

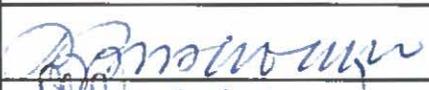
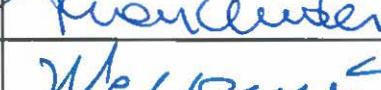
**VERBALE DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO DI
DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI
dell'Università degli Studi di Perugia**

VERBALE N° 3/2016

L'anno duemilasedici addì 21 del mese di marzo alle ore 17.30 è indetta una seduta urgente del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, presso l'Aula Magna del Dipartimento, in seguito a convocazione recapitata a tutti gli aventi diritto in data 17 febbraio 2016.

Sono presenti (P) od assenti giustificati (AG) od assenti ingiustificati (AI) i sottoindicati componenti il Consiglio di Dipartimento:

PROFESSORI EMERITI	P	AG	AI	FIRMA
Prof. BERNARDINI Marcella				
Prof. LORENZETTI Franco				
Prof. BONCIARELLI Francesco				

PROFESSORI ORDINARI	P	AG	AI	FIRMA
1 / 1 Prof. BUONAURIO Roberto	X			
2 / 2 Prof. CIANI Adriano	X			
3 / 4 Prof. FRENGUELLI Giuseppe	X			
4 / 4 Prof. GUIDUCCI Marcello		X		
5 / 5 Prof. MANNOCCHI Francesco	X			
6 / 6 Prof. MARTINO Gaetano	X			
7 / 7 Prof. PALMERINI Carlo Alberto	X			
8 / 8 Prof. PANELLA Francesco	X			
9 / 9 Prof. RICCI Carlo	X			
10 / 10 Prof. SERVILI Maurizio	X			
11 / 11 Prof. TEI Francesco	X			
12 / 12 Prof. VERONESI Fabio	X			

PROFESSORI ASSOCIATI		P	AG	AI	FIRMA
13 / 1	Prof. AGNELLI Alberto		X		
14 / 2	Prof. ALBERTINI Emidio		X		
15 / 3	Prof. BENINCASA Paolo		X		
16 / 4	Prof. BOGGIA Antonio	X			<i>Antonio Boggia</i>
17 / 5	Prof. BORGHI Piero	X			<i>Piero Borghi</i>
18 / 6	Prof. BUSINELLI Daniela	X			<i>Daniela Businelli</i>
19 / 7	Prof. BUZZINI Pietro	X			<i>Pietro Buzzini</i>
20 / 8	Prof. CASTELLINI Cesare	X			<i>Cesare Castellini</i>
21 / 9	Prof. CONTI Eric		X		
22 / 10	Prof. DAL BOSCO Alessandro		X		
23 / 11	Prof. DEL BUONO Daniele	X			<i>Daniele Del Buono</i>
24 / 12	Prof. FALISTOCCHI Egizia		X		
25 / 13	Prof. FAMIANI Franco		X		
26 / 14	Prof. FERRANTI Francesco	X			<i>Francesco Ferranti</i>
27 / 15	Prof. FRASCARELLI Angelo	X			<i>Angelo Frascarelli</i>
28 / 16	Prof. MARCHINI Andrea				
29 / 17	Prof. MORBIDINI Luciano	X			<i>Luciano Morbidini</i>
30 / 18	Prof. MUSOTTI Francesco		X		
31 / 19	Prof. NEGRI Valeria		X		
32 / 20	Prof. ONOFRI Andrea	X			<i>Andrea Onofri</i>
33 / 21	Prof. PALLIOTTI Alberto		X		
34 / 22	Prof. PAUSELLI Mariano	X			<i>Mariano Pausselli</i>
35 / 23	Prof. PERRETTI Giuseppe Italo Prof. Francesco	X			<i>Giuseppe Perretti</i>
36 / 24	Prof. PIERRI Antonio	X			<i>Antonio Pierrri</i>

37 / 25	Prof. PROIETTI Primo	X	Riccardo Proietti
38 / 26	Prof. ROMANI Roberto	X	Roberto Romani
39 / 27	Prof. ROSELLINI Daniele	X	Daniele Rosellini
40 / 28	Prof. RUSSI Luigi	X	Luigi Russi
41 / 29	Prof. SANTUCCI Fabio Maria	X	Fabio Maria Santucci
42 / 30	Prof. SARTI Francesca Maria	X	Francesca Maria Sarti
43 / 31	Prof. TATICCHI Agnese	X	Agnese Taticchi
44 / 32	Prof. TODISCO Francesca	X	Francesca Todisco
45 / 33	Prof. TORQUATI Bianca Maria	X	Bianca Maria Torquati

