

REGOLAMENTO
Master Universitario di I Livello a Distanza (on-line) dal titolo:
“PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI DI QUALITÀ E MARKETING
TERRITORIALE”
AA 2022-2023

1. Domanda formativa espressa dal territorio, alla quale è specificamente finalizzata l’offerta didattica:

Il patrimonio agroalimentare italiano costituisce uno dei punti di forza del nostro Paese, i cui prodotti raggiungono molti mercati internazionali. Specialità alimentari qualitativamente competitive soddisfano le aumentate aspettative di tipicità e reputazione. Queste referenze costituiscono il simbolo dell’Italia, della sua cultura e tradizione culinaria che fa perno sulla dieta mediterranea, quale modello di un’alimentazione sana ed equilibrata. Il comparto agroalimentare è così diventato, negli ultimi anni, un vero punto di forza del Made in Italy, la cui qualità non si limita solo alla bontà e alla genuinità, ma implica anche garanzie di origine, diventando così un fattore centrale di competitività.

La domanda di formazione espressa dal territorio regionale e nazionale, cui è specificatamente finalizzata l’offerta didattica in oggetto, proviene da tutto il settore alimentare coinvolgendo la produzione primaria, l’industria di trasformazione e la distribuzione.

La gestione del rapporto con il consumatore e la capacità di soddisfare le emergenti aspettative costituiscono il presupposto delle possibili strategie di valorizzazione dei prodotti alimentari. Sta quindi nella capacità delle imprese specializzate in produzioni di qualità, rivolte ad un target medio-alto di mercato, di trarre vantaggio dalle modificazioni intervenute in seguito agli sviluppi della globalizzazione. In questa ottica rientra anche la ricerca della tracciabilità di filiera, ovvero di una identificazione documentata del flusso delle 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 recenti 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.

2. Obiettivi formativi qualificanti

Il corso, svolgendosi tramite accesso controllato ad una piattaforma informatica, non è a numero programmato e prevede la continua supervisione del Collegio dei Docenti del Master.

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

- l’evoluzione del concetto di qualità: dal concetto economico-commerciale alla food security e food safety;
- i sistemi di qualità europei;
- la filiera agroalimentare, le frodi nel settore alimentare, la tracciabilità di filiera e l’etichettatura dei prodotti;
- tecnologie di lavorazione delle olive e produzioni oleicole nazionali a indicazione geografica;
- sistemi di produzione zootecnici, disciplinari dei marchi nel settore carni;
- produzione del miele, tipi di miele e caratteristiche bioattive;
- qualità nelle filiere agro-alimentari vegetali e animali;
- generalità sui prodotti trasformati a indicazione di origine;
- trasformazioni alimentari tradizionali (salami, formaggi, lievitati da forno) mediate da microrganismi pro-tecnologici;
- qualità nell’industria enologia di vini, grappe e distillati.

3. Professori e Ricercatori dell'Università Politecnica delle Marche proponenti

Prof.ssa Cristiana Garofalo
Prof. Andrea Osimani
Prof. Massimo Mozzon

4. Collaborazioni esterne di supporto alla didattica e all'organizzazione del corso (Università ed imprese convenzionate)

L'Università si riserva di intraprendere collaborazioni esterne di supporto alla didattica se ritenuto necessario.

5. Indicazione dei laboratori e delle strumentazioni messe a disposizione con delibera delle strutture coinvolte

Trattandosi di corso in modalità on-line non è previsto che vengano messi a disposizione né spazi né strumentazioni.

6. Quota, modalità e termini di iscrizione

6.1 Quota di iscrizione

Il contributo di iscrizione al Master è fissato in Euro 2.950,00, da pagare in due rate di cui la prima (1450,00 €) all'atto della presentazione della domanda di iscrizione e la seconda (1500,00 €) entro 6 mesi dalla data dell'immatricolazione.

La durata del Master, intesa come periodo di formazione tramite accesso ai contenuti on-line, è pari ad un anno solare (pari a 12 mesi). Tuttavia, per gli iscritti che ne facciano specifica richiesta, è previsto un differimento del termine di accesso e fruizione di detti contenuti, previa autorizzazione da parte del Comitato Ordinatore, che si dovrà esprimere sulla base delle motivazioni addotte dall'iscritto interessato. Il differimento non potrà eccedere i 4 mesi. La concessione del suddetto periodo comporta un contributo suppletivo pari a € 900,00 da versare con le stesse modalità degli altri contributi di iscrizione.

