



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA  
AREA DIDATTICA E STUDENTI  
SERVIZIO ALTA FORMAZIONE

D.R. n. 166

### IL RETTORE

- Vista la L. n. 127 del 15/05/1997, pubblicata nel supplemento ordinario alla G.U. n. 113 del 17/5/1997 e successive modifiche, in merito alle misure urgenti per lo snellimento dell'attività amministrativa e dei procedimenti di decisione e di controllo;
- Visto il Decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica n. 270 del 22/10/2004 "Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli atenei, approvato con decreto del Ministro dell'Università e della Ricerca Scientifica e Tecnologica 3 novembre 1999, n. 509" ed in particolare l'art. 3, comma 9;
- Visto il Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, di aggiornamento professionale e di formazione permanente e dei corsi per Master Universitari di primo e secondo livello dell'Università degli Studi di Genova emanato con D.R. n. 551 del 10/02/2015;
- Viste le disposizioni del Ministero dell'Università e della Ricerca del 28/02/2017 relative alle procedure per l'accesso degli studenti stranieri richiedenti il visto ai corsi di formazione superiore per l'a.a. 2017/2018;
- Vista la delibera del Consiglio del Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università degli Studi di Genova del 12/07/2017 con la quale, a ratifica del decreto d'urgenza n. 2214 del 20/06/2017, è stata proposta l'attivazione del Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione;
- Vista la delibera della Scuola di Scienze matematiche, fisiche e naturali dell'Università degli Studi di Genova del 13/07/2017 con la quale, a ratifica del decreto d'urgenza n. 2224 del 21/06/2017, è stata approvata l'attivazione del Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione;
- Viste le delibere, in data 04/07/2017 del Senato Accademico e in data 05/07/2017 del Consiglio di Amministrazione, con le quali, a ratifica del decreto d'urgenza n. 2271 del 22/06/2017, e in risposta all'Avviso pubblico di cui alla D.G.R. n. 361 del 05/05/2017, è stato istituito il Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione;
- Visto il decreto del Direttore Generale di Regione Liguria n. 240 del 14/11/2017 "Approvazione esiti selezione e ammissione a finanziamento delle operazioni presentate ai sensi dell'Avviso pubblico di cui alla D.G.R. n. 361 del 05/05/2017;

### DECRETA

#### Art. 1

#### Norme Generali

È attivato per l'anno accademico 2017/2018, presso il Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita dell'Università degli Studi di Genova (DISTAV), il **Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione.**

Il Master è realizzato in collaborazione con Alalunga Pesca Professionale, Appetais S.p.A., AQUA S.r.l., Nino Castiglione S.r.l., Coldiretti Liguria, Confcooperative Liguria, Eurofishmarket S.r.l., Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese, Flag Levante Ligure (Camera di Commercio di Genova), Friend of the sea S.r.l., Istituto Zoprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Legacoop Liguria, MESA S.r.l., MICAMO S.r.l., Miticoltori Associati – Società

cooperativa a r.l., PRODA Alimenti S.p.A., Regione Liguria – Dipartimento salute e servizi sociali, RINA services S.p.A., Sogegross S.p.A., TICASS S.c.r.l.

Il Master ha ricevuto il sostegno di Confindustria Genova e della Conferenza Nazionale dei Comitati di Pari Opportunità delle Università Italiane.

Il Master è finanziato da Regione Liguria nell'ambito di progetti per l'attuazione di Master universitari di I e II livello a valere sull'Asse 3 "Istruzione e Formazione" del POR FSE 2014-2020 (Programma Operativo Regionale Fondo Sociale Europeo).

### **La partecipazione al Master è gratuita.**

## **Art. 2 Finalità del Master**

### **Obiettivi:**

Obiettivo primario del Master è quello di fornire le conoscenze teoriche e pratiche per formare una figura professionale in grado di seguire l'intero percorso di trasformazione del prodotto agroalimentare focalizzandosi sul prodotto ittico controllando gli standard igienici, sensoriali, nutrizionali con attenzione alle norme internazionali atte a garantire pratiche sostenibili, soprattutto per quanto riguarda la pesca. Inoltre il Master si propone di fornire la preparazione necessaria perché il professionista possa affrontare alcuni problemi tipici del settore come l'utilizzo del bycatch della pesca e l'allevamento delle specie oggetto di acquacoltura.

Il consumo di pesce è in crescita e, parallelamente, cresce l'esigenza di una figura professionale con competenze che partano dalla lavorazione, conservazione, trasporto e arrivino alle specifiche conoscenze delle sofisticate tecnologie atte ad ostacolare la deperibilità del prodotto, senza dimenticare i rischi legati ai contaminanti biologici o chimici.