RICERCATORI		P	AG	AI	FIRMA
46 / 1	Dott. BONCIARELLI Umberto	X			
47 / 2	Dott. CHIORRI Massimo	X			Massimo Chiorri
48 / 3	Dott. COVARELLI Lorenzo	X			Lorenzo Covarelli
49 / 4	Dott. DATTI Alessandro		X		
50 / 5	Dott. DONNINI Domizia	X			Domizia Donnini
51 / 6	Dott. ESPOSTO Sonia	X			Sonia Esposito
52 / 7	Dott. FARINELLI Daniela	X			Daniela Farinelli
53 / 8	Dott. FARNESELLI Michela	X			
54 / 9	Dott. GARDI Tiziano	X			Tiziano Gardi
55 / 10	Dott. GROHMANN David		X		David Grohmann
56 / 11	Dott. LASAGNA Emiliano	X			Emiliano Lasagna
57 / 12	Dott. LORENZETTI Maria Chiara	X			Maria Chiara Lorenzetti
58 / 13	Dott. LORENZETTI Silvia	X			Silvia Lorenzetti
59 / 14	Dott. MARCONI Gianpiero	X			Gianpiero Marconi
60 / 15	Dott. MARCONI Ombretta	X			Ombretta Marconi
61 / 16	Dott. MENCONI Maria Elena		X		
62 / 17	Dott. MICHELI Maurizio	X			Maurizio Michelini
63 / 18	Dott. MORETTI Chiaraluce	X			Chiaraluce Moretti
64 / 19	Dott. PANNACCI Euro	X			Euro Pannacci
65 / 20	Dott. PECCETTI Giancarlo	X			
66 / 21	Dott. PINNOLA Ida Maria	X			
67 / 22	Dott. PORCELLATI Serena	X			Serena Porcellati
68 / 23	Dott. QUAGLIA Mara	X			
69 / 24	Dott. ROCCHI Lucia	X			Lucia Rocchi

70 / 25	Dott. SALERNO Gianandrea	X		<i>Gian Lan</i>
71 / 26	Dott. SELVAGGINI Roberto	X		
72 / 27	Dott. TOSI Laura	X		
73 / 28	Dott. TURCHETTI Benedetta	X		<i>Benedetta</i>
74 / 29	Dott. VERGNI Lorenzo	X		<i>Lorenzo</i>
75 / 30	Dott. VINCI Alessandra	X		<i>Alessandra</i>
76 / 31	Dott. VIZZARI Marco	X		<i>Marc Vizzi</i>

RICERCATORI A TEMPO DETERMINATO		P	AG	AI	FIRMA
77 / 1	Dott. CECCOBELLI Simone	X			<i>Simone Ceccobelli</i>
78 / 2	Dott. LUCIANO Giuseppe	X			<i>Giuseppe Luciano</i>
79 / 3	Dott. MASSACCESI Luisa		X		
80 / 4	Dott. SILEONI Valeria	X			<i>Valeria Silioni</i>
81 / 5	Dott. RONDONI Gabriele	X			<i>Gabriele Rondoni</i>
82 / 6	Dott. REALE Lara		X		
83 / 7	Dott. SANNINO Ciro	X			<i>Ciro Sannino</i>
84 / 8	Dott. TOSTI Giacomo	X			<i>Giacomo Tosti</i>

RAPPRESENTANTI PERSONALE TECNICO E AMMINISTRATIVO		P	AG	AI	FIRMA
85 / 1	Sig. AMBROSI Alfredo				
86 / 2	Sig. BARONI Lamberto	X			Bene Lamberto
87 / 3	Sig. BETTINI Antonello		X		
88 / 4	Sig. CAPOCCIA Barberina	X			Barberina
89 / 5	Sig. CASTELLANI Marilena	X			Marilena Castellani
90 / 6	Dr. CORTINA Carla	X			Carla Cortina
91 / 7	Sig. FORTINI Daniela	X			Daniela Fortini
92 / 8	Sig. MARTINELLI Anna Rita	X			
93 / 9	Sig. MIGNI Giovanni	X			
94 / 10	Sig. ORFEI Maurizio	X			
95 / 11	Sig. PILLI Massimo	X			Massimo Pilli
96 / 12	Dr. TORRICELLI Renzo		X		
97 / 13	Rag. VESCARELLI Milena		X		