6.2 Modalità e termini di iscrizione

Gli interessati potranno presentare domanda di iscrizione al Corso in qualsiasi mese dell'anno. Le immatricolazioni avverranno comunque secondo il calendario di seguito riportato:

Iscrizione 1 agosto – 30 settembre, Immatricolazione e decorrenza: 10 ottobre

Iscrizione 1 ottobre – 30 novembre, Immatricolazione e decorrenza: 10 dicembre

Iscrizione 1 dicembre – 31 marzo, Immatricolazione e decorrenza: 10 aprile

Iscrizione 1 aprile - 31 maggio, Immatricolazione e decorrenza: 10 giugno

Iscrizione 1 giugno – 31 luglio, Immatricolazione e decorrenza: 10 settembre

Dal momento dell'avvenuta immatricolazione l'iscritto avrà 12 mesi a disposizione per espletare tutte le attività didattiche previste.

All'iscritto che non volesse continuare la partecipazione al Corso non verrà restituita, per nessun motivo, la tassa versata.

È obbligatorio indicare un indirizzo e-mail valido.

7. Regolamento didattico

7.1 Progetto generale di articolazione delle attività formative

Il Master in “**PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI DI QUALITÀ’ E MARKETING TERRITORIALE**” sarà strutturato in 9 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 9 moduli daranno luogo all’acquisizione di **48 CFU**, il Progetto Finale prevede l’attribuzione di **12 CFU**.

MODULO 1 - Qualità e tradizione dei prodotti italiani: Evoluzione del concetto di qualità: dal concetto economico-commerciale alla food security e food safety. I sistemi di qualità europei. Disciplina e iter di certificazione dei marchi europei. Altre certificazioni di qualità. La qualità del vino. Valorizzazione dei prodotti qualità: turismo enogastronomico, enoturismo e marketing territoriale. (3 CFU)

MODULO 2 - La filiera agroalimentare e la protezione della qualità: La filiera agroalimentare. Le frodi nel settore alimentare. La tracciabilità di filiera. L’etichettatura dei prodotti agroalimentari. (4 CFU)

MODULO 3 - Gli oli di oliva italiani. Struttura e composizione dei lipidi della drupa di olivo. Classificazione merceologica degli oli provenienti dalla lavorazione delle olive. Tecnologie di lavorazione delle olive. Produzioni oleicole nazionali a indicazione geografica. (4 CFU)

MODULO 4 - La qualità delle carni italiane: dall’allevamento alla certificazione: Sistemi di produzione zootecnici. Disciplinari dei marchi nel settore delle carni italiane. Identificazione, tracciabilità ed etichettatura delle carni con marchio. (4 CFU)

MODULO 5 – Il miele: Il miele. Come le api producono il miele. Dalla raccolta alla elaborazione del nettare. L’arnia. La raccolta del miele. Tipi di miele. Caratteristiche bioattive del miele. (2 CFU)

MODULO 6 - Le trasformazioni agroalimentari “dal campo alla tavola”: Le trasformazioni agro-alimentari. Derivati del pomodoro. Le paste alimentari. Derivati agrumari. Conserve di frutta zuccherate. Prodotti a indicazione geografica. (9 CFU)

MODULO 7 - I microrganismi negli alimenti: I microrganismi patogeni, pro-tecnologici (batteri lattici, batteri propionici, batteri acetici, lieviti e muffe). Lieviti e batteri in enologia. (8 CFU)

MODULO 8 - Gli alimenti fermentati (formaggi, salumi, pane): Formaggi italiani: tecnologia di produzione e contributo del microbiota. Salami italiani, tecnologia di produzione e contributo del microbiota. Lievitati da forno: tecnologia di produzione e contributo del microbiota. (9 CFU)

MODULO 9 - Dall’uva al vino, grappe e distillati: composizione chimica, fermentazioni e tecnologie: Composizione chimica dell’uve, del mosto e del vino. Le sostanze antiossidanti dei vini bianchi e dei vini rossi. Le sostanze volatili che definiscono l’aroma del vino. Le alterazioni dei vini. Dall’uva al vino: pratiche enologiche tradizionali e innovative. Dall’uva alle grappe e distillati: tecnologie, invecchiamento e aromatizzazione. (5 CFU)

Articolazione attività didattica

L’attività di apprendimento è esclusivamente on-line e viene fruita mediante accesso ai contenuti dei moduli 1-9 (per un totale di **48 CFU**). L’attività didattica è completata dalla stesura della Tesi di Master (**12 CFU**).

