



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali- D3A

Norme per l'ammissione al

**Master Universitario di primo livello - on line-
"GESTIONE QUALITA' E HACCP NELLE FILIERE ALIMENTARI"**

Art. 1
Indicazioni di carattere generale

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

Art. 2
Finalità

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

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

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

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

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

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

- conoscenza del contesto relativo alla certificazione volontaria e regolamentata, nel settore alimentare.

Art. 3 **Requisiti di ammissione**

Non è presente un numero minimo o un numero massimo di iscritti. Non è prevista alcuna selezione. Il candidato deve essere in possesso di uno dei seguenti requisiti:

Lauree di I Livello (L)

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

Lauree di II Livello (LM)

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

Lauree del Vecchio Ordinamento e previgenti Ordinamenti delle Classi sopra citate

L'ammissione di studenti con lauree diverse è sottoposta al giudizio del Comitato Ordinatore, che valuterà la motivazione dello studente e la pertinenza del percorso formativo pregresso, il quale deve essere giudicato compatibile con le tematiche affrontate dal Master.

I candidati in possesso di titolo conseguito all'estero devono sottoporre tale titolo alla valutazione del Comitato Ordinatore che dovrà verificarne l'equiparabilità con analogo titolo italiano al solo fine dell'ammissione al Corso.

Art. 4

Durata

Il Master durerà 1 anno solare (12 mesi).

L'attività didattica on line avrà inizio a decorrere dalla comunicazione di avvenuta immatricolazione. Lo studente riceverà per e-mail tutte le informazioni necessarie per l'accesso alla piattaforma.

Art. 5

Articolazione delle attività didattiche

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Articolazione attività didattica

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

Decorsi i 12 mesi dalla data di immatricolazione, previo pagamento della 2° rata, terminate le verifiche obbligatorie in itinere on-line, lo studente è ammesso a sostenere gli esami di profitto per ciascun Modulo da svolgere in presenza e in un'unica data secondo quanto previsto dal Regolamento del Master.

Art.6 Domanda di iscrizione

Le domande di immatricolazione possono essere presentate in qualunque mese dell'anno tenendo conto delle date e delle decorrenze indicate nell'ALLEGATO 1 del presente bando.

L'iscrizione al Master si effettua utilizzando la procedura di immatricolazione online tramite il portale Esse3web <https://univpm.esse3.cineca.it/Home.do> raggiungibile dalla homepage di Ateneo.

- I candidati che **non hanno mai avuto una carriera precedente in questo Ateneo** devono prima registrarsi per ottenere le credenziali di accesso (Username e Password).
- I candidati che **hanno avuto** una carriera in questo Ateneo **devono** utilizzare le credenziali in loro possesso o se le hanno dimenticate possono ottenerle nuovamente utilizzando l'apposita [procedura di recupero](#) accessibile tramite menù nella pagina Esse3 Web "Password dimenticata" o utilizzando la procedura di HELP DESK on line <https://helpdesk.studenti.univpm.it/>

Ottenute le credenziali, rientrando nel menù [Esse3web- Segreteria-Immatricolazioni](#) si procede con l'immatricolazione inserendo i dati richiesti.

E' necessario inserire un indirizzo mail valido per poter ricevere la comunicazione del numero di matricola.

I dati di prima immatricolazione e l'Ateneo in cui ci si è immatricolati per la prima volta ad un corso universitario devono essere obbligatoriamente inseriti nella sezione "Dati immatricolazione al Sistema Universitario".

Al termine della procedura di inserimento dei dati, il candidato deve procedere con il salvataggio degli stessi e con la stampa della domanda tramite la funzione **Stampa Domanda di Immatricolazione**.

La domanda di immatricolazione deve essere datata, firmata e salvata in formato PDF nel proprio dispositivo.

Infine, utilizzando il pulsante **Gestione Allegati** dovrà caricare in formato PDF:

1. Domanda di immatricolazione datata e firmata e documento di identità fronte/retro possibilmente in un unico file ;
2. Copia del codice fiscale;
3. Autocertificazione di Laurea recante classe di laurea e voto finale (non richiesta ai laureati UNIVPM) ;

La procedura conclusa correttamente permette la visualizzazione dell'avviso di pagamento della prima rata di iscrizione selezionando il pulsante **Controlla Pagamenti**.

Il pagamento della prima rata del contributo d'iscrizione pari a 1.450 euro va effettuato esclusivamente tramite PagoPA contestualmente alla domanda di immatricolazione **salvo nei casi descritti nel successivo articolo**.

Art.7

Titoli Esteri e Titoli soggetti a valutazione

Coloro che sono in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero, prima di procedere al pagamento della prima rata del contributo di iscrizione, dovranno attendere il giudizio del Comitato Ordinatore in ordine all'ammissibilità del titolo conseguito.

A tal scopo, una volta terminata la procedura di immatricolazione descritta nell'Art.6 e almeno 30 giorni prima della scadenza prevista per l'immatricolazione a ciascuna tornata dovranno caricare tramite la funzione **Gestione Allegati - Altri** i seguenti documenti in formato PDF:

1. Copia del titolo di studio in originale e relativa traduzione legalizzata in lingua italiana;
2. *Transcript* accademico (se redatto in lingua inglese non necessita di traduzione);
3. DICHIARAZIONE di VALORE rilasciata dalla rappresentanza diplomatica italiana del Paese a cui appartiene l'ordinamento scolastico o in alternativa Attestazione di Comparazione di centri ENIC-NARIC www.cimea.it o Diploma Supplement ove adottato.