RAPPRESENTANTI STUDENTI		P	AG	AI	FIRMA
98 / 1	Sig. BALDONI Remigio		X		
99 / 2	Sig. BARLI Sofia		X		
100 / 3	Sig. CAPOBIANCO Alberta	X			Alberta Capobianco
101 / 4	Sig. CASSIBBA Vincenzo	X			Vincenzo Cassibba
102 / 5	Sig. HAMAM Dario		X		
103 / 6	Sig. LOBASSO Eugenio	X			Eugenio Lobasso
104 / 7	Sig. ROSSI Luca	X			Luca Rossi
105 / 8	Sig. TEI Matilde	X			Matilde Tei
106 / 9	Sig. TERZAROLI Niccolò		X		

Il Presidente, Prof. Francesco Tei, alle ore 17,30, constatato il numero legale dei componenti il Consiglio, dichiara aperta la seduta; svolge le funzioni di Presidente il Direttore Prof. Francesco Tei; svolge le funzioni di Segretario verbalizzante il Vice-Segretario Amministrativo del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali, sig.ra Francesca Bricchi.

Passa, quindi, alla trattazione dell'ordine del giorno inviato unitamente alla convocazione in data 17 marzo 2016, che risulta pertanto così composto:

- 1) Approvazione verbale seduta precedente.
- 2) Comunicazioni del Direttore.
- 3) Istituzione/attivazione Master Universitario di I livello - parere.
- 4) Varie ed eventuali.



3) Istituzione/attivazione Master Universitario di I livello - parere.

A) Master universitario: FEED AND FOOD SAFETY FOR HUMAN HEALTH – Proponenti Proff.ri Daniele Rosellini e Fabio Veronesi.

I Proff.ri Daniele Rosellini e Fabio Veronesi illustrano brevemente il Master universitario “FEED AND FOOD SAFETY FOR HUMAN HEALTH” per l’A.A. 2016-2017 che è un Master di primo livello finalizzato a far acquisire agli studenti, che hanno conseguito una laurea triennale, conoscenze e competenze in merito alla sicurezza degli alimenti (food safety). Il corso è prevalentemente orientato a studenti stranieri e sarà svolto interamente in lingua inglese.

In un mercato globale che richiede prodotti che garantiscano una elevata sicurezza per il consumatore è necessario un costante aggiornamento di figure che possiedano competenze nell’ambito della “food safety”. La formazione in materia di sicurezza alimentare necessita infatti di conoscenze relative alla microbiologia, igiene, scienze degli alimenti e tecnologia alimentare, salute pubblica così come alle buone pratiche agricole e di produzione, nutrizione animale, analisi del rischio e HACCP.

Il Master così come formulato potrà essere prodromico alla istituzione di una Laurea Magistrale che andrà a completare le competenze degli studenti attraverso un approccio che preveda il controllo degli alimenti e le reazioni avverse degli alimenti nell'uomo. Il corso è strutturato in modo che lo studente possa acquisire conoscenze e competenze in merito alla sicurezza degli alimenti, dalla produzione primaria alla trasformazione, prendendo in considerazione tutta la filiera produttiva. Seguendo questo criterio sarà posta particolare attenzione ai prodotti di origine animale, anche attraverso la valutazione delle procedure e dei meccanismi di controllo impiegati nella produzione degli alimenti per gli animali in produzione zootecnica, a motivo della complessità della filiera produttiva.

Il Presidente chiede pertanto ai membri del Consiglio di esprimere un parere riguardo al Master universitario dal titolo “FEED AND FOOD SAFETY FOR HUMAN HEALTH” – Proponenti Proff.ri Daniele Rosellini e Fabio Veronesi.

Il Consiglio all'unanimità esprime parere positivo alla istituzione del Master universitario così come sopra descritto.

La presente delibera è immediatamente esecutiva e la relativa verbalizzazione approvata seduta stante.



2) Comunicazioni del Presidente.