7.2 Elenco dei docenti supervisori per aree del corso

Docenti	Insegnamenti
Prof.ssa Adele Finco Dott.ssa Deborah Bentivoglio Dott.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 1 - QUALITÀ E TRADIZIONE DEI PRODOTTI ITALIANI
Prof.ssa Adele Finco Dott.ssa Deborah Bentivoglio Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 2 - LA FILIERA AGROALIMENTARE E LA PROTEZIONE DELLA QUALITÀ
Prof. Massimo Mozzon Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 3 - GLI OLI DI OLIVA ITALIANI
Prof.ssa Marina Pasquini Prof.ssa Maria Federica Trombetta Dott. Simone Ceccobelli Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 4 - LA QUALITÀ DELLE CARNI ITALIANE: DALL'ALLEVAMENTO ALLA CERTIFICAZIONE
Prof. Nunzio Isidoro Prof.ssa Paola Riolo Prof.ssa Sara Ruschioni Prof.ssa Cristiana Garofalo Prof. Andrea Osimani Prof.ssa Lucia Aquilanti	MODULO 5 – IL MIELE
Prof. Massimo Mozzon Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 6 - LE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI “DAL CAMPO ALLA TAVOLA”
Prof.ssa Cristiana Garofalo Prof. Andrea Osimani Prof.ssa Lucia Aquilanti	MODULO 7 - I MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI
Prof.ssa Cristiana Garofalo Prof. Andrea Osimani Prof.ssa Lucia Aquilanti	MODULO 8 - GLI ALIMENTI FERMENTATI (FORMAGGI, SALUMI, PANE)
Prof.ssa Deborah Pacetti Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 9 - DALL'UVA AL VINO, GRAPPE E DISTILLATI: COMPOSIZIONE CHIMICA, FERMENTAZIONI E TECNOLOGIE

7.3 Modalità di svolgimento delle verifiche obbligatorie

A conclusione di ogni modulo, sono previste verifiche obbligatorie in itinere.

Lo studente può invece seguire un percorso libero, senza alcuna propedeuticità né nello studio dei contenuti, né nelle relative verifiche.

Decorso i 12 mesi dalla data di immatricolazione, e previo pagamento della seconda rata, una volta terminate con successo tutte le verifiche obbligatorie in itinere on-line, lo studente è ammesso a sostenere gli esami di profitto per ciascun modulo, da sostenersi in una unica giornata, in presenza, presso UNIVPM. Tali esami di profitto prevedono ciascuno un voto in trentesimi. La data degli esami è definita dal Comitato Ordinatore, che terrà conto, per quanto possibile, delle esigenze degli studenti interessati. In ogni caso, tale data dovrà cadere all'interno del 13° o 14° mese dalla data di immatricolazione.

Tali esami sono svolti da Commissioni di almeno due membri (di cui uno deve essere scelto tra i docenti supervisori del modulo oggetto di esame). Le Commissioni sono nominate dal Direttore del Dipartimento.

7.4 Modalità di svolgimento e di valutazione della Tesi di Master

Per conseguire il Diploma di Master, lo studente deve aver acquisito i 48 CFU, con il superamento degli esami di profitto ed aver elaborato una Tesi di Master sotto la guida di uno dei docenti del Master (Relatore di Tesi), la cui discussione comporterà l'acquisizione degli ulteriori 12 CFU.

La tesi consisterà di norma in un lavoro compilativo.

La procedura per l'assegnazione della Tesi può essere avviata decorsi 6 mesi dalla data di immatricolazione, e previo pagamento della seconda rata. Lo studente deve prendere accordi con un docente del Master, con il quale deve individuare l'argomento di Tesi, informandone contestualmente il Coordinatore.

Dopo aver completato gli accordi con il Relatore e il Coordinatore, lo studente dovrà fare richiesta di ammissione a sostenere l'esame finale di discussione della Tesi.

La modalità per la presentazione della richiesta di ammissione è reperibile nel sito web di Ateneo, alla voce Master.

Completato l'elaborato di Tesi, che dovrà essere conforme alle linee guida disponibili sulla piattaforma on-line del Master, e in accordo con il Relatore, lo studente che intende sostenere la discussione della Tesi, deve seguire la procedura per la sottomissione della Tesi, reperibile nel sito web di Ateneo, alla voce Master.

