry and Food Technologists and representatives of the following institutions and organizations: CCIAA Ancona, Soc. Coop. Horticulture Oriented to Recreation and Technique – H.O.R.T., SIDA Group, CIA Marche, Coldiretti Marche, Fondazione Medit Silva, Associazione Interregionale Olivicola del Medio Adriatico - AIOMA, Italian Association Frantoiani Oleari - AIFO, ASSAM, Forum Nazionale Agricoltura Sociale, Parco del Conero, Corpo Forestale dello Stato.
During the meeting, the speakers of the D3A explained the proposal of activation of the new curriculum in the LM-70 class: designation, educational objectives, expected learning outcomes, the framework of the training activities, expected professional and employment opportunities.
Stakeholders have judged favorably the training proposal presented and stressed the strategic importance to restore on regional territory, the completeness of the training of the University in the field of food science and technology. In particular:
- The denomination of curriculum was welcomed by those present;
- The educational objectives of the curriculum have been highly appreciated and retained in line with the expectations of the business world;
- The formation of professionals and expected opportunities for employment has been evaluated favorably by representatives of the social partners.
The proposal of training of the Master Degree entirely in English, retained in line with current trends and needs of the labor

market, was broadly supported.
(Verbale incontro parti sociali)

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Verbale consultazione parti sociali

QUADRO A1.b — Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)

12/05/2023

ORGANO O SOGGETTO ACCADEMICO CHE EFFETTUA LA CONSULTAZIONE
Corso di Studio in Food and Beverage Innovation and management

ISTITUZIONE DEL COMITATO DI INDIRIZZO
Nell'anno 2022 è stato istituito un Comitato di Indirizzo (CI) del CdS in Food and Beverage Innovation and management costituito da una selezione di Parti Interessate rappresentative del mondo del lavoro (rappresentanti delle aziende alimentari, Ordine dei tecnologi alimentari, docenti del CdS, studenti del CdS, laureati del CdS) con l'obiettivo di rafforzare e promuovere un'offerta formativa coerente con le esigenze della società. In particolare la selezione delle aziende è stata effettuata tenendo presente la specificità dell'azienda e il tipo di lavorazione effettuata.
Composizione del CI (verbali CUCS del 10.05.2022):
- Presidente del CdS
- Responsabile Assicurazione Qualità del CdS
- Electrolux s.p.a (Forlì), Componente del team ricerca e sviluppo
- Nestlé Research (Losanna), Componente del team ricerca e sviluppo
- Nutrinsect (Montecassiano, MC), Componente del team ricerca e sviluppo
- Fileni S.p.a (Cingoli, MC), Project manager
- Trevalli Cooperlat (Jesi, AN),Componente del team ricerca e sviluppo
- COVALM (Osimo, AN), Project manager
- O.R.T.O. Verde S.C.A.P.A (Senigallia, AN), Project manager
- Latteria Montello (Giavera del Montello, TV) Amministratore Delegato e Responsabile laboratorio
- Ordine dei Tecnologi alimentari, Rappresentante dell'Ordine nel sistema gestione Qualità del Corso di studi
- n° 2 Docenti del CdS
- n° 1 studente del CdS
- n° 1 laureato del CdS

MODALITA' E TEMPI DELLA CONSULTAZIONE
Dall'anno 2022 (verbale CUCS del 10.05.22) la consultazione delle organizzazioni rappresentative avviene mediante:
- l'invio, con cadenza biennale, di un questionario ad aziende/enti che a diversi livelli si occupano produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e a studi di consulenza per il settore alimentare. L'invio viene veicolato mediante l'utilizzo di banche dati specializzate. Tramite il questionario, predisposto dal Presidente del CdS e dal Responsabile Assicurazione di qualità del Cds dopo aver consultato il comitato di indirizzo, le parti interessate hanno la possibilità di esprimere le proprie considerazioni in merito al progetto formativo, alle competenze che il corso di studi fornisce al laureato, all'attualità di tali competenze, e di dare suggerimenti utili per rendere sempre più attuale il progetto formativo.
- messa a sistema dell'acquisizione continua delle opinioni di enti/aziende attraverso la somministrazione di questionari di valutazione degli studenti tirocinanti dove gli enti/aziende valutano: la capacità di integrazione dello studente nel mondo lavorativo, la sua preparazione nelle materie di base e in quelle specialistiche/professionalizzanti, l'autonomia nella risoluzione dei problemi, la regolarità di frequenza, l'impegno. Nel questionario, inoltre, agli enti/aziende viene chiesto di descrivere: i punti di forza nella preparazione dello studente; le aree di miglioramento della preparazione dello studente.

- l’organizzazione di un incontro annuale con un gruppo selezionato di parti interessate, nell’ambito del quale, il Presidente illustra le informazioni relative al percorso formativo, ai dati di sintesi relativi agli indicatori ANVUR, alle opinioni degli studenti, alle opinioni dei laureati, ai dati di ingresso, percorso e uscita, classifica Censis, alle opinioni di enti e imprese nei confronti degli studenti tirocinanti. Durante la riunione, il Presidente del CdS invita i rappresentanti delle parti interessate ad intervenire, per fornire il proprio punto di vista sull’offerta formativa attuale e sulle possibili modifiche da apportare per andare incontro alle esigenze del mondo istituzionale e produttivo.

Gli esiti dei questionari compilati dalle aziende/enti, l’esito dell’incontro con un gruppo ristretto di aziende sono analizzati e valutati dal Gruppo di Gestione Assicurazione Qualità del CdS e discussi nelle sedute del CUCS al fine di rispondere alle richieste e indicazioni emerse.

CONSULTAZIONE ANNO 2022

Il 10 giugno 2022 si è svolta per via telematica sulla piattaforma Teams, la consultazione con le parti interessate che ha visto la partecipazione di 8 aziende alimentari, del rappresentante dell’Ordine dei Tecnologi Alimentari, del rappresentante degli studenti del Corso di laurea, di tre docenti del Corso di laurea, di 2 studenti laureati del corso negli anni precedenti, attualemnte impiegati in aziende alimentari.
La consultazione si è svolta in tre steps:
1. Presentazione da parte del Presidente degli obiettivi formativi del corso di studio, il programma di studio con i singoli insegnamenti, le competenze e il “saper fare” dei laureati formati.
2. Presentazione da parte di un docente del corso di studi dei risultati del questionario di Consultazione delle parti interessate per la valutazione delle competenze somministrato a circa 5000 aziende del settore alimentare, utilizzando banche dati specializzate
3. Consultazione delle opinioni dei partecipanti
Sono emerse le seguenti aree di miglioramento
• approfondite gli aspetti della legislazione (nazionale, UE e internazionale) legata al settore alimentare (fornendo gli strumenti per poter ricercare e analizzare le leggi specifiche di interesse).
• Implementare la competenza (soft skills) del “Problem Solving” mettendo a sistema un insieme di azioni dove le aziende possono interagire con un team di studenti coordinati da un gruppo di docenti con competenze multidisciplinari per risolvere problematiche aziendali
• incremento delle attività pratiche e maggiore inserimento nelle realtà aziendali durante il percorso universitario (tirocini in azienda da 3 a 6 mesi);
• inserimento di specifiche competenze riguardanti nuovi materiali e tecnologie per l’imballaggio dei prodotti alimentari, volgendo sempre l’attenzione all’uso di materiali sostenibili.
• Nozioni di pest control nelle industrie alimentari.
• Nozioni di regolamentazioni EU ed extra EU sull’indicazione di allergeni
• Sicurezza sul lavoro

CONSULTAZIONE ANNO 2021
In data 11 maggio 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: Copagri Marche, IGISIC Studio, Italcer Soc. Coop. Agric., Nutrinsect, Pegaso Management, Orogel Soc. Coop. Agric., Naturalia Ingredients, Sabelli Spa, FoodUP.
Nel corso della consultazione il Presidente ha illustrato ai presenti i fondamenti normativi e strutturali del sistema qualità di Ateneo e gli obiettivi formativi del CdS FABIAM. Ha quindi invitato i partecipanti a restituire le opinioni sul CdS per mezzo dei questionari allegati agli inviti di partecipazione alla consultazione.
Gli enti/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 hanno riguardato l'acquisizione di

maggiori competenze manageriali tecniche ed economiche e di digitalizzazione dei sistemi produttivi e di vendita, il prolungamento del periodo di tirocinio curriculare presso le aziende, l'inserimento di specifiche competenze nell'ambito delle certificazione volontarie dei sistemi di assicurazione qualità, della brevettazione e della legislazione (nazionale, UE e internazionale) nel settore agroalimentare.
CONSULTAZIONI ANNI 2018-2020

A partire dall'anno accademico 2018/19 fino all'anno 2020/2021 la consultazione con le parti sociali si è svolta con continuità durante l'anno accademico con modalità telematiche, attraverso la somministrazione di un questionario alle aziende oggetto di visite didattiche ed agli enti/aziende che richiedevano nuove convenzioni per l'accoglimento di tirocinanti del corso di laurea. La consultazione hanno coinvolto 13 aziende dei settori oleicolo, molitorio, carni avicole fresche e trasformate, conserve vegetali, pastario, frutta e ortaggi freschi e di IV gamma, confezionatrici per alimenti e bevande, pane e prodotti da forno, lattiero-caseario, semilavorati per gelateria e pasticceria. Le aziende coinvolte hanno espresso giudizi pienamente positivi 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. 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 discipline economiche e giuridiche. Le aree di miglioramento più frequentemente indicate dalle aziende consultate riguardano l'inserimento di specifiche competenze in materia di certificazioni volontarie, di materiali e tecnologie per l'imballaggio dei prodotti alimentari, di gestione dei reflui nell'industria alimentare, delle scienze sensoriali e del consumo, ed il numero limitato di insegnamenti a scelta libera strettamente attinenti alle tecnologie alimentari. Risulta inoltre fortemente consigliata la prosecuzione del percorso formativo con la laurea magistrale. (Analisi dati: Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and Beverage Innovation and Management del 22/04/2020).

Link: https://www.d3a.univpm.it/it/node/1004 (Incontri con le parti interessate)

QUADRO A2.a | Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

Tecnologo Alimentare / Food Technologist

funzione in un contesto di lavoro:
Per le competenze acquisite e sviluppate nel CdS, il laureato magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" può svolgere attività professionale nelle aziende che, a diversi livelli, si occupano di: produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione di alimenti, bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari. Le loro competenze sono altresì richieste, anche a supporto e integrazione di altre, in organizzazioni pubbliche e private che conducono attività di analisi, controllo e certificazione per la tutela e la valorizzazione delle produzioni alimentari. Il laureato magistrale esprime la sua professionalità anche in aziende collegate alla produzione di alimenti, che forniscono materiali, impianti, apparecchiature e servizi.
Il laureato magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" può trovare specifica collocazione in aziende e altre realtà produttive, laboratori e organizzazioni pubbliche e private con le seguenti funzioni particolari:
- 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.

- Role in a labour context -
For skills acquired and developed in the curriculum, the Graduates in Food and Beverage Innovation and Management can work as professionals in companies that, at different levels, deal with: production, processing, storage and distribution of food, drinks, foods for special purpose, supplements, functional foods, ingredients, enzymes, processing aids, food additives and flavorings. Their skills are also required, in public and private organizations that carry out analysis, control and certification for safeguarding and promoting food production. Graduates can also work in companies related to the production of food, which provide materials, facilities, equipment and services.
Graduates in Food and Beverage Innovation and Management can find job placement in companies and other production businesses, laboratories, public and private organizations with the following special features:
- Development of innovation of processes and products;
- Design and development of new ingredients and formulations;
- Design and development of new types of services in mass catering;
- Design and development of new distribution strategies;
- Programming, management, control and optimization of the production processes of foods and beverages, foods for special purposes, supplements, functional foods, ingredients, enzymes, processing aids, food additives and flavorings;
- Development of procedures for quality assurance and certification of products and processes;
- Assessment of the environmental impact of processes and the development of strategies to reduce the main categories of impact;
- Management of control laboratories, also in relation to issues of harmonization of rules and the requirements of the free movement of goods.

competenze associate alla funzione:
Al termine del percorso di studio i laureati nel CdS avranno:
a) consolidato la preparazione culturale di base e la padronanza del metodo scientifico e delle strategie generali di problem solving;
b) acquisito conoscenze specifiche su:
- strategie di progettazione e gestione sostenibile (ambientale, economica e sociale);
- progettazione, sviluppo e preparazione di nuovi alimenti, bevande e formulazioni nel rispetto delle tradizioni agro-alimentari italiane e mediterranee;
- progettazione, sviluppo e preparazione di nuovi servizi (convenience) nella ristorazione collettiva;
- progettazione, sviluppo e preparazione di integratori e alimenti funzionali (functional foods, novel foods);
- metodi di analisi della domanda di consumo;
c) acquisito capacità di:
- svolgere attività complesse di coordinamento ed indirizzo nel comparto agro-alimentare, nella GDO, nelle organizzazioni pubbliche e private di controllo e di certificazione;
- gestire attività di consulenza in materia di food & beverage per le aziende private e le istituzioni pubbliche;
- condurre progetti di ricerca interdisciplinare nelle scienze e tecnologie alimentari a livelli di eccellenza;
d) sviluppato attitudini personali alla comunicazione e al lavoro di gruppo multidisciplinare e capacità di giudizio, sia sul piano tecnico sia su quello umano ed etico.