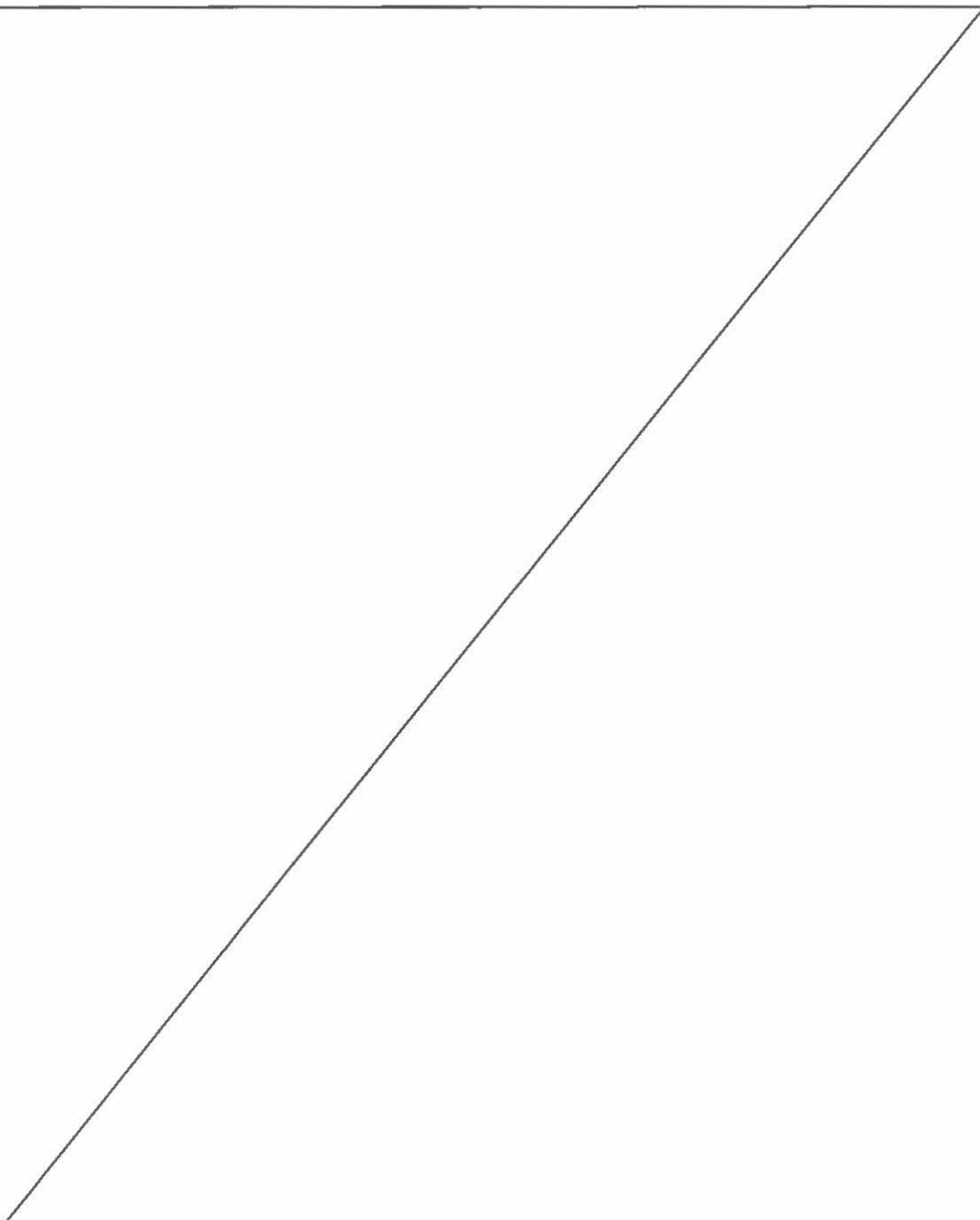
Nulla da comunicare.

AS

Fter

1) Approvazione verbali sedute precedenti.

Questo punto all'Odg è rinviato ad un prossimo Consiglio.



AB

Fer

3) Istituzione/attivazione Master Universitario di II livello - parere.

B) Master universitario di II livello in “Agri – Food Quality” .

Il Prof Castellini illustra brevemente il Master di II livello in “Agri – Food Quality” per l’A.A. 2016-2017 organizzato in collaborazione con l’Università di Camerino (UNICAM) la cui partecipazione è stata già formalizzata dal Consiglio del DSA3 nell’anno 2015. I docenti del DSA3, come indicato nella proposta di rinnovo, eseguiranno circa il 40% della didattica del Master principalmente in e-learning. Il 50% della contribuzione a carico degli studenti iscritti, della voce di costo “costo formazione e-learning” sarà versata da UNICAM all’Università degli Studi di Perugia che provvederà, a sua volta, a versarne il 50% al DSA3 per le attività di docenza.

Il Presidente chiede pertanto ai membri del Consiglio di approvare la proposta di rinnovo del Master in oggetto che fa parte integrante e sostanziale della presente delibera.

Il Consiglio, all’unanimità, approva la Convenzione la proposta di rinnovo.

La presente delibera è immediatamente esecutiva e la relativa verbalizzazione approvata seduta stante.