La data dell'esame finale di discussione della Tesi di Master è definita dal Coordinatore, che terrà conto, per quanto possibile, delle esigenze degli studenti interessati. In ogni caso, tale data dovrà cadere all'interno del 13°, 14°, o 15° mese dalla data di immatricolazione.

7.4.1 Svolgimento di Tesi di master con stage aziendale

Nel caso che lo studente lo richieda espressamente, 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. In questo caso, i 12 CFU previsti sono attribuiti come segue: 10 CFU per 250 ore di effettiva presenza nella Struttura Ospitante e 2 CFU per 50 ore di attività individuale per la redazione dell'elaborato finale (Tesi di Master) che deve essere discusso per l'acquisizione finale dei 12 CFU.

Per lo svolgimento dello stage è necessaria la stipula di apposita Convenzione tra il Dipartimento D3A-UNIVPM e il soggetto ospitante. Lo studente può scegliere uno dei numerosi soggetti già convenzionati con il Dipartimento (per lo svolgimento dei tirocini dei corsi di laurea e laurea magistrale); l'elenco è consultabile al seguente link: https://prodapps.econ.univpm.it/tirocini_agraria/index.php

In alternativa, è possibile individuare altre aziende (anche per rispondere a specifiche esigenze dello studente), che potranno ospitare l'allievo, previa stipula di nuova convenzione. Non ci sono vincoli Regionali, o di altro tipo; l'unico vincolo è la disponibilità dell'azienda, nonché i tempi per la stipula della convenzione e per lo svolgimento dello stage.

Nel caso di nuova Convenzione, la stessa deve essere approvata dal Direttore del Dipartimento-D3A.

L'iter per l'approvazione dello stage è di seguito descritto.

Lo studente, identificato un Tutore Accademico (fra i docenti del Master) e identificata la Struttura Ospitante e il relativo Tutore aziendale, definisce con il Tutore Accademico gli obiettivi e le modalità di svolgimento dello stage, riportandoli sul modulo del progetto formativo. Il progetto formativo, debitamente compilato e firmato, deve essere inviato per e-mail alla Segreteria didattica-Master, all'indirizzo: master.agrsci@sm.univpm.it, unitamente a copia di un documento di identità. Lo stage può avere inizio solo dopo che la Segreteria didattica-Master abbia verificato la conformità della documentazione, e ne abbia dato comunicazione al Dipartimento D3A e al Coordinatore, che tramite il tutore Accademico, dà notifica allo studente circa l'accettazione della sua domanda.

Al termine dello stage, il Libretto diario, debitamente compilato e firmato, deve essere inviato per e-mail al Coordinatore e alla Segreteria didattica-Master, che ne attesta la regolarità.

Lo Studente che ha svolto attività lavorativa per almeno **250** ore in uno dei settori propri del Master, può richiedere il riconoscimento di tale attività ai fini del lavoro di tesi finale. A tal fine, lo studente deve allegare alla richiesta un certificato di servizio timbrato e firmato reso dall'Azienda (o autocertificazione in caso di servizio prestato presso enti pubblici, o documento comprovante l'iscrizione nel Registro delle Imprese o negli Elenchi dei Coltivatori Diretti) e copia delle buste

paga (e/o modello 101) che attestino l'effettiva retribuzione per un ammontare di ore di lavoro sufficienti al riconoscimento dell'attività lavorativa di **250** ore. Il Comitato Ordinatore del Master valuta la documentazione, l'attinenza dell'attività svolta con gli obiettivi formativi e, in caso di accettazione, assegna il Tutore Accademico al quale lo Studente dovrà presentare la relazione scritta finale sulle attività svolte. Lo Studente, successivamente, seguirà l'iter procedurale necessario a sostenere l'Esame Finale di Master.”

Le modalità per la richiesta di ammissione alla discussione della Tesi e per la sottomissione del relativo elaborato (riguardante lo stage) sono le stesse previste per la Tesi compilativa, reperibili nel sito web di Ateneo, alla voce Master.

7.4.2 Commissione giudicatrice della Discussione della Tesi di Master

La commissione giudicatrice della Discussione della Tesi di Master è costituita da 3 docenti del Master, nominati da Decreto Rettorale su proposta del Direttore di Dipartimento; la predetta Commissione è presieduta dal Direttore o da altro Professore da questi delegato. Nella Commissione deve essere comunque presente il Coordinatore o il Vice-Coordinatore.