- Skills associated to the role -
At the end of the study program graduates will:
a) Consolidate the cultural foundation and master the scientific method and general strategies of problem solving;
b) Acquire knowledge in:
- Designing strategies and sustainable management (environmental, economic and social);
- Designing, development and preparation of new foods, beverages and formulations in respect to traditional Italian

and Mediterranean agro-food;
- Designing, developing and preparing new conveniences in mass catering;
- Designing, developing and preparing supplements, functional foods and novel foods;
- Methodologically analyze consumer demand;
c) Acquire skills in:
- Carrying out complex coordination and supervision in the agro-food sector, in the GOD (Great Organized Distribution), in public and private organizations of control and certification;
- Managing consultancy in the field of food and beverage for private companies and public institutions;
- Conducting interdisciplinary research projects in food science and technology at level of excellence;
d) Develop personal skills in communication and multidisciplinary teamwork and judgment, both on technical and on human and ethical level.

sbocchi occupazionali:
Il CdS consente l'accesso agli esami di Stato per il conseguimento dell'abilitazione alle professioni regolamentate di Tecnologo Alimentare (Codice ISTAT 2.3.1.1.4) (Legge 18 gennaio 1994, n. 59) e di Dottore Agronomo e Forestale (Codice ISTAT 2.3.1.3.0) (DPR 5 giugno 2001, n. 328). L'esercizio delle professioni regolamentate è subordinato al conseguimento dell'abilitazione (superamento dell'esame di Stato) ed alla iscrizione al relativo Albo professionale.
La direttiva 2005/36/CE, relativa al riconoscimento delle qualifiche professionali prevede inoltre la "libertà di stabilimento" e la possibilità della "libera prestazione di servizi" ai cittadini dei 27 Stati membri dell'Unione Europea (UE), nonché ai cittadini dell'Islanda, Norvegia e Liechtenstein, che intendono esercitare una professione regolamentata in uno Stato Membro diverso da quello in cui hanno acquisito le loro qualifiche professionali, sia come lavoratori autonomi sia come lavoratori dipendenti.
L'attività professionale dei Laureati in "Food and Beverage Innovation and Management" si svolge pertanto:
- nella libera professione, anche svolta in studi professionali;
- nelle imprese del settore agro-alimentare e nelle aziende ad esso collegate (produzione e commercializzazione di macchine, impianti e servizi per l'industria agro-alimentare);
- nella Grande Distribuzione Organizzata (GDO);
- nelle 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);
- nelle 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, ecc.);
- negli Enti di formazione;
- nel settore del commercio all'ingrosso di prodotti alimentari e bevande;
- in alberghi, ristoranti e società di servizi per la ristorazione collettiva (mense, scuole, ospedali, catering);
- nelle aziende dei settori oleicolo e vitivinicolo e nelle industrie ad essi correlati;
- nelle organizzazioni di categoria (Federalimentare, organizzazioni agricole, ecc.);
- nella pubblica amministrazione (Università, Scuola secondaria, Enti locali, ecc.), previa specifica abilitazione e superamento dei concorsi previsti dalla normativa vigente.
Il laureato nel CdS può continuare il percorso formativo in Dottorati di ricerca o Scuole di specializzazione coerenti.

- Job opportunities -
The Master degree allows to access to the State Exam to obtain the qualification to the regulated professions of Food Technologist (ISTAT code 2.3.1.1.4) (Law n. 59, 18 January 1994, n. 59) and Doctor of Agronomy and Forestry (ISTAT code 2.3.1.3.0) (DPR 5 June 2001, n. 328). Exercise of the regulated professions is conditional upon the achievement of approval (passing the State Exam) and the enrolment in the professional register.
Directive 2005/36/EC relative to recognition of professional qualifications also provides the right of establishment and the freedom to provide services to citizens of the 27 Member States of the European Union (EU), as well as citizens of Iceland, Norway and Liechtenstein, who wish to pursue a regulated profession in a Member State other than that in which they obtained their professional qualifications, either as self-employed or as employees.
Therefore, the professional activity of Graduates in Food and Beverage Innovation and Management can be practised:
- In the liberal profession, also performed in professional studies;
- In the enterprises of the agro-food sector and businesses connected to it (production and marketing of machines, systems and services for agro-food industry);

- In the mass distribution circuit (GOD);
- In public and private organizations, carrying out, for various purposes, planning, analysis, control, certification and scientific investigations for the protection and improvement of food production (Assessorati all'Agricoltura, Camere di Commercio, Services and national and regional agencies operating in the agro-food industry);
- In national and international institutions performing studies and researches on issues of agricultural and food policies, food security and food aid programmes (FAO, World Bank, OECD, European Commission, etc.);
- In training institutions;
- In the wholesale trade of food and beverages;
- In hotels, restaurants and service companies for the mass catering (canteens, schools, hospitals etc.);
- In the holdings dealing with wine-making and oil extraction and processing;
- In business organizations (Federalimentare, agricultural organizations, etc.).
- In public administration (University, High School, local authorities, etc.), subjected to specific authorization and exceeding the competitions required by law.

The graduate can continue the training in congruent research doctorates or specialization schools.

QUADRO A2.b | Il corso prepara alla professione di (codifiche ISTAT)

1. Biotecnologi - (2.3.1.1.4)
2. Agronomi e forestali - (2.3.1.3.0)

QUADRO A3.a | Conoscenze richieste per l'accesso

06/06/2018

Il Corso di laurea magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' è istituito senza limitazioni di accesso che non siano quelle stabilite dalla legge e da questo ordinamento.
1. Requisiti curricolari relativi alle classi di laurea di provenienza
Per accedere al corso di laurea magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nella classe L-26 Scienze e tecnologie agro-alimentari o lauree corrispondenti dei previgenti ordinamenti.
I laureati di altri corsi e di altre classi, anche conseguiti all'estero, possono accedere al CdS previa verifica dell'adeguatezza dei requisiti curriculari, secondo le modalità riportate nel Regolamento didattico del CdS.
2. Requisiti relativi alle competenze linguistiche (Inglese)
I candidati devono soddisfare una delle seguenti alternative:
a) inglese come lingua madre;
b) diploma di scuola secondaria superiore conseguito al termine di un percorso di studi di durata almeno quadriennale nel quale la lingua di istruzione è l'inglese;
c) titolo universitario di primo livello (B.A. o B.Sc. o simile) conseguito al termine di un corso di studi di durata almeno triennale nel quale la lingua di istruzione è l'inglese;
d) possesso di certificazione di lingua inglese di livello B2 (o superiore), quale ad esempio Cambridge ESOL First Certificate of English; IELTS 6.0; ETS TOEFEL IBT 87.

I candidati non in possesso di almeno uno dei predetti requisiti potranno comunque accedere al CdS con l'obbligo di acquisire i 6 CFU di Lingua Inglese (livello intermedio superiore, B2) previsti fra 'Altre attività'.
Fermo restando il possesso dei requisiti curriculari, l'ammissione al CdS in 'Food and Beverage Innovation and Management' è subordinata al superamento della verifica dell'adeguatezza della personale preparazione, con riferimento alle conoscenze e competenze necessarie per poter seguire proficuamente il corso di studio, secondo le modalità stabilite nel Regolamento didattico del CdS.

- Knowledge required for access -
There are no restrictions to admission to the Master degree programme in Food and Beverage Innovation and Management, as per the requirements established by law.
1. Curricular requirements
To attend the degree course in Food and Beverage Innovation and Management, candidates must have a degree obtained in the L-26 class “Food Science and Technology” or corresponding degree of previous regulation.
Graduates of other courses, also obtained abroad, may be admitted to the Master degree programme after verifying the suitability of the candidate's education for admission to the course, following the procedures laid down in the Regulation of the Master Degree.
2. Requirements related to linguistic knowledge (English)
Candidates must to satisfy at least one of the following alternatives:
a) English mother tongue;
b) High School Diploma obtained after the completion of a course of study of at least four years of duration and where English is taught as primary foreign language;
c) Bachelor degree (B.A. or B.Sc. or similar) obtained after the completion of a course of at least three years of duration and where English is taught as primary foreign language;
d) A certified minimum B2 level of English such as for example Cambridge ESOL First Certificate of English, IELTS 6.0, ETS TOEFEL IBT 87.
Candidates that do not have at least one of the above mentioned requirements will have the possibility to attend the Master degree programme after the mandatory attendance of a English course of 6 credits (ECTS) (intermediate level B2) foreseen in Other Activities.
Subject to curricular requirements, the admission to the Master degree programme in Food and Beverage Innovation and Management is subjected to the examination of the personal preparation, with particular attention to the knowledge and the skills needed to follow profitably the programme. The procedures are laid down in the Regulation of the Master Degree.

QUADRO A3.b | Modalità di ammissione

12/05/2023

L'ammissione al corso di laurea magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' è subordinata al possesso di requisiti curriculari ed al superamento della verifica della preparazione personale.
1. Requisiti curriculari.
1.A Candidati ITALIANI
Per accedere al corso occorre essere in possesso di un titolo di laurea conseguito nella classe L-26 (Scienze e tecnologie alimentari, DM 270/04) o lauree corrispondenti dei previgenti ordinamenti. I laureati di altre classi e di altri corsi, anche conseguiti all’estero, possono accedere al CdS previa verifica da parte della Commissione di Ammissione del possesso di almeno 30 crediti formativi universitari (CFU) acquisiti nell’ambito dei settori scientifico disciplinari da AGR/01 ad AGR/20; da FIS/01 a FIS/08; INF/01; da MAT/01 a MAT/09; da CHIM/01 a CHIM/12; da BIO/01 a BIO/19; SECS-P/01, SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-P/13, SECS-S/01, SECS-S/02.
1. B Candidati INTERNAZIONALI
L'accesso al corso richiede il possesso di un diploma di laurea nel settore delle scienze e tecnologie alimentari. La congruenza del titolo di studio è valutata dalla Commissione di ammissione.

2. Adeguatezza della personale preparazione
Fermo restando il possesso dei requisiti curriculari e linguistici, l'iscrizione alla Laurea Magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" è subordinata al superamento della verifica della preparazione personale, con riferimento alle conoscenze e competenze adeguate per poter seguire proficuamente il CdS. La verifica sarà svolta da apposita Commissione e verterà sui seguenti argomenti:
- caratteristiche chimiche e nutrizionali degli alimenti
- principali operazioni unitarie e delle tecnologie utilizzate nell'industria alimentare
- alterazioni chimiche, fisiche, biologiche conseguenti alle operazioni tecnologiche effettuate per la preparazione di alimenti.

Admission of candidates to the two-year master degree program in "Food and Beverage Innovation and Management" (FABIAM) is subjected to the possession of
1. Curricular requirements
1.A ITALIAN candidates must have an L-26 first level degree. Students possessing a first level degree in a different class can still access to the interview if they collected at least 30 ECTS in the following scientific fields: from AGR/01 to AGR/20; from FIS/01 to FIS/08; INF/01; from MAT/01 to MAT/09; from CHIM/01 to CHIM/12; from BIO/01 to BIO/19; SECS-P/01, SECS-P/07, SECS-P/08, SECS-P/10, SECS-P/13, SECS-S/01, SECS-S/02.
1.B INTERNATIONAL candidates must have a first level university degree in Food Science/Food Technologies studies. Students with university degrees in other areas may also apply. The Admission Committee (AC) will evaluate the suitability of the degree.
2. Suitability of education
Subject to curricular requirements, the admission to FABIAM is subjected to the examination of the personal preparation, with particular attention to the knowledge and the skills needed to follow profitably the programme. The AC will evalutate the personal preparation by means of an interview (face to face or via skype). The focus of the interview will be:
- chemical and nutritional traits of foods
- the main unit operations and technologies employed in the food industry;
- Food alterations (chemical, physical and microbiologial)

Link: https://www.d3a.univpm.it/node/943 (Admission rules for Italian and international students)

QUADRO A4.a | Obiettivi formativi specifici del Corso e descrizione del percorso formativo

06/06/2018

Il CdS 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 convenience, 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.
Il percorso formativo prevede:
- una forte integrazione tra gli insegnamenti impartiti per favorire lo sviluppo di una chiara visione multidisciplinare e integrata delle problematiche secondo l'approccio sistemico;
- l'utilizzo di forme e materiali didattici diversificati che, oltre alle lezioni frontali ed 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 blended, in cui la tradizionale formazione in aula si integra con le tecnologie informatiche più innovative, attraverso la creazione di ambienti di apprendimento personalizzati che, oltre a fornire direttamente i contenuti agli utenti autorizzati, consente di tracciare la frequenza ai corsi e alle attività (accesso ai contenuti, tempo di fruizione, risultati dei momenti valutativi). All'interno dell'ambiente Moodle sono utilizzati strumenti di comunicazione sincrona ed asincrona sia unidirezionale sia bidirezionale (docente verso studenti e studenti verso colleghi e docenti) attraverso l'utilizzo di moduli integrati quali forum e chat. Ulteriori possibilità messe a disposizione da Moodle sono: testing online, autovalutazione, wiki, survey (questionari di gradimento del corso), consegna di compiti online (caricamento di file da parte degli studenti), glossari, audio, video e altri contenuti multimediali.