UNIVERSITÀ
di CAMERINO



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

PROPOSTA DI RINNOVO DI MASTER UNIVERSITARIO

A.A. 2016/ 2017

Titolo del Master/Corso	
INTERNATIONAL MASTER ON AGRI-FOOD QUALITY (GOOD FOOD)	
Scuola di Ateneo	SCUOLA DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE E SCUOLA DI BIOSCIENZE E MEDICINA VETERINARIA
Sede del Master/Corso	MONTE SAN MARTINO
Altre strutture o Enti in collaborazione	EAAP - ENEA UTAGRI - CERMIS - INALCA - AGROTEC S&D - SLOW FOOD Marche - COMUNE DI MONTE SAN MARTINO - COMUNITÀ MONTANA MONTI AZZURRI - SINT TECNOLOGIE - CRA ORA - UCI Nazionale - COPAGRI Marche - ISIAMED - ASCOMINDUSTRIA
Altri Atenei	UNIVERSITA' DI PERUGIA - DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

FB

SL

Finalità del Master/CORSO

Il master internazionale in "AGRI-FOOD QUALITY" ha lo scopo di avviare la formazione alla gestione completa della filiera della qualità dei prodotti agro-alimentari, sia vegetali che animali, di tecnici provenienti da :

- Paesi in via di sviluppo;
- Paesi emergenti (BRIC);
- Paesi della Macro-regione Adriatico-ionica;
- Paesi dell'Est europeo già entrati nella U.E. o in trattativa per tale ingresso.

Il Master ha ricevuto la concessione del Logo EXPO2015.

I LO SCENARIO INTERNAZIONALE. La produzione agricola sta conoscendo, a livello mondiale, cambiamenti molto profondi. Quattro sono gli aspetti che più incidono su questo scenario:

- L'aumento della popolazione umana, stimata, da qui al 2050, ad almeno 2-3 miliardi di persone e la sua progressiva urbanizzazione. Secondo la FAO la popolazione attiva in agricoltura rappresenta oramai meno del 45% della popolazione mondiale;
- La progressiva riduzione delle superfici a disposizione dell'agricoltura. Attualmente coltiviamo solo il 38% delle terre emerse non coperte da ghiaccio, mentre gran parte del restante 62% è costituito da deserti, montagne, tundra, città e parchi parchi naturali. Le poche aree ancora disponibili (foreste e savane) sono molto importanti per la stabilità del pianeta perché riserve di biodiversità e pozzi di petrolio;
- Il cambiamento climatico, che rende molto precaria la produzione agricola in vaste aree agricole del pianeta e gli effetti dell'inquinamento e dell'erosione dell'atmosfera e del suolo. Ogni anno usiamo 4 milioni di miliardi di litri di acqua, il 70% dei quali serve per l'irrigazione. Mediamente, consumiamo 1 litro di acqua per produrre 1 caloria di cibo. Il 35% delle emissioni dei gas serra dovute ad attività umane deriva dall'agricoltura;
- La progressiva mondializzazione della produzione agricola e la sua progressiva omogeneizzazione verso i modelli produttivi dei paesi ricchi. Una sempre maggiore quantità di agricoltori è oramai interessata da questa dinamica e i regimi alimentari si stanno pericolosamente trasformando e semplificando su modelli di consumo che tendono a ridurre fortemente l'utilizzo della biodiversità, della quale i paesi in via di sviluppo e quelli emergenti sono particolarmente ricchi.

Di fronte a questo scenario, 5 sono le soluzioni consigliate dagli organismi internazionali preposti:

- Fermare l'espansione dei terreni agricoli, salvare le foreste tropicali, le savane e i terreni agricoli più produttivi dall'espansione urbana;
- Aumentare l'efficienza nell'uso delle risorse idriche, chimiche ed energetiche. Cina, India settentrionale, Stati Uniti ed Europa occidentale ospitano quel 10% delle terre coltivate dove avviene il 40% dell'inquinamento da fertilizzanti;
- Razionalizzare il consumo di carne. Polli e maiali sono più efficienti nel consumo di cereali dei ruminanti;
- Ridurre gli sprechi di cibo. Circa il 30% del cibo prodotto è buttato via, perso, lasciato marcire o consumato da organismi infestanti. Nei paesi ricchi lo spreco avviene alla fine della filiera, nei paesi poveri all'inizio della filiera (insetti, roditori, ecc.);
- Aumentare le rese produttive e migliorare la qualità dei prodotti agricoli, principalmente nelle aree geografiche meno produttive (Africa, America centrale, Europa orientale).

Il master internazionale in "AGRI-FOOD QUALITY" intende intervenire su questo ultimo punto, formando tecnici che possano lavorare sul miglioramento delle caratteristiche degli alimenti prodotti.