La votazione finale è espressa in centodecimi.

Decorsi 12 mesi dalla data di immatricolazione, a coloro che abbiano superato la discussione della Tesi, viene rilasciato il diploma di Master Universitario di 1° livello in “**PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI DI QUALITA' E MARKETING TERRITORIALE**”, con il conseguimento di 60 CFU.

8. Requisiti di ammissione

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

Lauree di I Livello (L)

CLASSE L02 Lauree in Biotecnologie

CLASSE L13 Lauree in Scienze Biologiche

CLASSE L25 Lauree in Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali

CLASSE L26 Lauree in Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari

CLASSE L27 Lauree in Scienze e Tecnologie Chimiche

CLASSE L29 Lauree in Scienze e Tecnologie Farmaceutiche

CLASSE L32 Lauree in Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura

CLASSE L38 Lauree in Scienze Zootecniche e Tecnologie delle Produzioni Animali

Lauree di II Livello (LM)

CLASSE LM06 Lauree Magistrali in Biologia

CLASSE LM07 Lauree Magistrali in Biotecnologie Agrarie

CLASSE LM08 Lauree Magistrali in Biotecnologie Industriali

CLASSE LM09 Lauree Magistrali in Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche

CLASSE LM60 Lauree Magistrali in Scienze della Natura

CLASSE LM61 Lauree Magistrali in Scienze della Nutrizione Umana

CLASSE LM69 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Agrarie

CLASSE LM70 Lauree Magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari

CLASSE LM81 Lauree Magistrali in Scienze per la Cooperazione allo Sviluppo

CLASSE LM86 Lauree Magistrali in Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali

Lauree del Vecchio Ordinamento e previgenti Ordinamenti delle Classi sopra citate

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

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

2. Non è consentita la contemporanea iscrizione ad altri corsi di studio universitari.

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

9. Numero degli iscritti

Non è prevista alcuna selezione. Non esistendo didattica frontale non è necessario né previsto un numero minimo o un numero massimo di iscritti per attivare il Master. L'attivazione avverrà automaticamente a partire dal primo iscritto. L'unico limite è il criterio di ammissibilità previsto al precedente punto 8. Non sono previste borse di studio né agevolazioni di alcun tipo da parte dell'Università Politecnica delle Marche.

Se e quando Enti pubblici o privati, associazioni professionali e di categoria o imprese metteranno a disposizione borse di studio totali o parziali, di ciò verrà data immediata notizia nella pagina web www.univpm.it, dove saranno altresì disponibili gli estremi del bando, eventuali moduli e tutte le istruzioni per la presentazione delle relative domande.

10. Inizio del corso

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.

11. Gestione amministrativa-contabile e gestione carriera studenti del master.

1. La gestione amministrativa e contabile del Master è affidata al Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali.
2. La gestione della carriera degli studenti è affidata all'Ufficio Diritto allo Studio, Master e Corsi Perfezionamento.

12. Gestione didattica (Comitato Ordinatore)

È affidata ad un Comitato Ordinatore così composto:

Prof.ssa Cristiana Garofalo (Coordinatore e Presidente del Comitato)

Prof. Andrea Osimani (Vice-Coordinatore)

Prof. Massimo Mozzon (Membro Comitato Ordinatore)

Il Vice-Coordinatore svolgerà le funzioni di Presidente del Comitato Ordinatore, in caso di impedimento del Coordinatore

13. Servizi ERDIS

Gli studenti del Master, essendo in regola con i contributi previsti, potranno usufruire a pieno titolo di tutti i servizi prestati dall'ERDIS.

14. Rinvio

Per quanto non previsto dal presente Regolamento e dai Regolamenti di Ateneo, il Comitato Ordinatore proporrà eventuali decisioni, nel rispetto della normativa vigente, al Senato Accademico

Informazioni

Gestione Amministrativa

Ufficio Diritto allo Studio, Master e Corsi Perfezionamento

via Oberdan, 8 Ancona

Telefono 071 220 2306

Fax 071 220 2308

E-mail: master.agraria-scienze@univpm.it

Gestione Didattica:

Prof.ssa Cristiana Garofalo,

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali (D3A)

Via Brezze Bianche

60100 Ancona

Tel. 071 2204782

Fax 071 2204988

E-mail: c.garofalo@univpm.it