- Learning Objectives -
The Master's Degree course aims to train professionals able to perform technical tasks and advanced management activities in the production, processing, storage and distribution of food, beverages, special purpose foods, integrators, functional food, ingredients, enzymes, technological adjuvants, food additives and flavoring agents. Fundamental objective of professional activities of Graduates is the management, as coordination and guidance, of the various activities aimed to continuously improve food and beverages from the sanitary, sensory, nutritional, and economic point of view, with the aim to adopt and propose innovations in production processes, in respect to environmental compatibility and sustainability. These aims are instrumental to the acquisition of the know-how and the skills required for the graduates to pass the State examination for registration in the Register of Professional Qualified Food Technologists.
In particular, the degree program is designed to train graduates able to:
- Manage the safety and quality of foods with integrated activities within the whole food supply chain, in accordance with the law and the international standards;
- Design and develop highly innovative foods, beverages and formula, also by exploiting the natural resources of the Italian and Mediterranean agro-food tradition;
- Rationalize transformation and storage processes to reduce cost and environmental impact;
- Design and develop novel (innovative) types of services (convenience food) in public and private catering;
- Develop and coordinate R&D projects within the agro-food sector;
- Use the skills of the Food Technologist to manage the innovation and the internationalization of the agro-food enterprises.
In order to reach the above goals, graduates will acquire specific skills in the following areas:
a) Safety and quality of raw materials and finished food products, including advanced knowledge on biochemical, chemical and microbiological aspects related to the composition of raw materials, traceability, control of processes, risk evaluation and management, knowledge of the current legislation concerning food safety and quality;

b) Food processes and technologies, with special focus on topics related to the process innovation (biotechnologies and emergent technologies for production and stabilization of foods and beverages) and products innovation (functional foods, novel foods), as well as environmental sustainability of processes and rationalization of energy use;
c) Agribusiness economics and management, including agro-food politics, in order to insert the student in the socio-economic and international context of the course aims.
The program of the Master's degree Course is based on:
- A strong interaction among the specific learning activities, leading to an interdisciplinary view of all the various topics according to a systemic approach;
- The use of several modalities and supports for teaching, which, besides the traditional approach (ex cathedra teaching) making use of the most updated textbooks, will include: critical reading and discussion of scientific papers, practical lab activities, active participation to seminars and workshops, also organized through collaboration with agro-food companies and specialists;
- The use of the platform Moodle, a Learning Management System (LMS), for a blended learning in order to integrate the traditional teaching approach with innovative informatics technologies, able to create personalized learning environments allowing to supply the courses content to the authorized users, and to keep track of individual attendance and activity (student accesses and duration, scores). Moodle will provide synchronous and non-synchronous, one- and bi-directional (teacher vs students, students vs students, students vs teacher) communication tools (forum, chat). The platform will also provides among other activities: online testing, self evaluation, wiki, course evaluation survey, on line submission of test/exams (student files uploading), online tests, glossaries, videos, audios and other multimedia contents.

QUADRO A4.b.1 RaD

Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Sintesi

Conoscenza e capacità di comprensione	Il laureato magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' deve dimostrare di possedere solide, adeguate e integrate conoscenze degli aspetti tecnici, chimici, biologici e microbiologici coinvolti nella gestione e nello sviluppo della innovazione delle filiere agro-alimentari. In particolare esso deve: - conoscere le peculiarità strutturali delle molecole e macromolecole “alimentari” e comprendere i chimismi e biochimismi delle modificazioni che insorgono nella trasformazione e nel prodotto finito, in relazione al potenziale impatto di queste sulla qualità; - conoscere le nuove tecnologie di processo, alternative a quelle tradizionali, con particolare attenzione alle potenziali applicazioni; - comprendere gli aspetti biotecnologici dei processi che prevedono l'impiego di microrganismi volti ad attuare modificazioni di tipo innovativo nei settori della produzione e della trasformazione degli alimenti per incrementarne il valore biologico, prolungarne la shelf-life, e accrescerne le potenzialità di mercato; - conoscere le norme e procedure di sicurezza alimentare. Il laureato nel CdS possiede inoltre la conoscenza di base dei principi di comportamento economico degli operatori, dei principali strumenti di marketing, della regolamentazione dei mercati internazionali e delle principali problematiche connesse alle politiche nel settore agro-alimentare. - Knowledge and understanding -	

	The Graduate from the Master's degree Course in Food and Beverage Innovation and Management must acquire solid, suitable and integrated knowledge of technical, chemical, biological and microbiological aspects involved in the management and development of innovation in food supply chain. In particular he/she must: - Be aware of the unique structural features of molecules and macromolecules in food, and of the chemistry and biochemistry underlying the modifications occurring during food processing and during storage of the finished products, in order to understand their potential impact on food quality; - Be aware of the advanced technologies in food processing and their potential applications; - Be aware of the biotechnological aspects of processes involving microorganisms to perform novel modifications in food production and processing aimed to increase the biological value, the shelf-life and the commercial value of food; - Be aware of the laws and regulation regarding food safety. The graduate also has basic knowledge of the principles of economic behavior of the operators, the main marketing tools, the regulation of international markets and the main issues linked to policy in the agro-food industry.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione	Al termine del percorso di studi, il laureato in 'Food and Beverage Innovation and Management' sarà in grado di utilizzare il sapere acquisito in maniera funzionale alla comprensione dei processi e delle trasformazioni che avvengono lungo l'intera catena alimentare, ottenendo così le seguenti capacità del sapere fare (abilità): - capacità di individuare e mettere in atto le strategie di ottimizzazione di un processo tecnologico o biotecnologico per la produzione di alimenti e bevande, alimenti destinati a fini speciali, integratori, alimenti funzionali, ingredienti, enzimi, coadiuvanti tecnologici, additivi e aromi alimentari; - capacità di individuare e mettere in atto le strategie per il recupero di sottoprodotti e la loro valorizzazione economica; - capacità di valutare le potenzialità di applicazione di tecnologie innovative ai processi alimentari; - capacità di operare analisi di convenienza economica e funzionale di soluzioni tecniche alternative e/o innovative e valutare l'efficienza di produzione e distribuzione dell'energia; - capacità di analizzare con strumenti metodologici adeguati i dati ottenuti dalle ricerche di mercato. Conoscenze e capacità sono conseguite mediante una impostazione didattica comune a tutti gli insegnamenti, nella quale la formazione teorica è accompagnata da esemplificazioni, applicazioni, lavori individuali e di gruppo e verifiche che sollecitino l'integrazione tra le discipline, la capacità di elaborazione autonoma e di comunicazione dei risultati del lavoro svolto. Le modalità di verifica e valutazione delle abilità, nonché l'attitudine al problem solving, troveranno la massima espressione nella elaborazione della tesi finale, nel corso della quale gli studenti dovranno dimostrare di essere capaci di ideare, pianificare, progettare e gestire processi e attività proprie del settore agro-alimentare o ad esso collegate. - Applying knowledge and understanding - At the end of the Master's degree Course, the graduate in Food and Beverage Innovation and Management will be able to exploit the gained knowledge to	

understand the processes and transformations occurring in the food supply chain, so attaining the following skills:
- Ability to identify and enact strategies for the optimization of a technological or biotechnological process for the production of food and beverages, special purpose foods, integrators, functional food, enzymes, ingredients, technological adjuvants, food additives and flavoring agents;
- Ability to identify and carry out strategies for the recovery of by-products and for their economic valorization;
- Ability to evaluate the potentiality of applying innovative technologies to food processes;
- Ability to operate economical and functional analysis of alternative and/or innovative technical solutions and to evaluate the efficiency of energy production and distribution;
- Ability to analyze, by means of appropriate methodological tools, data obtained from analysis of demand and consumer behaviour.
Knowledge and skills are acquired through a teaching strategy shared by all the learning activities of the Master's degree Course, whereby the academic teaching is accompanied by practical examples, exercise applications, individual as well as group work, and examination tests aimed to stimulate an integration amongst the different learning activities, the ability to independently work out notions and to communicate the results of the individual work.
The above described modalities of assessing and testing the skills and the problem-solving aptitude, will culminate into the elaboration of the final thesis, to which end the students will need to demonstrate their ability to conceive, plan, design and carry out processes and activities distinctive of the agro-food sector and related fields.

QUADRO A4.b.2 — Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

Area Sicurezza e valutazione delle materie prime e degli alimenti / Learning area: Safety and quality of raw food materials and finished food products

Conoscenza e comprensione

Alla conclusione del percorso formativo il laureato magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" possiederà una conoscenza multidisciplinare del settore agro-alimentare, orientata alla comprensione delle filiere nel loro complesso, per un proficuo utilizzo in ambito sia applicativo che di ricerca. Le conoscenze e capacità di comprensione, riferite all'area di apprendimento in oggetto, comprendono:
- conoscenza dei biochimismi nelle materie prime vegetali e animali (biochimica della maturazione e post-raccolta di frutti e ortaggi, metabolismo post-mortem dei prodotti carnei e ittici, biochimica del latte e derivati, dei prodotti da forno) e comprensione dei parametri che modulano tali fenomeni;
- conoscenza delle analisi biochimiche ed enzimatiche nelle materie prime e negli alimenti;
- conoscenza dei fattori che influenzano la qualità e la sicurezza alimentare a livello di produzione primaria;
- conoscenza dei metodi per la tracciabilità bio-molecolare dei prodotti e per la loro certificazione;
- conoscenza delle certificazioni e degli standard di sicurezza e qualità dei prodotti alimentari (BRC, British Retail Consortium; IFS, International Featured Standard).

- Knowledge and understanding -
At the end of the Master's degree Course, the Graduate in Food and Beverage Innovation and Management will hold a

multidisciplinary knowledge regarding the agro-food sector, oriented to an understanding of the whole food supply chain, for its proficient use within both industry application and basic research.
The knowledge and understanding abilities referred to the present learning area will include:
- Knowledge of the biochemical processes occurring in raw plant and animal food materials (biochemistry of ripening and post-harvest of fruit and vegetables, post-mortem metabolism in meats and fisheries, biochemistry of milk and dairy products, biochemistry of bakery products) and knowledge of the parameters governing the underlying transformations;
- Knowledge of biochemical and enzymatic methods of analysis in raw food materials and in finished foods;
- Knowledge of factors that influence quality and safety of foods at the primary production level;
- Knowledge of the methods for bio-molecular tracing of food products and for its certification;
- Knowledge of certifications and standards of safety and quality of finished food products (BRC, British Retail Consortium; IFS, International Featured Standard).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

I laureati nel CdS devono possedere specifiche conoscenze avanzate nei settori delle tecnologie alimentari, del metodo scientifico d'indagine e della sperimentazione; devono inoltre essere in grado di finalizzare le conoscenze acquisite per la soluzione dei molteplici problemi applicativi nelle filiere agro-alimentari. I laureati nel corso di laurea magistrale in "Food and Beverage Innovation and Management" sono capaci 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;
- gestire le operazioni ed i parametri di condizionamento post-raccolta delle materie prime vegetali;
- individuare indici e determinanti della qualità delle produzioni ortofrutticole;
- predisporre piani di autocontrollo e di valutazione e gestione del rischio microbiologico.

- Applying knowledge and understanding -
Graduates from the Master's degree Course in "Food and Beverage Innovation and Management" will hold specific advanced "state of the art" knowledge in all fields of food technology, as well as in the scientific method of investigation and experimental study; they will also be able to make use of the acquired know-how to solve the several practical problems occurring within the food supply chain.
Graduates from the Master's degree Course in Food and Beverage Innovation and Management will be able to:
- Evaluate and improve the characteristics of the primary raw food materials from agriculture, animal farming and fisheries, with a special focus on the optimization of the quality of the finished food products;
- Managing the operations and post-harvest conditioning parameters of the raw plant food materials;
- Identify indicators and determinants of the quality of fruit and vegetables;
- Design procedures for the self-controlling of the microbiological risk, and for its assessment and managing.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
FOOD BIOCHEMISTRY url
FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT url
FUNDAMENTALS OF STRUCTURAL BIOLOGY FOR ENZYMOLOGY url
GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY url
MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT url

Area Processi e tecnologie alimentari / Learning area: Food processes and technologies

Conoscenza e comprensione

Il laureato in "Food and Beverage Innovation and Management" deve dimostrare adeguate conoscenza e comprensione:
- delle moderne tecnologie di produzione di alimenti e formulazioni particolari (bevande nervine, energy drinks, prodotti dell'alveare, edulcoranti, gelati, prodotti a base di soia e tapioca, distillati ed altre bevande alcoliche);

- degli aspetti tecnologici e legislativi inerenti la produzione di alimenti funzionali (functional foods, novel foods);
- delle tecnologie emergenti per la stabilizzazione di prodotti alimentari (processi non termici, riscaldamento ohmico e induttivo, radiofrequenze, sonicazione);
- delle strategie di razionalizzazione eco-compatibile di processi e di utilizzo dell'energia, delle diverse tipologie di certificazione ambientale e di calcolo dei principali indicatori;
- delle tipologie di impiego di enzimi nelle tecnologie alimentari;
- dei metabolismi e biochimismi che determinano e modulano le trasformazioni alimentari;
- dei fondamenti scientifici, tecnici ed economici relativi all'impiego di microorganismi per la produzione e conservazione di alimenti.

- Knowledge and understanding -
The graduate from the Master's degree Course in "Food and Beverage Innovation and Management" will hold adequate knowledge and understanding of:
- Modern technologies for the production of foods and special formula (stimulant beverages, energy drinks, bee products, sweeteners, ice creams, soybean and tapioca products, alcoholic beverages);
- Technological and legislative aspects in the production of functional foods and novel foods;
- Emergent technologies for the stabilization of food products (non thermal processes, ohmic and inductive heating, radio-frequency heating, sonication);
- Strategies for the environmentally sustainable rationalization of processes and energy use;
- Types of environmental certifications and assessment of the major environmental indicators;
- Applications of enzymes in food technologies;
- Metabolisms and biochemical processes causing and affecting food transformations;
- Scientific, technical and economical principles concerning the exploitation of microorganisms for food production and preservation.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

La finalizzazione delle conoscenze acquisite nell'area di apprendimento dei Processi e delle tecnologie alimentari, trova riscontro nelle capacità di:
- prevedere gli effetti dei parametri di processo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti a destinazione alimentare;
- 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 ed animale e per il controllo di processi tecnologici;
- monitorare e descrivere in termini quantitativi l'impatto ambientale dei processi di produzione e di conservazione dei prodotti alimentari;
- analizzare e gestire la sostenibilità dei processi di produzione;
- gestire i processi di certificazione ambientale;
- 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;
- 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;
- 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.