2. L'ITALIA COME PAESE DELLA QUALITA' DELLE PRODUZIONI AGRICOLE

FIB

Klein

L'Italia si colloca tra i paesi occidentali nei quali è più sentito il problema della qualità delle produzioni agricole. Questo ruolo, universalmente riconosciuto, ci deriva da due fattori caratterizzanti la nostra storia:

- La lunga storia dell'agricoltura nel nostro paese. Notoriamente, l'agricoltura si è insediata nella Penisola in epoche preistoriche, e da allora è progressivamente evoluta, fino ai nostri giorni. L'agricoltura italiana è perciò il risultato di numerosissime stratificazioni culturali, che fanno dei nostri prodotti un "unicum" internazionale;
- L'integrazione che faticosamente, dagli anni settanta in poi, la nostra agricoltura ha trovato tra aumento delle quantità prodotte, in tutti i campi (cereali, ortaggi e frutta, allevamento) e qualità della produzione. L'esempio dell'allevamento dei bovini da latte per la produzione di formaggi di straordinario valore qualitativo (Parmigiano Reggiano, ecc.) o dei suini per le carni trasformate ne sono un esempio.

La qualità dei prodotti agro-alimentari perciò non è coniugata in Italia solo come servizio ad una élite di consumatori, ma come standard medio molto elevato dei prodotti consumati. Questo è il sapere e la cultura che fanno dell'Italia il paese più vocato a formare tecnici che lavoreranno nel campo della qualità.

3. LE MARCHE : LA REGIONE DELLA QUALITA' DIFFUSA.

Le Marche rappresentano una regione ideale per presentare una strategia di produzione di qualità, per due motivi molto importanti:

- È molto ricca in biodiversità sia animale che vegetale;
- Presenta una rete di prodotti di qualità che praticamente abbracciano tutti i campi della produzione agricola, dai cereali alla frutta e agli ortaggi, dalle carni, ai formaggi, dal vino all'olio, ecc.

Sono tante le aziende che hanno fatto la scelta della qualità, puntando sulla produzione biologica o su altri metodi di produzione rispettosi dell'ambiente umano, sociale e agricolo. Le Marche sono poi una regione che ha anche un'importante attività peschereccia e di acquacoltura.

4. IL RUOLO DI UNICAM E UNIPG.

UNICAM e UNIPG hanno tutti i requisiti per la gestione di un master sulla qualità dei prodotti agricoli perché :

- Hanno una rete diffusa di ricerca nel settore, trasversale a molte scuole di Ateneo;
- Hanno stretti legami con aziende agricole, a cui forniscono consulenza e servizi, soprattutto nel campo dell'innovazione;
- Hanno una vocazione ben stabilita nel campo della cooperazione internazionale allo sviluppo, su praticamente tutte le aree geografiche interessate: Africa, America Latina, Cina, Est Europa.
- Sono capaci di creare un partenariato importante, servendosi di esperti anche non accademici che coprano tutte i settori della filiera della qualità.

5. I PARTNER

Entrano a far parte del master come partner tecnici :

- La Federazione Europea di Zootecnia (EAAP), organismo internazionale che coordina tutta la ricerca europea nel campo delle produzioni animali;
- L'ENEA, con l'Unità Operativa (UT) AGRI, unità che raccoglie tutte le competenze agricole e zootecniche presenti nell'Ente. ENEA UTAGRI è particolarmente vocata alla ricerca per l'innovazione nel settore agricolo e al trasferimento tecnologico;
- Il CERMIS, Centro di Ricerca e Sperimentazione per il Miglioramento vegetale, specializzato nel miglioramento genetico dei cereali e nelle analisi di qualità degli stessi;
- Il CRA ORA, Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, Unità di Ricerca per l'Orticoltura, specializzato nel miglioramento genetico e nella selezione varietale di

FB

Ker

- specie orticole e industriali;
- SLOW FOOD MARCHE, branca regionale dell'omonima associazione internazionale specializzata in tutto ciò che è qualità e gestione della stessa;
 - INALCA, azienda specializzata nella produzione di carni di eccellenza;
 - SINT TECNOLOGIE, azienda specializzata nella fornitura di attrezzature per il settore agro-alimentare;
 - AGROTECH S&D, agenzia specializzata nel campo della cooperazione internazionale;
 - UNIONE COLTIVATORI ITALIANI (UCI) Nazionale, associazione agricola con forti legami con i Paesi africani del Mediterraneo;
 - CONFERERAZIONE PRODUTTORI AGRICOLI (COPAGRI) Marche, organizzazione professionale agricola che raggruppa aziende particolarmente vocate alla produzione di qualità;
 - ISTITUTO ITALIANO PER L'ASIA E IL MEDITERRANEO (ISIAMED), istituto che consorzia molte aziende italiane con forte vocazione all'internazionalizzazione;
 - ASCOMINDUSTRIA, associazione delle PMI della provincia del Fermano.