Allo stesso modo, almeno 30 giorni prima della scadenza prevista per l'immatricolazione a ciascuna tornata, i candidati in possesso di un titolo universitario italiano non compreso tra quelli elencati nell'Art. 3 del presente Bando dovranno utilizzare la procedura di immatricolazione online dal portale Esse3 e inserire, oltre agli allegati obbligatori (vedi articolo precedente),

- il modulo per titolo diverso disponibile nella sezione "Ammissione e Moduli" della pagina web del Master;
- autocertificazione del titolo di laurea (normalmente disponibile dall'area riservata dell'Università dove si è conseguito il titolo) con indicazione del Corso di laurea, della classe di laurea e del voto finale, nonché il Curriculum Vitae e /o altra documentazione ritenuta utile per la valutazione.

Anche in questo caso, solo dopo aver acquisito il parere favorevole del Comitato Ordinatore il candidato potrà procedere al pagamento della prima rata utilizzando il sistema PagoPa.

Per qualsiasi chiarimento si può contattare preventivamente l'Ufficio Diritto allo Studio, Master e Perfezionamenti scrivendo a master.agrsci@sm.univpm.it.

Art.8

Prova Finale e conseguimento del Diploma

Per conseguire il diploma lo studente deve aver acquisito i 48 CFU derivanti dagli esami di profitto dei singoli moduli e aver elaborato una tesi sotto la guida di un relatore, la cui discussione comporterà l'acquisizione di 12 CFU. Il Comitato Ordinatore fissa la data di esame finale tra il 13°,14° o 15° mese dalla data di immatricolazione.

Su richiesta dell'interessato, il lavoro di tesi può essere realizzato svolgendo uno stage in convenzione con una azienda o altro soggetto comunque convenzionato a tale scopo con UNIVPM, come descritto nell'art. 7.4.1 del regolamento del Master pubblicato nella pagina web dedicata.

La Prova finale si svolge, di norma, in presenza.

Il completamento del percorso formativo consentirà al candidato di ottenere il titolo di Master di primo livello in Gestione qualità e HACCP nelle filiere alimentari.

Art.9

Contributo di iscrizione

Il contributo di iscrizione è di € 2.950, da pagare in due rate, ed è comprensivo dell'assicurazione, della tassa regionale per il diritto allo studio e di tre marche da bollo assolute in modo virtuale per la domanda di immatricolazione, per la domanda di ammissione alla prova finale e per il rilascio della pergamena.

- La prima rata di € 1.450 deve essere pagata all'atto dell'iscrizione, fatta eccezione per i casi previsti dall'art.7 per i quali è necessario il parere favorevole del Comitato Ordinatore.
- La seconda rata di € 1.500 deve essere versata entro 6 mesi dalla data di immatricolazione.

I pagamenti devono essere effettuati esclusivamente tramite il sistema PagoPa, il cui avviso di pagamento è disponibile nella propria **area riservata Esse3web dal menù – Segreteria - Pagamenti**. Non verrà inviato alcun avviso di pagamento al domicilio, sarà cura dello studente osservare le scadenze. Il mancato pagamento della seconda rata interrompe la fruizione dei contenuti didattici online.

In caso di rinuncia, il candidato non ha diritto alla restituzione di quanto versato.

Art.10

Proroga

L'accesso alla piattaforma è disponibile per ciascuno studente per 12 mesi dalla data dell'immatricolazione.

Su espressa richiesta dello studente è previsto un differimento del termine di accesso alla piattaforma e di fruizione dei contenuti, previa autorizzazione del Comitato Ordinatore che si esprimerà sulle motivazioni addotte dallo studente.

La proroga non potrà eccedere i 4 mesi (120 giorni). La richiesta di proroga dovrà essere inviata all'Ufficio Diritto allo Studio, Master e Corsi di Perfezionamento almeno 20 giorni prima della scadenza del termine previsto per la fruizione della piattaforma.

Con la concessione della proroga da parte del Comitato Ordinatore, il candidato è tenuto a versare un contributo aggiuntivo di € 900 entro 15 giorni dalla comunicazione dell'esito della richiesta all'interessato. Il pagamento andrà effettuato utilizzando il sistema PagoPA.

Art. 11

Responsabile del procedimento

Il responsabile del procedimento, determinato ai sensi dell'art. 4 della legge 241 del 7 agosto 1990, viene individuato nella persona del Responsabile dell'Ufficio Diritto allo Studio, Master e Corsi di Perfezionamento, dott.ssa Bruna Maria Anderlini.

Art. 12

Trattamento dei dati personali

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

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

Art. 13

Norme Finali

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

INFORMAZIONI

Coordinatore - didattica:

Prof. Andrea Osimani

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali

Mail a.osimani@univpm.it

Gestione carriera studenti:

Ufficio Diritto allo Studio, Master e Corsi di Perfezionamento

Via Oberdan 8 –60100 Ancona

Mail master.agrsci@sm.univpm.it

Tel. 071 220 2306-2301

IL RETTORE

Prof. Gian Luca Gregori

All. 1 Calendario delle iscrizioni

Periodo in cui le domande di immatricolazione possono essere inserite in Esse3web, complete e con avvenuto pagamento 1° rata	Data e decorrenza immatricolazione e trasmissione dati immatricolati al Comitato Ordinatore
1° giugno – 31 luglio	Immatricolazione e decorrenza: 10 settembre Comunicazione entro 15 settembre
1° agosto – 30 settembre	Immatricolazione e decorrenza: 10 ottobre Comunicazione entro 15 ottobre
1° ottobre – 30 novembre	Immatricolazione e decorrenza: 10 dicembre Comunicazione entro 15 dicembre
1° dicembre – 31 marzo	Immatricolazione e decorrenza: 10 aprile Comunicazione entro 15 aprile
1° aprile - 31 maggio	Immatricolazione e decorrenza: 10 giugno Comunicazione entro 15 giugno