- Applying knowledge and undertanding -
The knowledge acquired in the learning area of "Food Processes and Technologies" will be instrumental to:
- The prediction of the effects of the process parameters onto the quality and safety of the finished food products;
- The designing and planning of suitable laboratory analyses for the assessment of quality and safety and for the control of food technology processes;
- The quantitative monitoring and reporting of the environmental impact of the processes for food production and food preservation;
- Analysis and managing of the sustainability of production processes;
- Managing the procedures for the environmental certification;
- the identification of suitable strategies to develop and manage a process based on the use of both enzymes and

microbes to obtain food products;
- The suitable use of GRAS (Generally Recognized As Safe) enzymes, both as exogenous biocatalysts to perform valuable transformations in the food industry, and as targets to control biochemical processes, either desired or not desired, that may occur in the course of food processing or storage;
- Supervise and conduct, in collaboration with other expert professionals, R&D projects in the area of food industry, particularly those employing novel methodologies.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES url
BENEFICIAL MICROBES *(modulo di FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES)* url
EMERGING FOOD TECHNOLOGIES url
ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY url
ENZYMOLOGY IN FOOD QUALITY CONTROL AND PROCESSING url
FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES url
INSECT PRODUCTS url

Area Economia e gestione e dell'impresa agro-alimentare / Learning area: Agribusiness economics and management

Conoscenza e comprensione

Questa Area del percorso formativo si propone di fornire allo studente:
- la conoscenza della regolamentazione dei mercati internazionali e delle principali problematiche connesse alle politiche nel settore agro-alimentare;
- la comprensione delle condizioni di mercato in cui competono le imprese agro-alimentari e degli strumenti di marketing, comunicazione aziendale e nuovi media per incidere su di esse;
- la conoscenza e comprensione delle problematiche relative alla organizzazione dell'impresa agro-alimentare e della gestione delle risorse (umane, finanziarie, ambientali, ecc.) in un contesto internazionale.

- Knowledge and undertanding -
This area of the training course aims to provide students with:
- Understanding of the regulation of international markets and the main issues linked to agro-food policies;
- Understanding of the market conditions in which agribusinesses compete and of the marketing tools, corporate communication and new media to influence these market conditions;
- Knowledge and understanding of issues relating to the organization of the agro-food enterprises and to (human, financial, environmental, etc.) resources management in an international context.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

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

- Applying knowledge and undertanding -
The finalization of the knowledge acquired in economics and management is reflected in the ability to:
- Identify the strategies for proper management of agribusinesses and related business consultancy and service

companies;
- Manage the opportunities and threats of the external environment to agribusinesses in a strategic perspective;
- Develop an integrated business perspective, using the tools of agro-food marketing to understand and manage the company's market position;
- Properly formulate a plan of corporate communication;
- Present in a clear style and concise language the results of agribusiness management.

Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:
Visualizza Insegnamenti
Chiudi Insegnamenti
CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD CHOICE url
DIGITAL MARKETING AND SOCIAL MEDIA url
FOOD MARKETING AND MANAGEMENT url
FOOD POLICY url

QUADRO A4.c

Autonomia di giudizio
Abilità comunicative
Capacità di apprendimento

Autonomia di giudizio	I laureati magistrali in 'Food and Beverage Innovation and Management' dovranno acquisire i principi fondamentali dell'approccio scientifico alla soluzione dei problemi tecnici, economici e aziendali che si troveranno ad affrontare nella loro attività professionale e dovranno altresì assimilare appieno i principi di deontologia professionale che guidano le relazioni interpersonali nei contesti occupazionali di riferimento. Al termine del percorso formativo i laureati nel CdS saranno in grado di: - analizzare nella loro globalità le diverse situazioni di un contesto produttivo e di mercato ed integrare i risultati dell'analisi in relazione ai diversi aspetti (tecnologico, energetico, economico); - programmare le azioni e gestire gli interventi per migliorare la qualità e l'efficienza della produzione di alimenti e bevande e di ogni altra attività connessa, anche in riferimento alle conseguenze e all'efficacia delle strategie aziendali sulle sostenibilità e internazionalizzazione; - individuare gli accertamenti necessari per la caratterizzazione qualitativa dei prodotti agro-alimentari e per la valutazione dei requisiti di sicurezza; - individuare e consigliare le corrette prassi tecnico-operative da eseguire nelle singole fasi del processo produttivo; - elaborare piani per disciplinare le produzioni agroalimentari e per la loro valorizzazione commerciale. Modalità di conseguimento: lavori individuali e di gruppo nell'ambito degli insegnamenti inseriti nel piano didattico del CdS che sollecitino la capacità di elaborazione autonoma; partecipazione a seminari organizzati ed alle visite didattiche; preparazione di elaborati in occasione dell'attività di tirocinio e dell'attività assegnata dal docente relatore per la preparazione della prova finale. Strumenti di verifica: valutazione degli insegnamenti del piano di studio; valutazione del grado di autonomia durante la redazione e la discussione degli elaborati previsti per l'attività di tirocinio e la prova finale. - Autonomy of judgement -	

	At the of end of the Master's degree Course graduates will be able to: - Perform an overall, product and market oriented analysis, and integrate the results with reference to the different aspects involved (technological, energetic and economic); - Plan actions and manage activities aiming to improve the quality and the efficiency of food and beverage production and related activities, also taking into consideration the consequences and the efficacy of company's strategies on sustainability and internationalization; - Identify the required analyses for the qualitative characterization of agro-food products and for the evaluation of the safety parameters; - Identify and suggest the best practices at the different levels of the production process; - Develop plans to obtain regulation of specific agro-food production and to increase the commercial value. Knowledge and skills described above will be gained through: both individual and group work within the learning activities of the Course, in order to stimulate the ability to independently work out notions; attending seminars and educational visits; writing reports about the activities performed during the stage and about the work assigned by the Supervisor for the final thesis. Testing methods: evaluation of the learning activities included in the study plan; evaluation of the ability to perform independent work during the preparation and discussion of the reports about the activities performed during the Stage and for the final thesis.	
Abilità comunicative	L'attitudine alla comunicazione consente al laureato magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' di svolgere responsabilmente la propria attività professionale in contesti caratterizzati da una forte multidisciplinarietà e nei quali è richiesta una specifica capacità di relazionarsi con competenze diverse e di differente livello. L'adeguata conoscenza del lessico disciplinare in lingua inglese consentirà al laureato nel CdS di relazionarsi in maniera efficace nel contesto internazionale che oggi caratterizza i sistemi produttivi e della ricerca, rendendolo in grado di: - trasferire in modo chiaro ed esauriente informazioni, idee, problemi e relative soluzioni tecniche a interlocutori, specialisti e non, rappresentativi delle diverse e specifiche competenze coinvolte nelle filiere agro-alimentari (ingegnere, biologo, chimico, nutrizionista, amministratore); - presentare e comunicare efficacemente i risultati del proprio lavoro (progetti, reporting, analisi documentale, studi e ricerche, ecc.); - impostare relazioni cooperative e collaborative all'interno di gruppi di lavoro; - accedere ad un pubblico più specialistico, ad esempio, tramite la pubblicazione dei risultati della ricerca. Modalità di conseguimento: le abilità comunicative sono coltivate incentivando le attività seminariali all'interno dei singoli insegnamenti, svolte da studenti singoli o in gruppi, durante lo svolgimento del tirocinio e incentivando la partecipazione ad attività di internazionalizzazione. Strumenti di verifica: certificazione del profitto raggiunto dallo studente nelle diverse prove di esame; valutazione della presentazione e discussione dell'esperienza di tirocinio e dell'attività oggetto della prova finale. - Communication skills - The communication skills acquired by the graduate in Food and Beverage	

	Innovation and Management will enable to responsibly undertake her/his professional activity in such a multidisciplinary sector, whereby a specific ability to interact with different professional competencies is strongly required. The adequate knowledge of the proper technical English jargon will allow the graduate to efficiently interact in the current international sector of food production and research, endowing her/him with the abilities to: - Clearly and exhaustively communicate notions, ideas, problems and technical solutions to interlocutors, either professional or not, representative of the various and specific competencies in the agro-food supply chain (engineers, biologists, chemists, nutritionists, administrators); - Efficiently present and communicate the results of her/his own work (projects, reports, document analysis, studies and researches, etc.); - Arrange collaborative interactions within working groups; - Get introducing to specialized communities, as example through the publication of the research results. How to achieve: communication skills will be improved by stimulating seminar activities within each learning course, performed by students either individually or collaboratively, and during the Stage. Stimulation of students participation to internationalization activities will be also encouraged. Testing methods: rating the results achieved by the students in the examinations; evaluation of the presentation and discussion of the activity performed during the Stage and for the final thesis.	
Capacità di apprendimento	Il corso di laurea magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' fornisce gli strumenti cognitivi, gli elementi logici e le competenze metodologiche necessarie a favorire la capacità di ulteriore apprendimento, sia per intraprendere in maniera autonoma un percorso professionale volto all'esercizio di funzioni manageriali o di elevata responsabilità nell'industria agro-alimentare, sia per sviluppare l'autonomia di ricerca, funzionale ad intraprendere attività professionali in enti di ricerca e uffici studi o a proseguire gli studi in master universitari di secondo livello o in programmi dottorali o scuole di specializzazione. In particolare, i laureati magistrali nel CdS avranno sviluppato adeguate capacità di utilizzare le conoscenze linguistiche e gli strumenti informatici per la consultazione di banche dati e della letteratura specializzata. Una particolare attenzione è riservata agli strumenti della information technology, sia per quanto attiene alle forme di comunicazione sia per tutto ciò che riguarda l'elaborazione dei dati e la ricerca di informazioni. Modalità di conseguimento: lo sviluppo delle capacità di apprendimento è realizzato durante tutto il percorso di studio nel suo complesso, con riguardo in particolare allo studio individuale previsto, alla preparazione di progetti individuali, all'attività svolta per la preparazione della prova finale Strumenti di verifica: la capacità di apprendimento viene valutata in tutti quei momenti delle attività formative (insegnamenti, tirocinio, tesi) che richiedono la presentazione e discussione critica di dati reperiti autonomamente. L'elaborato per la prova finale contribuisce lo strumento di verifica più importante e richiede la capacità di inquadrare il tema svolto nello stato dell'arte del settore, la verifica critica dei risultati e la capacità di prevederne ulteriori sviluppi - Learning ability - The Master's degree Course in Food and Beverage Innovation and Management provides the learning tools, principles and methodological skills enabling further	

	learning, in order to undertake an independent career both as manager or supervisor in the agro-food industry and as researcher to work in research institutions or to further enroll in Master, PhD and Specialization Courses. In particular, the graduates from the Food and Beverage Innovation and Management Course will have achieved adequate abilities to utilize proper language skills and informatics tools to analyze databases and specialized literature. The Course will also focus on information technology tools, for communication, data mining and analyses. How to achieve: stimulation of the learning ability is implemented along the whole Course, with particular attention to the planned individual study, the preparation of individual projects, and the work performed for the final thesis. Testing methods: learning ability will be evaluated in all phases (learning activities, stage, final thesis) that require presentation and critical discussion of the data autonomously produced. The report for the final thesis represents the most important test and it requires the ability to include the subject within the sector's background, the critical reading of the results and the ability to predict further developments.	

QUADRO A4.d | Descrizione sintetica delle attività affini e integrative

13/05/2022

Al fine del raggiungimento degli obiettivi del corso è prevista l'offerta di attività affini e integrative.

L'attività svolta nell'ambito della genetica agraria è considerata di interesse per fornire conoscenze più approfondite sui metodi di tracciabilità bio-molecolare dei prodotti e per la loro certificazione.

L'attività svolta nell'ambito della patologia vegetale è considerata di interesse per fornire conoscenze più approfondite per la gestione delle operazioni di condizionamento post-raccolta di matrici di origine vegetale.

L'attività svolta nell'ambito della meccanica agraria è considerata di interesse per fornire conoscenze più approfondite utili all'adozione di strategie di razionalizzazione eco-compatibile di processi e di utilizzo dell'energia, delle diverse tipologie di certificazione ambientale e di calcolo dei principali indicatori.

QUADRO A5.a | Caratteristiche della prova finale

03/12/2015

La laurea magistrale in 'Food and Beverage Innovation and Management' si consegue con il superamento della prova finale (esame di laurea magistrale), previo conseguimento di tutti i crediti formativi previsti dal presente ordinamento ad eccezione di quelli riservati alla prova finale stessa.
La prova finale consiste nella presentazione e discussione di un elaborato scritto, in lingua inglese, relativo ad un'attività sperimentale mono o multidisciplinare, a carattere originale, svolta presso un laboratorio di ricerca del Dipartimento o di

altre strutture scientifiche pubbliche o private, con le quali siano state stipulate apposite convenzioni (tesi sperimentale). Nel lavoro di tesi, il laureando è supportato dall'assistenza di un Relatore, che sia garante della scientificità del metodo seguito e della correttezza dell'interpretazione proposta.

The Master’s degree in Food and Beverage Innovation and Management will be awarded after passing the final examination (Master’s degree examination), following the earning of all the required credits. The final examination consists of the presentation and discussion of a report written in English on an original experimental activity (either mono- or multidisciplinary) performed in a research lab of the department or in other public or private scientific institutions approved by official agreements. In the thesis work, the student is supported by a Supervisor who will guarantee the scientific appropriateness of the method and the accuracy of the interpretation of the results.

QUADRO A5.b | Modalità di svolgimento della prova finale

12/05/2023

La tesi di laurea magistrale è un elaborato scritto, strutturato secondo le linee di una pubblicazione scientifica, concernente un'esperienza scientifica originale attinente ai temi delle Scienze e delle Tecnologie Alimentari.
La discussione della tesi avviene davanti ad una commissione composta da almeno 7 docenti e presieduta dal Presidente del Corso di Studio.
Il voto finale, espresso in centodecimi, viene attribuito sommando i contributi curriculare e di tesi. Il merito curriculare complessivo è calcolato aggiungendo alla media aritmetica ponderata dei voti del curriculum studiorum espressa in centodecimi: 1 punto qualora lo studente sia in corso; 1 punto qualora lo studente abbia acquisito CFU partecipando a programmi di mobilità internazionale, quali Erasmus o Campus World. Il merito di tesi è attribuito dalla commissione, fino ad un massimo di 7 punti, sulla base della presentazione del candidato da parte del Relatore e considerando l'approfondimento tecnico, scientifico e/o bibliografico, nonché la chiarezza espositiva, la padronanza dell'argomento trattato e le risposte alle eventuali domande.
La commissione, su proposta del Relatore e con votazione a maggioranza di due terzi dei commissari, può conferire la lode al candidato che abbia ottenuto almeno il massimo dei voti (110/110) dalla somma del punteggio assegnato al merito di tesi e del punteggio calcolato per il merito curriculare complessivo. Per l'assegnazione della lode, il merito curriculare complessivo non deve comunque risultare inferiore a 104/110.