Il master verrà realizzato in collaborazione con il Comune di Monte San Martino, che curerà tutta la logistica, e la Comunità Montana dei Monti Azzurri che, insieme a Slow Food, si preoccuperà di procurare le aziende disposte ad ospitare i candidati in stage.

Profilo professionale

Il master formerà tecnici addetti alla gestione della qualità nella produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari, sia vegetali che animali. La formazione dei tecnici nei paesi coinvolti (paesi in via di sviluppo, paesi emergenti e dell'Europa orientale) che lavorano nel campo dell'agricoltura è essenzialmente di tipo produttivistico. Affrontano cioè il problema di come aumentare le quantità prodotte e le rese agricole, al fine di risolvere l'annoso problema della fame che ancora attanaglia molti di questi paesi. Attualmente, infatti, un miliardo di persone soffre la fame cronica e lo sviluppo economico fa crescere ancora di più la domanda di cibo. Anche ottimizzando la distribuzione dei prodotti agricoli, entro il 2050 dovremo produrre il doppio per garantire cibo per tutti.

Nello stesso tempo, alcuni di questi paesi, che stanno faticosamente uscendo dal sottosviluppo, stanno diventando paesi esportatori, con grande interesse verso la U.E., e hanno bisogno che i prodotti esportati rispettino le alte richieste qualitative dei paesi ricchi.

La scommessa è quindi formare un tecnico che sappia coniugare l'aumento delle produzioni con uno standard elevato delle loro qualità.

Scenario professionale del Master/CORSO

Il master si rivolge a tecnici dei paesi extra europei, dei paesi emergenti e dei paesi in via di sviluppo produttori di alimenti sia vegetali che animali. Si tratta preferenzialmente di tecnici che già operano nelle strutture tecniche e ministeriali dei paesi.

Eventuale Ente di Formazione convenzionato

Nome Ente	
Referente Ente di Formazione (Cognome e nome)	
N. Telefono	E-mail
Ente di gestione	

Interno (Segreteria Amministrativa)	Esterno (Ente partecipato o accreditato)
SCUOLA DEL FARMACO E DEI PRODOTTI DELLA SALUTE	
	Esterno (Ente non partecipato che necessita di approvazione da parte del C.d.A.)

Tipologia del Master			
NUOVA PROPOSTA		RINNOVO	
1° LIVELLO		1° LIVELLO	
2° LIVELLO		2° LIVELLO	X
N. ISCRITTI DELL'ANNO PRECEDENTE			
FREQUENZA OBBLIGATORIA		FREQUENZA OBBLIGATORIA	
ANNUALE		ANNUALE	X
BIENNALE		BIENNALE	

Consiglio Scientifico			
	Docente (min. 3)	Ruolo	SSD
Direttore	RENIERI Carlo	PO	AGR 17
Componente	PETTINARI Claudio	PO	CHIM 03
Componente	REA Stefano	PO	VET 04
Componente	VITTORI Sauro	PO	CHIM 08
Componente	BRUNI Paolo	PA	CHIM 03
Componente	SAGRATINI Gianni	RU	CHIM 10
Componente	CASTELLINI Cesare	PA	AGR 20
Componente	SANTUCCI Fabio Maria	PA	AGR 01
Componente	FARINELLI Daniela	RC	AGR 03
Componente	ESPOSTO Sonia	RC	AGR 15

Piano didattico (completare in ogni parte)		SSD	CFU	Ore di FAD	Struttura del credito		
					N. ore Lezione frontale	N. ore Didattica alternativa	N. ore Studio individuale
PRINCIPLES OF FOOD QUALITY	AGR 15	4	40	0	0	0	60
FOOD SAFETY AND SECURITY	VET 04	2	20	0	0	0	30
QUALITY ANALYSIS – QUALITY LAB	CHIM 02	2	20	0	0	0	30
CERTIFICATION AND LABELLING	IUS 03	2	20	0	0	0	30
LOCAL PRODUCTS	SPS 09	2	20	0	0	0	30
ECONOMIC OF SUPPLY CHAIN	AGR 01	3	30	0	0	0	45
SUSTAINABILITY	BIO 06	1	10	0	0	0	15
ANIMAL WELFARE	AGR 19 – AGR 20	1	10	0	0	0	15
SMALL SCALE FEED SUPPLY	AGR 19	2	20	0	0	0	30
MILK AND CHEESE – LOCAL CHAIN	AGR 15 – AGR 16 – AGR 19	3	30	0	0	0	45
SMALL SCALE POULTRY/RABBIT CHAIN	AGR 20	3	30	0	0	0	45
FRUIT AND VEGETABLES	AGR 02 – AGR 03	1	10	0	0	0	15
CROPS	AGR 02	2	20	0	0	0	30
FRESH MEAT – SEASONED MEAT – HAM – SAUSAGES	AGR 17 – AGR 16 – AGR 15	3	30	0	0	0	45
FISH AND SHELLFISH	AGR 20	3	30	0	0	0	45
INNOVATION ON QUALITY	CHIM 10 – BIO 19	3	30	0	0	0	45
		Totale	37	310	0	0	465
STAGE		Totale CFU	15	Totale ore		375	
PROVA FINALE		Totale CFU	8	Totale ore		200	
		TOTALE	60			TOTALE ore 1.500	

