



UNIVERSITÀ
POLITECNICA
DELLE MARCHE

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali D3A

NORME DI AMMISSIONE al

MASTER UNIVERSITARIO DI PRIMO LIVELLO (on -line)

**“PRODOTTI AGROALIMENTARI ITALIANI DI QUALITA’ E
MARKETING TERRITORIALE”**

Art. 1
Indicazioni di carattere generale

L'Università Politecnica delle Marche, ai sensi del D.M. n° 270 del 22/10/2004 e del Regolamento didattico di Ateneo attiva, a partire dall'anno accademico 2022/2023, il Master di primo livello online in **"Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale"**, su proposta del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali – D3A.

Non è previsto un numero minimo o massimo di studenti, l'attivazione del Master on line avverrà automaticamente a partire dal primo iscritto.

Art. 2
Finalità

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.

La domanda di formazione espressa dal territorio regionale e nazionale, cui è specificatamente finalizzata l'offerta didattica del Master, 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 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.

Art. 3
Requisiti di ammissione

L'iscrizione al Master non prevede alcuna selezione non essendo previsto un numero massimo di studenti iscrivibili.

Per l'iscrizione ad un Master di primo livello è richiesto come requisito minimo di accesso il possesso di una laurea triennale.

Possono immatricolarsi gli interessati in possesso di uno dei seguenti titoli di studio conseguito nelle classi di laurea sottoelencate (D.M.270/2004) o laureati sugli ordinamenti previgenti equivalenti (D.M.509/1999 e V.O)

Lauree di I Livello (LT)

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 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

L'ammissione di studenti con lauree diverse può essere valutata 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 idonei dal Comitato Ordinatore ai soli fini dell'ammissione al Master.

Non sono previste borse di studio né agevolazioni di alcun tipo da parte dell'Università Politecnica delle Marche.

Art. 4

Durata

Il Master durerà 1 anno solare (12 mesi).

I contenuti didattici on line, scaricabili dalla piattaforma dedicata, saranno a disposizione per un anno solare a far data dalla decorrenza della data di immatricolazione purché in regola con il pagamento del contributo di iscrizione.

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

Art. 5
Articolazione delle attività didattiche

Il Master in “**Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale**” è 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.

I 9 moduli daranno luogo all’acquisizione di **48 CFU**, il Progetto Finale/Tesi 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. Disciplinare 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 agroalimentari. 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)

Elenco dei docenti supervisor per aree del Corso e Settori Scientifici Disciplinari SSD

Docenti	Insegnamenti
Prof.ssa Adele Finco Dott.ssa Deborah Bentivoglio Dott.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 1 - QUALITÀ E TRADIZIONE DEI PRODOTTI ITALIANI SSD AGR01 – 3 CFU
Prof.ssa Adele Finco Dott.ssa Deborah Bentivoglio Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 2 - LA FILIERA AGROALIMENTARE E LA PROTEZIONE DELLA QUALITÀ SSD AGR01- 4 CFU
Prof. Massimo Mozzon Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 3 - GLI OLI DI OLIVA ITALIANI SSD AGR15 – 4 CFU
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 SSD AGR17- 3 CFU SSD AGR18 -1 CFU
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 SSD AGR11 – 1 CFU SSD AGR16 – 1 CFU
Prof. Massimo Mozzon Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 6 - LE TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI “DAL CAMPO ALLA TAVOLA” SSD AGR15 – 9 CFU
Prof.ssa Cristiana Garofalo Prof. Andrea Osimani Prof.ssa Lucia Aquilanti	MODULO 7 - I MICRORGANISMI NEGLI ALIMENTI SSD AGR16 – 8 CFU
Prof.ssa Cristiana Garofalo Prof. Andrea Osimani Prof.ssa Lucia Aquilanti	MODULO 8 - GLI ALIMENTI FERMENTATI (FORMAGGI, SALUMI, PANE) SSD AGR16 – 9 CFU
Prof.ssa Deborah Pacetti Prof.ssa Cristiana Garofalo	MODULO 9 - DALL'UVA AL VINO, GRAPPE E DISTILLATI: COMPOSIZIONE CHIMICA, FERMENTAZIONI E TECNOLOGIE SSD AGR15 – 5 CFU
TOTALE ATTIVITA' DIDATTICA EROGATA	48 CFU – 1200 ORE (480 didattica alternativa e 720 ore studio individuale)
PROVA FINALE E STAGE	12 CFU – 300 ORE
TOTALE	60 CFU – 1500 ORE

A conclusione di ogni modulo, sono previste verifiche obbligatorie in itinere. Lo studente può seguire un percorso libero, senza alcuna propedeuticità né nello studio dei contenuti, né nelle relative verifiche.

Decorso i 12 mesi dalla data di immatricolazione, una volta terminate con successo tutte le verifiche obbligatorie in itinere on-line, lo studente in regola con le tasse 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 supervisor del modulo oggetto di esame). Le Commissioni sono nominate dal Direttore del Dipartimento.

Art.6

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 docente del master, 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 al corso. La prova finale è svolta di norma in presenza.

Il completamento del percorso formativo consentirà al candidato di ottenere il titolo di Master di primo livello in *"Prodotti agroalimentari italiani di qualità e marketing territoriale"*.

Art.7

Domanda di immatricolazione

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

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

Per poter effettuare l'accesso

- 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 precedente 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/>

Con le credenziali ottenute effettuare il LOGIN e selezionare dal Menù la voce SEGRETERIA-IMMATRICOLAZIONI procedere con il completamento dei dati richiesti o con la correzione/conferma di quelli già presenti.

E' indispensabile inserire un indirizzo mail valido per poter ricevere la comunicazione del numero di matricola e le comunicazioni di carriera.

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".

Terminata la procedura di inserimento 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.8

Titoli Esteri e Titoli soggetti a valutazione

Coloro che sono in possesso di un titolo di studio conseguito all'estero, senza 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.7 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 e una autocertificazione 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 di cui sarà informato, il candidato potrà procedere al pagamento della prima rata utilizzando il sistema PagoPa.

Per supporto o chiarimenti si consiglia comunque di contattare preventivamente l'Ufficio Diritto allo Studio, Master e Perfezionamenti scrivendo a master.agrsci@sm.univpm.it.

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.8 per i quali è necessario il parere favorevole del Comitato Ordinatore.
- La seconda rata di € 1.500 deve essere saldata entro 6 mesi dalla data di decorrenza dell'immatricolazione.

I pagamenti devono essere effettuati esclusivamente tramite il sistema PagoPa, il cui avviso di pagamento è disponibile nella propria **area riservata Esse3web -Menù – Segreteria - Pagamenti**. Non verrà inviato alcun avviso di pagamento a 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 al proseguimento degli studi, il candidato non ha diritto alla restituzione di quanto versato.

Art.10 Proroga

L'accesso alla piattaforma è disponibile per ciascuno studente, in regola con i pagamenti, 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'indirizzo mail dell'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.

Gestione didattica (Comitato Ordinatore)

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

c.garofalo@univpm.it tel.0712204782

Prof. Andrea Osimani (Vice-Coordinatore)

a.osimani@univpm.it tel. 0712204959

Prof. Massimo Mozzon (Membro Comitato Ordinatore)

m.mozzon@univpm.it tel. 0712204926

Gestione carriera studenti supporto amministrativo:

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