The master's degree thesis is a written work, structured along the lines of a scientific publication, concerning an original scientific experience relating to the themes of Food Science and Technology.
The discussion of the thesis takes place in front of a commission composed of at least seven teachers and chaired by the President of the Degree Program.
The final grade, expressed out of 110, is awarded by adding the curricular and thesis contributions. The overall curricular score is calculated by adding to the weighted arithmetic average of the marks of the curriculum studiorum expressed out of one hundred and ten: 1 point for a student who has completed the course program within the given two years; 1 point if the student has acquired CFU by participating in international mobility programs, such as Erasmus or Campus World. The thesis score is assigned by the commission, up to a maximum of 7 points, on the basis of the presentation of the candidate by the Supervisor and considering the technical, scientific and / or bibliographic in-depth study, as well as the clarity of presentation, the understanding of the topic treated and the ability to answers to any questions.
The commission, on the proposal of the supervisor and with a two-thirds majority vote of the commissioners, can award honors to the candidate who has obtained at least the highest marks (110/110) from the sum of the score assigned to the thesis score and the calculated score for overall curricular merit. For the assignment of honors, the overall curricular merit must in any case not be lower than 104/110.

Link: https://www.univpm.it/Entra/Didattica/Immatricolazioni_tasse_borse_lauree/Esame_di_laurea_Agraria (Laurearsi)

QUADRO B1 Descrizione del percorso di formazione (Regolamento Didattico del Corso)

Link: http://www.d3a.univpm.it/lm_fabiam.2324

QUADRO B2.a Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

https://aule.univpm.it/AgendaWeb/index.php?view=easycourse&_lang=it

QUADRO B2.b Calendario degli esami di profitto

https://www.d3a.univpm.it/it/node/1517

QUADRO B2.c Calendario sessioni della Prova finale

https://www.d3a.univpm.it/it/node/1517

QUADRO B3 Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES link	MERCATANTE DARIO		6	54	
2.	AGR/15	Anno di	EMERGING FOOD TECHNOLOGIES link	MOZZON MASSIMO CV	PA	6	54	✔

		corso 1						
3.	AGR/09	Anno di corso 1	ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY link	DUCA DANIELE CV	PA	6	54	✔
4.	BIO/10	Anno di corso 1	FOOD BIOCHEMISTRY link	RAFFAELLI NADIA CV	PO	6	54	✔
5.	AGR/01	Anno di corso 1	FOOD MARKETING AND MANAGEMENT link	ZANOLI RAFFAELE CV	PO	6	54	✔
6.	AGR/01	Anno di corso 1	FOOD POLICY link	BENTIVOGLIO DEBORAH CV	RD	6	54	
7.	AGR/03 AGR/12	Anno di corso 1	FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT link			9		
8.	AGR/03	Anno di corso 1	FRUIT QUALITY CONTROL *(modulo di FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT)* link	MEZZETTI BRUNO CV	PO	6	54	
9.	AGR/07	Anno di corso 1	GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY link	BITOCCHI ELENA CV	PA	6	54	✔
10.	NN	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES (ENGLISH LANGUAGE) link			6		
11.	NN	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES (FRENCH LANGUAGE) link			6		
12.	NN	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES (GERMAN LANGUAGE) link			6		
13.	NN	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES (ITALIAN LANGUAGE) link			6		

14.	NN	Anno di corso 1	OTHER ACTIVITIES (SPANISH LANGUAGE) link			6		
15.	AGR/12	Anno di corso 1	POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT *(modulo di FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT)* link	ROMANAZZI GIANFRANCO CV	PA	3	27	
16.	AGR/16	Anno di corso 2	BENEFICIAL MICROBES *(modulo di FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES)* link			6	54	
17.	AGR/01	Anno di corso 2	CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD CHOICE link			6	54	
18.	SECS-P/08	Anno di corso 2	DIGITAL MARKETING AND SOCIAL MEDIA link			6	54	
19.	BIO/10	Anno di corso 2	ENZYMOLOGY IN FOOD QUALITY CONTROL AND PROCESSING link			6	54	
20.	PROFIN_S	Anno di corso 2	FINAL DISSERTATION link			21		
21.	AGR/15	Anno di corso 2	FUNCTIONAL COMPONENTS *(modulo di FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES)* link			6	54	
22.	AGR/16 AGR/15	Anno di corso 2	FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES link			12		
23.	BIO/10	Anno di corso 2	FUNDAMENTALS OF STRUCTURAL BIOLOGY FOR ENZYMOLOGY link			6	54	
24.	AGR/11	Anno di corso 2	INSECT PRODUCTS link			6	54	
25.	NN	Anno di	INTERNSHIP link			6		

		corso 2						
26.	AGR/16	Anno di corso 2	MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT link			6	54	
27.	AGR/14	Anno di corso 2	SOIL HEALTH IN FOOD CHAIN link			6	54	

QUADRO B4 Aule

Descrizione link: Dotazioni aule
Link inserito: http://www.d3a.univpm.it/node/306

QUADRO B4 Laboratori e Aule Informatiche

Link inserito: http://www.d3a.univpm.it/node/15

QUADRO B4 Sale Studio

Link inserito: https://www.d3a.univpm.it/it/node/1647

QUADRO B4 Biblioteche

Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Biblioteca_di_Ateneo/L/1

QUADRO B5 Orientamento in ingresso

13/05/2022

Le attività di orientamento in ingresso prevedono:

- seminari di orientamento tenuti da esperti del settore, organizzati dai docenti del CdS nell'ambito delle lezioni, dedicati a

studenti del terzo anno della laurea triennale in Scienze e Tecnologie alimentari del D3A, dove vengono illustrati gli sbocchi professionali del Tecnologo Alimentare (Laureato magistrale) e dove vengono raccontate le esperienze lavorative.
- giornate di orientamento specifiche organizzate a livello di Ateneo (es. Scelta Magistrale, con più sessioni a seconda del calendario dei Ateneo), dedicate agli studenti e laureati triennali, dove viene illustrata, dal Presidente del Cds e dallo staff della segreteria, l'offerta formativa del corso e i servizi offerti agli studenti.
- possibilità di prenotare a sportello un colloquio con il Presidente del CdS mediante il sito Univpm Orienta.

Descrizione link: UnivpmOrienta
Link inserito: https://www.orienta.univpm.it/cosa-si-studia/agraria/food-and-beverage-innovation-and-management/

QUADRO B5 | Orientamento e tutorato in itinere

13/05/2022

Per ogni esigenza di orientamento o tutorato sono disponibili il Presidente del CdS, il Delegato Dipartimentale alla Didattica e all'Orientamento, i Docenti indicati come tutor del CdS, la Commissione Orientamento (composta da due docenti e uno studente), la Commissione tirocinio (costituita da due docenti), la Commissione pratiche studenti (costituita da due docenti), i docenti del CdS, la Segreteria studenti e gli Studenti selezionati tramite bando per le attività di tutoraggio.

Le attività di orientamento e di tutorato sono rivolte ad orientare ed assistere gli studenti lungo tutto il corso degli studi al fine di migliorare la loro attività di studio, ed all'informazione per una più adeguata fruizione del diritto allo studio e dei servizi allo scopo di contribuire alla diminuzione del tasso di abbandoni, del tempo necessario al completamento del corso di studio, per fornire loro consigli relativi alla scelta del percorso di studio e professionale (orientamento in uscita), con particolare attenzione al supporto di studenti con esigenze specifiche.

Oltre ad usufruire del servizio di tutorato, gli studenti iscritti a corsi di Laurea Magistrale possono anche diventare tutor partecipando ai bandi per assegni di tutorato che vengono periodicamente pubblicati sul portale di Ateneo (https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Borse_di_studio_e_opportunita/Attivita_di_tutorato).
Lo studente tutor ha il compito di agevolare gli studenti nell'apprendimento e nella fruizione della didattica, con particolare riguardo alla fase di ingresso dei neo-immatricolati.
In particolare per il D3A nel bando tutorato 2021-2022 son stati previsti 22 assegni (100 ore ciascuno) per tutorato matricolare in itinere (servizio informativo al desk/sportello continuo di tutorato, supporto agli studenti dormienti, partecipazione alle giornate di orientamento) e 1 assegno per tutorato disciplinare (Matematica/supporto alle esercitazioni degli insegnamenti di base).

Le attività di orientamento e di tutorato sono coordinate dal Delegato Dipartimentale alla Didattica e all'Orientamento, dal Presidente del CdS e dalla Commissione Orientamento del CdS.

Le attività di tutorato e di orientamento si svolgono in modo coordinato con gli altri CdS del Dipartimento e alle altre strutture dell'Ateneo e comprendono, per quanto riguarda le attività in itinere, il supporto allo studio individuale e attività relative ad eventuali obblighi formativi aggiuntivi di cui al comma uno dell'art. 6 del D.M. 270/04.

Durante il mese di settembre si svolge un programma di accoglienza dei neo-iscritti chiamato 'Welcome Day Agraria' che precede l'inizio delle lezioni per la presentazione dell'offerta formativa e dell'opportunità di esperienze all'estero.

Durante l'anno è prevista attività di ricevimento studenti e assistenza laureandi da parte dei singoli docenti dei diversi corsi di insegnamento secondo il calendario e gli orari presenti nel portale di Ateneo (https://www.univpm.it/Entra/Docenti_1/Agraria_3).
Attività di assistenza è garantita anche dal Presidente del CdS e dai referenti per il tirocinio e le pratiche studenti.

Per rendere gli studenti attivamente partecipi e per orientarli nel percorso formativo e professionale il CdS organizza visite

didattiche in aziende alimentari singole e associate, fiere, giornate dimostrative, seminari e convegni.

Il CdS aderisce alle iniziative allestite dall'Ateneo in supporto a studenti diversamente abili o con disagio psicologico.

Un Referente Dipartimentale è a disposizione degli studenti con disabilità e Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA).

Descrizione link: Pagina 'Studenti diversamente abili' del sito di Ateneo:
https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Accoglienza_diversamente_abili

Descrizione link: Pagina 'Studenti con disagio psicologico' del sito di Ateneo:
https://www.univpm.it/Entra/Servizi_agli_studenti/Sportello_d_ascolto_per_studenti

Descrizione link: Pagina 'Attività di tutorato ed orientamento studenti' del sito del D3A https://www.d3a.univpm.it/it/node/98

Descrizione link: Pagina 'STA - Gruppo di Gestione AQ e Tutor' del sito del Corso di Studio
https://www.d3a.univpm.it/node/832

Informazioni sui servizi di Ateneo di supporto informativo e orientativo durante gli studi sono disponibili nel sito di Ateneo alla pagina 'Essere studente UNIVPM'

Descrizione link: Essere studente UNIVPM
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Being_a_student/L/1

QUADRO B5 — Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

20/05/2021

Il regolamento didattico del Corso di laurea magistrale prevede che gli studenti debbano svolgere un periodo di formazione ed orientamento presso strutture convenzionate, sia nazionali che straniere. L'attività è parte integrante degli obiettivi formativi del CdS ed è finalizzata all'acquisizione di competenze di tipo pratico nei settori propri delle filiere agro-alimentari. Essa prevede la partecipazione dello studente all'attività della Struttura Ospitante in rapporto al programma indicato nel progetto formativo e nei limiti previsti dalla normativa vigente.
Lo studente, ai fini della presentazione della 'Domanda di Ammissione al Tirocinio' (modulo disponibile on-line nel sito di Dipartimento D3A), consulta il 'Referente per l'Orientamento al TIR-LM' per la scelta della Struttura Ospitante; il Referente provvederà successivamente ad indirizzare lo studente ad un 'Tutore Accademico' per la stesura del Progetto Formativo, in accordo con il 'Tutore Aziendale'. I Tutori Accademico e Aziendale inoltrano, prima della data di appello, al Presidente della Commissione di Valutazione dell'esame finale, un giudizio sulle attività svolte dallo studente nell'ambito del tirocinio e sulla stesura dell'elaborato finale.
Lo studente interessato a svolgere il Tirocinio all'estero può usufruire delle opportunità offerte dai programmi di mobilità internazionale (https://www.univpm.it/Entra/Studio/L/1).

Descrizione link: Tirocinio di formazione e orientamento
Link inserito: http://www.d3a.univpm.it/en/node/1000

QUADRO B5 — Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".

Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regolamenta, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.

L'assistenza per la mobilità internazionale degli studenti ingoing ed outgoing è garantita dall'Ufficio Mobilità Internazionale d'Ateneo, dall'Ufficio Relazioni Esterne, dal Delegato Erasmus di Dipartimento e dai singoli docenti responsabili degli accordi bilaterali con le sedi ospitanti, oltre che dai docenti impegnati nell'attività didattica diretta con studenti stranieri. In occasione del lancio dei bandi per la mobilità internazionale viene organizzato un incontro di presentazione degli stessi nonchè un servizio di tutoraggio per l'assistenza didattica (coordinata con quella amministrativa) alla compilazione delle domande di candidatura on-line da parte del Delegato Erasmus di Dipartimento. Per un approccio peer-to-peer fra studenti, il Dipartimento collabora attivamente con l'Erasmus Student Network, sede di Ancona (organizzazione non-profit internazionale di rappresentanza e supporto agli studenti internazionali).
Attualmente la mobilità internazionale degli studenti che frequentano i corsi di laurea del D3A è così articolata:
- convenzioni per lo svolgimento del tirocinio di formazione ed orientamento all'estero con aziende ed enti nell'ambito alimentare;
- accordi bilaterali nell'ambito del Programma Erasmus+ (per studio);
- accordi nell'ambito del Programma Erasmus Traineeship;
- accordi nell'ambito del progetto d'Ateneo Campusworld (borse di studio per studenti e neolaureati per stage all'estero);
- altri accordi con atenei extra-europei al di fuori dei progetti e programmi summenzionati (ad es. Iran).
Gli accordi bilaterali per la mobilità internazionale sono resi pubblici dall'Ateneo alla seguente pagina:
https://www.univpm.it/Entra/Internazionale/Partner_Internazionali

Descrizione link: Opportunities to study abroad
Link inserito: https://www.univpm.it/Entra/International

Nessun Ateneo

QUADRO B5 | Accompagnamento al lavoro

15/06/2022

I servizi di orientamento al lavoro e 'job placement' forniscono a studenti, laureandi e laureati supporto, strumenti e assistenza nella transizione dal mondo degli studi universitari a quello del lavoro.
L'obiettivo è quello di accompagnare laureandi/e laureati/e nel processo di costruzione dell'identità professionale e fornire strumenti che consentano di affrontare il mondo del lavoro in modo strategico ed efficace.