Requisiti di accesso (numero iscritti)			
Numero minimo	20	Numero massimo	30

Modalità di selezione (se prevista)	VALUTAZIONE TITOLI PRESENTATI, sulla base dell'equipollenza dei corsi di studio decisa dal Comitato scientifico, solo oltre il numero massimo di 30 e esclusivamente in base al curriculum scientifico dei candidati
Requisiti minimi (se previsti)	Non previsti

Date e Scadenze			
Data inizio corso <i>(di norma il master dovrà avere inizio tra il 17 ottobre e il 30 aprile dell'anno successivo)</i>	giorno 10 mese 01 anno 2017	Data fine corso <i>(di norma il master dovrà concludersi entro e non oltre il 30 giugno dell'a. u. successivo)</i>	giorno 17 mese 12 anno 2017
Termine presentazione domanda	giorno 16	mese 12	anno 2016

Titolo di studio
Titoli di studio equipollenti alla Laurea a 4-6 anni pre-riforma e alla Laurea specialistica post riforma. L'equipollenza sarà valutata dal Comitato scientifico.

Settore di laurea
<input checked="" type="checkbox"/> agrario <input checked="" type="checkbox"/> biologico <input checked="" type="checkbox"/> chimico – farmaceutico <input checked="" type="checkbox"/> scientifico

Conoscenze linguistiche
X Inglese

Collegamenti con le imprese ed il mondo del lavoro		
<i>(Modalità di stage – eventuali laboratori o altre attività di carattere professionalizzante)</i>		
Gli stage verranno effettuati presso aziende individuate dalla Comunità Montana dei Monti Azzurri, da SLOW FOOD MARCHE, da UCI Nazionale, da COPAGRI Marche e da ASCOMINDUSTRIA. Sono disponibili allo stage anche l'INALCA, il CERMIS e il CRA ORA.		
ENTE O AZIENDA	N.	PERIODO INDICATIVO

Budget	
<i>(I voucher regionali al massimo prevedono un finanziamento di € 6.000. Non saranno ammessi a catalogo i master finanziati, anche parzialmente, da altre risorse pubbliche).</i>	Totale

N. corsisti	20	Quota d'iscrizione	€ 1,000.00	€ 20,000.00
Finanziamenti esterni				
N. __ voucher erogato da _____				€ _____
				€ _____
Totale Entrate complessivo				€ _____

Costi di gestione				Totale
Totale "Entrate"	€ 20,000.00	Contributo Ateneo	13 %	€ 2,600.00
Tassa regionale per il diritto allo studio (€ 140,00 a corsista)				€ 2,000.00
Marca da bollo per rilascio diploma (€ 16,00 a diploma)				€ 320.00
Contributo per la Scuola di Ateneo (> 5%) che gestisce il master				€ 1,000.00
Costo Didattica frontale				€ 0.00
Costo formazione e-learning				€ 10,000.00
Costo piattaforma e-learning				€ 2,000.00
Altro (seminari)				€ 1,280.00
				€ _____
				€ _____
				€ _____
Totale complessivo				€ 20,000.00

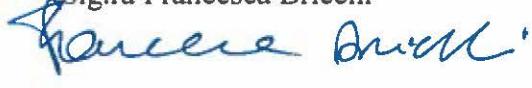
Informazioni su organizzazione e gestione didattica del master/corso			
Referente	Cognome e Nome	Telefono	E-mail
Direttore	RENIERI Carlo	328 8604284	carlo.renier@unicam.it
Manager Amministrativo	GENTILI Daniela	Tel. 0737 402290 Fax 0737 402457	daniela.gentili@unicam.it




Alle ore 18.05 non essendovi altri argomenti da trattare, il Presidente dichiara chiusa la seduta del 21 marzo 2016

Il Segretario Verbalizzante

Sig.ra Francesca Bricchi



Il Presidente

Prof. Francesco Tei