Il Regolamento Didattico del CdS prevede che gli studenti debbano svolgere periodi di formazione ed orientamento presso strutture convenzionate esterne all'ateneo, nazionali o straniere. L'attività è parte integrante degli obiettivi formativi del CdS ed è finalizzata all'acquisizione di competenze di tipo pratico in uno dei settori del CdS. Essa prevede la partecipazione dello studente all'attività della Struttura Ospitante in rapporto al programma indicato nel progetto formativo e nei limiti previsti dalla normativa vigente.
I periodi di formazione all'esterno dell'Università sono considerati uno strumento fondamentale nel processo di formazione degli studenti, e costituiscono un importante canale di collegamento fra neolaureati e mondo del lavoro.

Per rendere gli studenti attivamente partecipi e per orientarli nel percorso formativo e professionale il CdS organizza visite didattiche in aziende, fiere, giornate dimostrative, seminari e convegni.

Seminari, convegni, giornate dimostrative sono organizzati congiuntamente con singole aziende, professionisti, Ordine Professionale dei Tecnologi alimentari.

La sezione 'Università e lavoro del sito di Ateneo contiene notizie sull'opportunità di lavoro per gli studenti e i laureati:
-informazioni pratiche e link utili per la redazione del curriculum vitae e della lettera di presentazione, oltre alle tipologie di contratto che posso essere proposte.
- per i laureandi dell'Ateneo, è disponibile il servizio di inserimento del Curriculum Vitae raggiungibile dalla sezione Job Placement
- Informazioni sulle possibilità di effettuare tirocini/stage in Italia e all'estero

Il 'Job Placement' (https://www.univpm.it/Entra/Universita_e_lavoro/Job_Placement) è la struttura dell'Ateneo preposta all'accompagnamento al lavoro di studenti e laureati. La piattaforma on-line mette a disposizione di studenti, laureati e aziende, una serie di servizi per favorire l'incontro domanda/offerta di lavoro, fra cui:
- occasioni di incontro tra laureandi laureati e le aziende: le aziende raccolgono curriculum, fanno colloqui selettivi e rispondono alle domande di studenti e laureati su opportunità di lavoro, possibilità di stage, percorsi aziendali specifici per neolaureati.
- organizzare Incontri e Seminari di orientamento al lavoro;
- collaborare all'organizzazione di manifestazioni quali Career Day.

Descrizione link: Job Placement
Link inserito: https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServePG.php/P/330410013479

QUADRO B5 | Eventuali altre iniziative

20/05/2021

Nell'ambito delle politiche di internazionalizzazione dell'Ateneo ed al fine di incentivare la mobilità in entrata di studiosi provenienti dall'estero, è indetta una selezione a favore di studiosi con comprovata esperienza scientifica provenienti da Università, Centri di Ricerca o Enti stranieri, per l'assegnazione di contributi per lo svolgimento di attività di studio, ricerca e didattica presso il Dipartimento dell'Università Politecnica delle Marche. Il bando CAMPUSWORLD - Visiting Scientist prevede l'assegnazione di contributi a studiosi con comprovata esperienza scientifica, provenienti dall'estero ed afferenti ad Università, Centri di Ricerca o Enti stranieri.
Inoltre, vengono programmate visite didattiche interdisciplinari in aziende e strutture commerciali rappresentative del territorio, al fine di favorire il confronto degli studenti con gli operatori tecnici, economici ed istituzionali del settore.
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Docenti_-_Erasmus/L/1

QUADRO B6 | Opinioni studenti

01/09/2023

I questionari di valutazione della didattica sono predisposti e resi visibili nel Sistema Informativo Statistico Valutazione Didattica (SISVALDIDAT). I dati
consolidati al 22/03/2023 sono relativi a 16 insegnamenti erogati da 16 docenti nel A.A. 2021-2022. I risultati dei questionari compilati dagli studenti frequentanti e non frequentanti non evidenziano criticità, ovvero valori di soddisfazione inferiori al 50%.Considerando i valori medi relativi ad ogni singola domanda per i vari insegnamenti, si può notare elevati

valori di soddisfazione compresi tra l'80% e il 94%.
Le valutazioni aggiuntive della didattica (https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2021/T-13/S-10269/Z-1/CDL-AM04/TAVOLA), relativamente all'esperienza degli studenti in merito agli esami sostenuti, evidenziano una ottima coerenza delle modalità di svolgimento delle prove d'esame, dei criteri di valutazione e dei contenuti dei quesiti proposti con quanto dichiarato dai docenti nelle guide degli insegnamenti. Nel 2021 il 79.5% degli studenti si è dichiarato complessivamente soddisfatto delle strutture e della organizzazione del corso di studio.

(Analisi dati: Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and Beverage Innovation and Management del 10.05.23)

Descrizione link: Valutazione della didattica
Link inserito: https://sisvaldidat.it/AT-UNIVPM/AA-2021/T-0/S-10269/Z-1/CDL-AM04/TAVOLA

QUADRO B7 | Opinioni dei laureati

01/09/2023

Le opinioni dei laureati nell'anno solare 2022 sono state estratte dalla banca dati Alma Laurea aggiornata al 21 aprile 2023. Il numero di laureati intervistati è pari a 9 su un totale di 10.
Sebbene accettabile (77.7%), il gradimento complessivo del corso di studi espresso dai laureati risulta inferiore ai valori medi della stessa classe di laurea, sia su scala nazionale (91.7%) che di area geografica (89.8%). Il 66.7% degli studenti si iscriverebbero di nuovo allo stesso corso, valore in linea con i dati rilevato per gli atenei del centro mentre è inferiore a i valori del contesto nazionale. Gli aspetti molto apprezzati e con valori di gradimento superiori alla media nazionale e territoriale sono risultati l'organizzazione degli esami, il rapporto con i docenti e l'adeguatezza del carico di studio.

(Analisi dati: Consiglio Unificato dei Corsi di Studio in Scienze e Tecnologie Alimentari e in Food and Beverage Innovation and Management del 15.09.23)

Descrizione link: Opinione dei laureati _ soddisfazione per il corso
Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO C1 | Dati di ingresso, di percorso e di uscita

15/09/2023

Il numero di immatricolati al corso si mantiene stabile rispetto agli anni precedenti, sebbene inferiore alla media nazionale e a quella della Macro regione di riferimento (area geografica: Marche, Lazio, Umbria e Toscana). Continua il declino del numero di iscritti al primo anno laureati in altro ateneo, iniziato lo scorso anno (A.A.21/22). Considerando che la laurea è particolarmente attrattiva per studenti stranieri, ciò potrebbe esser dovuto ancora alle incertezze lasciate dalla pandemia ,ma anche alle lungaggini temporali che gli studenti stranieri devono affrontare per ottenere i visti da parte delle ambasciate. Nell'ultimo anno, la totalità dei laureati (100%) ad oggi ha completato il percorso formativo entro la durata normale del corso. La percentuale di laureati in corso è nettamente superiore alla media rilevata nella area geografica di riferimento e a livello nazionale. Rispetto agli anni precedenti, nell'ultimo anno si riscontrano abbandoni (12% degli iscritti) del corso di studi tra il primo e il secondo anno.

Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO C2 | Efficacia Esterna

15/09/2023

I risultati dell'indagine Almalaurea riguardano 18 intervistati su 30 laureati (Banca dati aggiornata ad aprile 2023). Gli indicatori sono calcolati su tutti coloro che dichiarano di svolgere un'attività, anche di formazione, purché retribuita. Diversamente per le indagini degli anni precedenti gli indicatori sono stati calcolati sui soli laureati che dichiarano di svolgere un'attività lavorativa retribuita, purché
non si tratti di un'attività di formazione post-laurea. Pertanto risulta difficile fare il confronto con gli anni scorsi.
Ad un anno dalla laurea il tasso di occupazione si attesta al 70% e risulta inferiore alla media nazionale ma in linea con quella dell'area geografica. Diversamente, a tre anni dalla laurea la totalità dei laureati trova occupazione. Nel contesto nazionale e territoriale l'occupabilità a tre anni dalla laurea risulta inferiore e si attesta al 90%.
Il 70% degli occupati, ad un anno dalla laurea, dichiara di utilizzare in misura elevata le competenze acquisite durante il corso. A tre anni dalla laurea tale percentuale scende al 60%. A livello nazionale, tale percentuale si attesta al 60% ad un anno dalla laurea e al 64% a tre anni dalla laurea. Diversamente, nel contesto territoriale tale indicatore si mantiene costante, intorno al 70%, sia ad un anno che dopo tre anni dalla laurea.
La quota di occupati evidenzia livelli di soddisfazione complessiva per il lavoro svolto in linea ai parametri di riferimento medi di classe, nazionali e di area geografica.
Le retribuzioni mensili ad un anno dalla laurea risultano superiori al contesto nazionale e a quello territoriale mentre a tre anni dalla laurea le retribuzioni diminuiscono e diventano inferiori a quelle medie nazionali e territoriali

Descrizione link: Condizione occupazionale dei laureati
Link inserito: http://
Pdf inserito: visualizza

QUADRO C3 | Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare

15/09/2023

I dati raccolti in maniera continuativa dalle schede di valutazione compilate dai Tutor di enti/aziende sulle attività dei tirocinanti svolte presso le strutture convenzionate sono annualmente riassunti in formato grafico. Il periodo di rilevazione settembre 2022 - agosto 2023 ha interessato 9 aziende e 9 tutor accademici.
Dall'analisi dei dati della valutazione dei tirocinanti da parte di enti e imprese, emerge un valore generale di soddisfazione elevato (9% buono e 91% ottimo) soprattutto per 'Autonomia nella risoluzione dei problemi' (100% ottimo) e 'Impegno e motivazione nel risolvere i problemi' (100% ottimo). La maggiore percentuale di giudizi buono e non ottimo si evidenzia nella valutazione della 'Preparazione nelle materie specialistiche / professionalizzanti' (22% buono e 78% ottimo)
In generale le valutazioni sono ampiamente positive e non sono state rilevate criticità nelle opinioni di enti e imprese.

Pdf inserito: visualizza

QUADRO D1 | Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

12/05/2023

L'Università Politecnica delle Marche si è dotata dal 2007 di un Sistema di Gestione per la Qualità certificato ai sensi della norma internazionale UNI EN ISO 9001, sistema che ha fornito le basi per l'implementazione delle procedure AVA di Ateneo.
Con Decreto Rettorale n. 544 del 19/04/2013, e successive modifiche, ai sensi del D. Lgs. 19/2012 e del documento ANVUR del Sistema di Autovalutazione, Valutazione e Accreditamento del sistema universitario italiano, è stato costituito il Presidio della Qualità di Ateneo (PQA). Esso opera in conformità alle Linee Guida ANVUR per l'accreditamento periodico delle sedi e dei corsi di studio universitari, ai relativi decreti ministeriali e al Regolamento di funzionamento del PQA emanato con DR 117 del 09.02.2018 e in fase di revisione per l'adeguamento al nuovo modello AVA 3.
Il PQA, i cui componenti sono nominati con decreto del Rettore, è costituito da:
a. il referente del Rettore per la qualità, con funzioni di Coordinatore del Presidio della Qualità di Ateneo;
b. cinque docenti in rappresentanza delle rispettive aree dell'Ateneo, ciascuno nominato dal proprio Preside/Direttore;
c. il Direttore Generale o un suo delegato;
d. un rappresentante della componente studentesca designato dal Presidente del Consiglio Studentesco tra i componenti del Consiglio stesso.
Il PQA si avvale di una struttura tecnica e amministrativa, all'uopo preposta, individuata nell'Ufficio Nucleo di Valutazione e Presidio Qualità, collocata all'interno del Servizio Supporto Organi di Ateneo e Pianificazione Strategica.
Il PQA garantisce il funzionamento delle attività di Assicurazione Qualità (AQ), promuovendo la cultura della Qualità all'interno dell'Ateneo. La presenza del PQA in Ateneo costituisce un requisito per l'accreditamento, in quanto struttura che sovraintende allo svolgimento delle procedure di AQ a livello di Ateneo, nei CdS, nei Dottorati di Ricerca e nei Dipartimenti, in base agli indirizzi formulati dagli Organi di Governo, assicurando la gestione dei flussi informativi interni ed esterni e sostenendo l'azione delle strutture.
Al PQA sono attribuite le seguenti competenze, come descritto nel sopracitato Regolamento e nella procedura P.A.02 "AQ della Formazione":
• supervisiona lo svolgimento adeguato e uniforme delle procedure di AQ di tutto l'Ateneo, sulla base degli indirizzi degli Organi di Governo;
• organizza e verifica la compilazione delle Schede SUA-CdS, delle Schede di Monitoraggio annuale e dei Rapporti di Riesame ciclici per ogni CdS;
• coordina e supporta le procedure di AQ a livello di Ateneo (CdS e Dipartimenti), anche tramite le seguenti azioni:
o definizione e aggiornamento degli strumenti per l'attuazione della politica per l'AQ dell'Ateneo, con particolare riferimento alla definizione e all'aggiornamento dell'organizzazione (processi e struttura organizzativa) per l'AQ della formazione dei Corsi di Studio (CdS);
o attività di formazione del personale coinvolto nell'AQ della formazione (in particolare degli organi di gestione dei CdS e dei Dipartimenti e della Commissione Paritetica per la didattica e il diritto allo studio);
• assicura lo scambio di informazioni con il Nucleo di Valutazione e con l'ANVUR;
• raccoglie i dati per il monitoraggio degli indicatori, sia qualitativi che quantitativi, curandone la diffusione degli esiti;
• assicura che l'Ateneo disponga di strumenti adeguati a verificare la permanenza di requisiti di sostenibilità almeno per tutta la durata di un ciclo di tutti i Corsi di Studio offerti, monitorare e gestire il quoziente studenti/docenti dei propri CdS, monitorare e ottimizzare la quantità complessiva di ore di docenza assistita erogata dai diversi Dipartimenti, in relazione con la quantità di ore di docenza teorica erogabile;
• monitora la realizzazione dei provvedimenti intrapresi in seguito alle raccomandazioni e/o condizioni formulate dalle CEV in occasione delle visite esterne;
• organizza e coordina le attività di monitoraggio e della raccolta dati preliminare alla valutazione condotta dal NdV sui risultati conseguiti e azioni intraprese;
• coordina le procedure orientate a garantire il rispetto dei requisiti per la certificazione UNI EN ISO 9001;
• pianifica e svolge gli audit interni per il monitoraggio della rispondenza del sistema di assicurazione della qualità ai

requisiti applicabili;
• almeno una volta all'anno supporta la Direzione nell'effettuare il Riesame di Ateneo per assicurarsi della continua idoneità, adeguatezza ed efficacia del sistema di AQ di Ateneo;
• in preparazione della visita di Accreditamento periodico della CEV, redige un prospetto di sintesi sul soddisfacimento dei requisiti di Sede R1-2-4.A.
Il Sistema AQ di Ateneo, relativamente ai suoi attori e responsabilità, è descritto dettagliatamente nel documento di sistema P.A.02 'Assicurazione qualità della formazione' rev. 01 del 30/05/2019.

Descrizione link: Assicurazione Qualità
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1
Pdf inserito: visualizza

QUADRO D2 | Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

12/05/2023

Per garantire una diffusione capillare dell'Assicurazione Qualità, il PQA ha definito all'interno dell'Ateneo una struttura di AQ così composta:
• un docente Responsabile Qualità di Dipartimento (RQD) o di Facoltà ove costituita (RQF), nominato dal Direttore/Preside, quale componente del PQA;
• un docente Responsabile Qualità per ciascun Dipartimento, ove costituita la Facoltà, nominato dal Direttore del Dipartimento;
• un docente Responsabile Qualità (RQ) per ciascun Corso di Studio (docente indicato nel gruppo di Riesame CdS e nella scheda SUA-CdS), nominato dal Presidente del Corso di Studio.
Il docente RQD/RQF, nominato dal Direttore/Preside, oltre a svolgere quanto sopra indicato in qualità di componente del PQA, ha i seguenti compiti:
• promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento/Facoltà ove costituita;
• garantisce il corretto flusso informativo tra il PQA e i RQD delle Facoltà ove costituite e i RQ di CdS;
• coordina lo svolgimento degli audit interni all'interno della propria area;
• relaziona al PQA, in collaborazione con i Gruppi di riesame con cadenza annuale, sullo stato del Sistema di Gestione per la Qualità (stato delle non conformità, azioni correttive/preventive, esito degli audit interni, ecc.).
All'interno delle Facoltà, il docente RQD, nominato dal Direttore, svolge i seguenti compiti:
• promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Dipartimento;
• supporta il RQF nel corretto flusso informativo con i RQ di Corso di Studio.
Il docente RQ di Corso di Studio, nominato dal Presidente del CdS, svolge i seguenti compiti:
• promuove, guida, sorveglia e verifica l'efficacia delle attività di AQ all'interno del Corso di Studio, in sintonia col RQD/RQF e il PQA;
• collabora alla compilazione della scheda SUA-CdS;
• collabora, come membro del Gruppo di Riesame (GR), alla stesura della Scheda di Monitoraggio Annuale (SMA) e dei Rapporti di Riesame Ciclici CdS;
• pianifica le azioni correttive scaturite dai processi di autovalutazione (SMA e Rapporto di Riesame ciclico di CdS) e dai processi di valutazione interna ed esterna (CPDS, NdV, PQA, CEV ANVUR, Ente di Certificazione, ecc.) mediante gli strumenti messi a disposizione dal Sistema AQ di Ateneo;
• promuove qualsiasi altra iniziativa volta al miglioramento della didattica, avendo cura di darne adeguata evidenza nelle procedure di qualità;
• monitora, in collaborazione con il RQD/RQF, il corretto svolgimento delle attività didattiche e dei servizi di supporto, inclusi quelli erogati in modalità centralizzata:
o il rispetto degli orari di lezione e di ricevimento dei docenti, anche avvalendosi della collaborazione dei tutor e del personale tecnico-amministrativo del Dipartimento cui il CdS afferisce;
o la pubblicazione dei calendari delle lezioni e degli esami;
o la pubblicazione delle schede dei corsi di insegnamento del CdS all'interno della piattaforma Syllabus;

• informa tempestivamente il Presidente CdS/CUCS di qualunque problema riguardante il corretto svolgimento delle attività didattiche, anche in base alle segnalazioni degli studenti;
• collabora col RQD/RQF alla stesura della Relazione sullo stato del Sistema AQ di Area.
In particolare, l'AQ a livello del Corso di Studio è garantita principalmente dalle figure che seguono, le cui funzioni sono dettagliate nella P.A.02 'Assicurazione Qualità della Formazione':
• Il Presidente del Corso di Studio
• Il Consiglio del Corso di Studio
• Il Responsabile Qualità del Corso di Studio
• Il Gruppo di Riesame
Le modalità di erogazione del servizio formativo sono esplicitate nella scheda processo di Area "Erogazione Servizio Formativo" P.D3A.01 Rev. 09 del 21/12/2020
disponibile al seguente link:
https://www.univpm.it/Entra/Ateneo/Assicurazione_qualita_1/Documenti_Sistema_Gestione_Qualita

I nominativi dei docenti che fanno parte del gruppo di gestione AQ sono indicati, all'interno della Scheda SUA-CdS, nella sezione Amministrazione/Informazioni/Gruppo di gestione AQ

Descrizione link: RESPONSABILI DELLA ASSICURAZIONE QUALITÀ
Link inserito: http://www.univpm.it/Entra/Assicurazione_qualita_1

QUADRO D3 | Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

12/05/2023

L'Ateneo ha definito la programmazione delle attività e le relative scadenze di attuazione del sistema AQ di Ateneo, nel rispetto della normativa vigente, all'interno della procedura P.A.01 "Progettazione didattica CdS"
Il CdS dà evidenza della presa in carico delle attività definite all'interno della suddetta procedura attraverso la compilazione del documento P.A.01/All03 "Adempimenti AVA annuali attività CCdS/CUCS – Check list registrazione CCdS/CUCS e monitoraggio PQA"

Descrizione link: PIANIFICAZIONE DELLA PROGETTAZIONE DIDATTICA
Link inserito:
https://www.univpm.it/Entra/Engine/RAServeFile.php/f/qualita/progettazione_didattica/P.A.01_Progettazione_didattica_CdS.pdf
Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Tabella adempimenti AVA 2021

QUADRO D4 | Riesame annuale

QUADRO D5 | Progettazione del CdS

QUADRO D6 | Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio

QUADRO D7 | Relazione illustrativa specifica per i Corsi di Area Sanitaria

Informazioni generali sul Corso di Studi

Università	Università Politecnica delle MARCHE
Nome del corso in italiano	Food and Beverage Innovation and Management
Nome del corso in inglese	Innovazione e Gestione degli Alimenti e delle Bevande
Classe	LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari
Lingua in cui si tiene il corso	inglese
Eventuale indirizzo internet del corso di laurea	https://www.d3a.univpm.it/lm_fabiam.2324
Tasse	https://www.univpm.it/Entra/Tasse_e_contributi/L/1
Modalità di svolgimento	a. Corso di studio convenzionale

Corsi interateneo

Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,

Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studi, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; deve essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto, doppio o multiplo.

Non sono presenti atenei in convenzione

Docenti di altre Università

Corso internazionale: DM 987/2016 - DM935/2017

Referenti e Strutture

Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS	PACETTI Deborah
Organo Collegiale di gestione del corso di studio	CONSIGLIO UNIFICATO DI CORSO DI STUDIO
Struttura didattica di riferimento	SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI (Dipartimento Legge 240)

Docenti di Riferimento

N.	CF	COGNOME	NOME	SETTORE	MACRO SETTORE	QUALIFICA	PESO	INSEGNAMENTO ASSOCIATO
1.	BTCLNE77M66G157U	BITOCCHI	Elena	AGR/07	07/E	PA	1	
2.	DCUDNL77A14A271C	DUCA	Daniele	AGR/09	07/C	PA	1	
3.	MZZMSM67S15G888U	MOZZON	Massimo	AGR/15	07/F	PA	1	
4.	SMNNDR72T31E690Q	OSIMANI	Andrea	AGR/16	07/I	PA	1	
5.	RFFNDA61M44F911Q	RAFFAELLI	Nadia	BIO/10	05/E	PO	1	
6.	ZNLRFL61L09A944A	ZANOLI	Raffaele	AGR/01	07/A	PO	1	

✔ Tutti i requisiti docenti soddisfatti per il corso :

Food and Beverage Innovation and Management

Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
CENSORI	Valentina	vallentina998@gmail.com	
LAFSIHI	Khadija	lafsihikhadija@gmail.com	

Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
CIANCI (Responsabile AQ CdS)	Michele
CIONNA (Tecnico Amministrativo D3A)	Bruno
DUCA (Docente CdS)	Daniele
PACETTI (Presidente CdS)	Deborah
SEMERARO (Rappresentante studenti)	Marika
TORRESI (Rappresentante PI)	Andrea

Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL	TIPO
CIANCI	Michele		Docente di ruolo
RAFFAELLI	Nadia		Docente di ruolo

Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	No
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

Sedi del Corso

Sede del corso:Via Brecce Bianche Polo Monte Dago 60131 - ANCONA	
Data di inizio dell'attività didattica	18/09/2023
Studenti previsti	65

Eventuali Curriculum

Non sono previsti curricula

Sede di riferimento Docenti,Figure Specialistiche e Tutor

Sede di riferimento DOCENTI

COGNOME	NOME	CODICE FISCALE	SEDE
BITOCCHI	Elena	BTCLNE77M66G157U	
DUCA	Daniele	DCUDNL77A14A271C	
MOZZON	Massimo	MZZMSM67S15G888U	
RAFFAELLI	Nadia	RFFNDA61M44F911Q	
ZANOLI	Raffaele	ZNLRFL61L09A944A	
OSIMANI	Andrea	SMNNDR72T31E690Q	

Sede di riferimento FIGURE SPECIALISTICHE

COGNOME	NOME	SEDE
Figure specialistiche del settore non indicate		

Sede di riferimento TUTOR

COGNOME	NOME	SEDE
CIANCI	Michele	
RAFFAELLI	Nadia	

Altre Informazioni
RaD

Codice interno all'ateneo del corso	AM04
Massimo numero di crediti riconoscibili	*DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*

Date delibere di riferimento
RaD

Data di approvazione della struttura didattica	25/11/2015
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	18/12/2015
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	24/09/2015
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	21/12/2015

Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

Il Nucleo di Valutazione rinvia alla relazione generale del 14/12/2015, relativa all'adeguatezza complessiva delle risorse di docenza e strutturali,
- rileva, come si evince dal documento di progettazione e dalla scheda SUA-CdS, la corretta progettazione del corso che contribuisce agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa;
- evidenzia che nel predetto documento di progettazione sono indicati sia gli esiti occupazionali conseguiti dal CdS della medesima classe a livello nazionale, sia alcuni studi di settore in riferimento alle potenzialità della domanda;
- evidenzia come la presenza in Ateneo di un numero sufficiente di docenti afferenti a SSD di base, caratterizzanti e affini possa garantire la disponibilità di docenti di riferimento (v. anche comunicazione del Direttore D3A del 14/12/2015);
- evidenzia come il corso in oggetto, erogato in lingua inglese, soddisfi la programmazione triennale d'Ateneo nell'ambito dell'internazionalizzazione dell'offerta formativa e rappresenti inoltre l'unica offerta formativa nella Regione relativa alla classe LM-70 nella quale insiste il corso;
-evidenzia inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti di trasparenza:
- appropriata descrizione percorso formativo
- adeguata individuazione obiettivi formativi specifici del corso
- corretta definizione obiettivi di apprendimento congruenti con obiettivi generali in merito ai risultati di apprendimento

attesi, espressi tramite descrittori europei del titolo di studio (descrittori di Dublino)
- verifica conoscenze richieste per l'accesso
- idonea individuazione prospettive coerente con le esigenze formative e con gli sbocchi occupazionali.
Il Nucleo, costatata la congruità dei requisiti evidenziati nella SUA-RAD, si riserva di verificare la sostenibilità in concreto dei singoli corsi di studio in relazione all'impegno dei docenti nelle attività didattiche del corso, tenuto conto delle regole dimensionali relative agli studenti, in sede di predisposizione della relazione annuale da trasmettere all'ANVUR entro il 30 aprile ai sensi dell'art. 5 del D.M. n.47/2013
Il Nucleo si riserva inoltre di verificare ulteriormente per tutti i corsi gli adempimenti di cui all'allegato A del DM n. 47 del 30/01/2013 (Requisiti di accreditamento dei corsi di studio), così come modificato dal DM 27 dicembre 2013, n.1059.

Pdf inserito: visualizza

Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento" entro e non oltre il 28 febbraio di ogni anno ***SOLO per i corsi di nuova istituzione****. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accreditamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*
Linee guida ANVUR

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obbiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

Il Nucleo di Valutazione conferma, come già precisato nella propria relazione tecnica del 14/12/2016, l'adeguatezza e la compatibilità dell'Offerta Formativa e delle modifiche proposte con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo.
In particolare conferma la sostenibilità economico-finanziaria, come risulta dall'indicatore ISEF e constata:
- l'adeguatezza e compatibilità del corso con le risorse di docenza e di strutture ad esse destinabili dall'Ateneo;
- il contributo agli obiettivi di razionalizzazione e qualificazione dell'offerta formativa.
Il Nucleo:
- esprime parere favorevole alla proposta di nuova attivazione del CdS di LM in Food and Beverage Innovation and Management - Innovazione e Gestione degli Alimenti e delle Bevande, di cui alla scheda informativa (allegato 1)
- evidenzia come il corso in oggetto, erogato in lingua inglese, soddisfi la programmazione triennale di ateneo nell'ambito dell'internazionalizzazione dell'offerta formativa e rappresenti inoltre l'unica offerta formativa nella Regione relativa alla classe LM-70 nella quale insiste il corso;
- evidenzia, inoltre, la sussistenza dei seguenti requisiti di trasparenza:

-- appropriata descrizione percorso formativo
-- adeguata individuazione obiettivi formativi specifici del corso
-- corretta definizione obiettivi di apprendimento congruenti con obiettivi generali in merito ai risultati di apprendimento

attesi, espressi tramite descrittori europei del titolo di studio (descrittori di Dublino)
-- verifica conoscenze richieste per l'accesso
-- idonea individuazione prospettive coerente con le esigenze formative e con gli sbocchi occupazionali.

A seguito della proroga dal 29/02/2016 al 15/03/2016 dei termini relativi alla compilazione dei quadri che non fanno parte dell'ordinamento per i corsi di nuova istituzione (in particolare i quadri A e D della scheda SUA-CdS), di cui alla nota ministeriale n. 3525 dell'11/02/2016, il Nucleo di Valutazione si riserva di valutare eventuali modifiche e/o integrazioni che dovessero sopraggiungere entro la predetta scadenza.

Il Nucleo, in previsione della ridefinizione della prossima offerta formativa - A.A. 2017/18 – raccomanda agli organismi competenti che:
- vengano utilizzati gli strumenti informatici disponibili alle singole Strutture al fine di attivare, con ragionevole anticipo, le necessarie simulazioni relativamente alla copertura didattica e al fine di considerare le proposte di nuova istituzione in una visione generale di Ateneo;
- vengano coordinati i tempi nella definizione dell'iter procedurale con le scadenze interne all'organizzazione dell'Ateneo in modo da poter permettere a tutte le strutture ed anche al Nucleo di Valutazione di poter adempiere alle proprie funzioni in tempi congrui.

Pdf inserito: visualizza
Descrizione Pdf: Relazione Nucleo di Valutazione Attivazione Corso A.A. 2016-17

Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento

Il CRUM nella seduta del 21/12/2015 esprime all'unanimità parere favorevole alle modifiche del Regolamento Didattico di Ateneo dell'Università Politecnica delle Marche per la nuova istituzione del corso.

Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2023	012303641	**ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES** *semestrale*	AGR/15	Dario MERCATANTE		54
2	2022	012301875	**BENEFICIAL MICROBES** (modulo di FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES) *semestrale*	AGR/16	Lucia AQUILANTI CV *Professore Ordinario (L. 240/10)*	AGR/16	54
3	2022	012301877	**CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD CHOICE** *semestrale*	AGR/01	Emilia CUBERO DUDINSKAYA		54
4	2022	012301878	**CORPORATE COMMUNICATION AND NEW MEDIA** *semestrale*	SECS-P/08	Emilia CUBERO DUDINSKAYA		54
5	2023	012303642	**EMERGING FOOD TECHNOLOGIES** *semestrale*	AGR/15	**Docente di riferimento** Massimo MOZZON CV *Professore Associato confermato*	AGR/15	54
6	2023	012303643	**ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY** *semestrale*	AGR/09	**Docente di riferimento** Daniele DUCA CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/09	54
7	2022	012301879	**ENZYMOLOGY IN FOOD PROCESSING** *semestrale*	BIO/10	Michele CIANCI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	54
8	2023	012303644	**FOOD BIOCHEMISTRY** *semestrale*	BIO/10	**Docente di riferimento** Nadia RAFFAELLI CV *Professore Ordinario*	BIO/10	54
9	2023	012303645	**FOOD MARKETING AND MANAGEMENT** *semestrale*	AGR/01	**Docente di riferimento** Raffaele ZANOLI CV *Professore Ordinario*	AGR/01	54
10	2023	012303646	**FOOD POLICY** *semestrale*	AGR/01	Deborah BENTIVOGLIO CV *Ricercatore a t.d. - t.pieno (art.*	AGR/01	54

					24 c.3-b L. 240/10)		
11	2023	012303648	**FRUIT QUALITY CONTROL** (modulo di FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT) *semestrale*	AGR/03	Bruno MEZZETTI CV *Professore Ordinario*	AGR/03	54
12	2022	012301881	**FUNCTIONAL COMPONENTS** (modulo di FUNCTIONAL FOODS AND BEVERAGES) *semestrale*	AGR/15	Ancuta NARTEA		54
13	2022	012301882	**FUNDAMENTALS OF STRUCTURAL BIOCHEMISTRY FOR ENZYMOLOGY** *semestrale*	BIO/10	Michele CIANCI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	BIO/10	54
14	2023	012303649	**GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY** *semestrale*	AGR/07	**Docente di riferimento** Elena BITOCCHI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/07	54
15	2022	012301883	**INSECT PRODUCTS** *semestrale*	AGR/11	Sara RUSCHIONI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/11	54
16	2022	012301885	**MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT** *semestrale*	AGR/16	**Docente di riferimento** Andrea OSIMANI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/16	54
17	2023	012303655	**POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT** (modulo di FRUIT QUALITY AND DISEASE MANAGEMENT) *semestrale*	AGR/12	Gianfranco ROMANAZZI CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/12	27
18	2022	012301886	**SOIL HEALTH IN FOOD CHAIN** *semestrale*	AGR/14	Stefania COCCO CV *Professore Associato (L. 240/10)*	AGR/14	54
						ore totali	945

Offerta didattica programmata

Attività caratterizzanti	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari ↳ *ACCESSORY FOODS AND BEVERAGES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *EMERGING FOOD TECHNOLOGIES (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *FUNCTIONAL COMPONENTS (2 anno) - 6 CFU - obbl* AGR/16 Microbiologia agraria ↳ *BENEFICIAL MICROBES (2 anno) - 6 CFU - obbl* ↳ *MICROBIOLOGICAL RISK MANAGEMENT (2 anno) - 6 CFU - obbl* BIO/10 Biochimica ↳ *FOOD BIOCHEMISTRY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *ENZYMOLOGY IN FOOD QUALITY CONTROL AND PROCESSING (2 anno) - 6 CFU - obbl*	42	42	39 - 55
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale ↳ *FOOD MARKETING AND MANAGEMENT (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* ↳ *FOOD POLICY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree ↳ *FRUIT QUALITY CONTROL (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl*	18	18	12 - 24
Minimo di crediti riservati dall'ateneo: 51 (minimo da D.M. 45)				
Totale attività caratterizzanti			60	51 - 79

Attività affini	settore	CFU Ins	CFU Off	CFU Rad
Attività formative affini o integrative	AGR/07 Genetica agraria ↳ *GENETIC RESOURCES AND FOOD TRACEABILITY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/09 Meccanica agraria ↳ *ENERGY AND ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE AGRO-FOOD INDUSTRY (1 anno) - 6 CFU - semestrale - obbl* AGR/12 Patologia vegetale ↳ *POSTHARVEST DISEASE MANAGEMENT (1 anno) - 3 CFU - semestrale - obbl*	15	15	12 - 24 min 12
Totale attività Affini			15	12 - 24

Altre attività		CFU	CFU Rad
A scelta dello studente		12	8 - 18
Per la prova finale		21	12 - 24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	6	0 - 6
	Abilità informatiche e telematiche	-	0 - 6
	Tirocini formativi e di orientamento	6	0 - 6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	-	0 - 6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		3	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-
Totale Altre Attività		45	23 - 66

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**	
CFU totali inseriti	120	86 - 169

Raggruppamento settori

per modificare il raggruppamento dei settori

Attività caratterizzanti

RaD

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Discipline delle tecnologie alimentari	AGR/12 Patologia vegetale AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari AGR/16 Microbiologia agraria BIO/10 Biochimica CHIM/06 Chimica organica	39	55	-
Discipline della produzione e gestione.	AGR/01 Economia ed estimo rurale AGR/03 Arboricoltura generale e coltivazioni arboree SECS-P/08 Economia e gestione delle imprese	12	24	-
Minimo di crediti riservati dall'ateneo minimo da D.M. 45:		51		
Totale Attività Caratterizzanti				51 - 79

Attività affini

RaD

ambito disciplinare	CFU		minimo da D.M. per l'ambito

	min	max	
Attività formative affini o integrative	12	24	12

Totale Attività Affini	12 - 24

Altre attività
RaD

ambito disciplinare		CFU min	CFU max
A scelta dello studente		8	18
Per la prova finale		12	24
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Ulteriori conoscenze linguistiche	0	6
	Abilità informatiche e telematiche	0	6
	Tirocini formativi e di orientamento	0	6
	Altre conoscenze utili per l'inserimento nel mondo del lavoro	0	6
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		3	
Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali		-	-

Totale Altre Attività	23 - 66

Riepilogo CFU
RaD

CFU totali per il conseguimento del titolo	**120**
Range CFU totali del corso	86 - 169

Comunicazioni dell'ateneo al CUN

Sono stati rimodulati i contenuti dei Quadri A.4a e A4.b2 al fine di evidenziare in maniera più efficace la corrispondenza tra denominazione del corso e obiettivi formativi.
Il Quadro 'Informazioni' è stato completato con la traduzione in italiano della denominazione del CdS e il RAD è stato integrato con l'inserimento del SSD AGR/11 nelle attività Affini e integrative.
Di seguito le motivazioni a supporto del mantenimento della denominazione proposta: Food and Beverage Innovation and Management.

Nella denominazione proposta il sostantivo 'Management', così come 'Innovation', sono intesi con la più ampia accezione, comprendente e contenente i molteplici aspetti tecnologici, nutrizionali, economici e ambientali che caratterizzano le filiere agro-alimentari nel loro complesso (Quadro D5 - Allegato documento Progettazione del CdS). La denominazione proposta intende comunicare la molteplicità delle competenze (SSD presenti nel RAD) necessarie a 'gestire' e 'innovare' le produzioni primarie, i processi di trasformazione e la distribuzione dei prodotti finiti, in questo supportati dalle declaratorie degli SSD AGR/15 e AGR/09, oltre che dagli SSD definiti 'gestionali' nella classe ministeriale e inseriti nel RAD (AGR/01, AGR/03, SECS-P/08).
Il sostantivo GESTIONE (MANAGEMENT) compare nella denominazione delle classi tipicamente 'manageriali' (LM-47 Organizzazione e gestione dei servizi per lo sport e le attività motorie; LM-49 Progettazione e gestione dei sistemi turistici; LM-50 Programmazione e gestione dei servizi educativi) ma anche nella classe LM-31 Ingegneria gestionale, nella cui declaratoria non compare il settore SECS-P/08.
Il sostantivo 'gestione' compare in numerose locuzioni tipicamente utilizzate nei settori agronomico, forestale e delle tecnologie alimentari: gestione della qualità e sicurezza dei prodotti agro-alimentari; gestione della produzione, trasformazione, distribuzione, mercato e consumo dei prodotti del settore primario (agricoltura, selvicoltura e pesca); gestione sostenibile dei sistemi colturali; gestione della protezione delle piante da fitofagi e malattie; gestione dei suoli, foreste e paesaggi; gestione della biodiversità vegetale e faunistica; gestione ambientale dei reflui.
Del resto, nell'analisi riportata nel documento 'Progettazione CdS' (allegato Scheda SUA-CdS, Quadro D5), si rileva che in ambito europeo, pur non essendo moltissimi i corsi che paiono interessanti come competitor della proposta didattica in oggetto, il sostantivo MANAGEMENT è tutt'altro che infrequente nelle denominazioni dei corsi (Food Quality MANAGEMENT - Wageningen University; Health Food Innovation MANAGEMENT - Maastricht University; Sustainable Food Technology and MANAGEMENT - ISA Lille, Institute of Life Sciences; Food Production MANAGEMENT - University of Nottingham), e viene generalmente utilizzato con il significato sopra descritto.
L'offerta formativa nella classe LM-70 attualmente presente sul territorio nazionale comprende il corso interateneo 'GESTIONE sostenibile della qualità alimentare - Sustainable MANAGEMENT of food quality', con sede a Potenza , ed il corso in 'Agricultural and food economics - Economia e GESTIONE del sistema agro-alimentare (UniCatt, sede Cremona)'. In entrambi gli ordinamenti didattici non compare il settore SECS-P/08 (Economia e Gestione delle Imprese).
Anche nelle altri classi di laurea magistrale tipicamente afferenti ai Dipartimenti/Facoltà di 'Agraria' si riscontrano numerose denominazioni che impiegano il sostantivo 'gestione' nel suo significato più globale:
LM-69: Gestione e sviluppo sostenibile dei sistemi rurali mediterranei (BA); Natural resources management for tropical rural development (FI); Produzioni agroalimentari e gestione degli agroecosistemi (PI); Progettazione e gestione del verde urbano e del paesaggio (PI);
LM-73: Gestione e sviluppo sostenibile dei sistemi rurali mediterranei (BA); Progettazione e gestione degli ecosistemi agro-territoriali, forestali e del paesaggio (BO); Gestione sostenibile dell'ambiente montano (BZ).

Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe

Note relative alle attività di base

RaD

Note relative alle altre attività

RaD

Note relative alle attività caratterizzanti

RaD