Il tema della sicurezza alimentare è fondamentale e necessita di un vasto campo di conoscenze necessarie per garantirla: l'igiene, la contaminazione chimica e biologica, l'idonea etichettatura, i migliori processi di trasformazione e conservazione sia tradizionali sia innovativi.

Durante il corso saranno infine descritte le tecniche per gestire il workflow documentale dei processi aziendali, le informazioni connesse al sistema rintracciabilità e quelle necessarie alle procedure di Certificazione aziendale e dei Sistemi di Qualità.

### **Profili funzionali:**

La figura professionale in uscita dal Master potrà organizzare interamente la filiera di trasformazione del prodotto agroalimentare e ittico: sarà formato per tutelare e valorizzare il prodotto, avrà le conoscenze necessarie per gestire il rischio e le frodi del mercato, conoscerà le proprietà organolettiche, nutrizionali e dietetiche dei prodotti. Il professionista sarà in grado di gestire l'azienda oppure operare al suo interno secondo i criteri di efficacia ed efficienza programmando i suoi interventi su controllo e qualità.

### **Sbocchi occupazionali:**

Il Master prepara per un impiego nelle diverse realtà pertinenti con il percorso formativo svolto: dalla gestione della filiera agroalimentare e ittica, alla sicurezza e qualità dei prodotti, dalle tecnologie di trasformazione e conservazione, alle realtà che si occupano di controlli ufficiali, alle realtà che si occupano di certificazioni, inoltre a tutte quelle realtà che utilizzano le tecniche di valutazione e ispezione per la gestione della qualità alimentare. Il Master offrirà ai partecipanti l'opportunità di mettere in atto le conoscenze acquisite tramite un percorso di creazione e gestione d'impresa.

Saranno quindi possibili sbocchi occupazionali nel settore alimentare come imprenditori o come dipendenti di Aziende di trasformazione, Aziende che gestiscono il controllo di qualità, Aziende di import export, presso Associazioni di consumatori ed Istituti di Ricerca. Il professionista potrà anche scegliere un'attività in collaborazione con grandi realtà come internazionali (FAO e UE), oppure realtà che si occupano di promozione e valorizzazione di prodotto ittico.

Attraverso l'attività dei FLAG, forma di partenariato pubblico e privato previsto dall'Unione Europea e sostenuto dalla Regione Liguria per valorizzare la pesca e le aziende del settore, si stanno elaborando interventi che porteranno all'apertura di laboratori di trasformazione di prodotti ittici, per i quali sarà quindi fondamentale la disponibilità di personale adeguatamente formato.

## **Art. 3 Organizzazione didattica del Master**

Il Master della durata di 12 mesi, si svolge da giugno 2018 a giugno 2019.

Il Master si articola in 1500 ore di cui:

- 360 ore di attività formative d'aula;
- 450 ore stage/project work/sviluppo dell'idea imprenditoriale;
- 690 ore di studio individuale, autoformazione, verifiche intermedie, orientamento;
  - di cui 50 ore di stesura tesi finale.

Al Master sono attribuiti 60 CFU.

**Il piano didattico è riportato nell'Allegato 1 che fa parte integrante del presente bando.**

La frequenza al Master è a tempo parziale con un'articolazione didattica media di 6 ore giornaliere per 5 giorni alla settimana, una/due settimane al mese. L'organizzazione dell'orario potrà subire variazioni in base ad eventuali esigenze didattiche.

È consentito il 20 % di assenze per gli studenti non occupati e il 30% per gli studenti occupati.

**Stage:**

Al termine della fase didattica saranno organizzate 450 ore di stage. Lo stage permetterà agli studenti un primo ingresso nel mondo del lavoro attraverso progetti formativi mirati e concordati con i soggetti ospitanti.

Sono stati attivati contatti con Alalunga Pesca Professionale, Appetais S.p.A., AQUA S.r.l., Nino Castiglione S.r.l., Coldiretti Liguria, Confcooperative Liguria, Eurofishmarket S.r.l., Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese, Flag Levante Ligure (Camera di Commercio di Genova), Friend of the sea S.r.l., Istituto Zoprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Legacoop Liguria, MICAMO S.r.l., Mitilicoltori Associati – Società cooperativa a r.l., PRODA Alimenti S.p.A., Regione Liguria – Dipartimento salute e servizi sociali, RINA services S.p.A., Sogegross S.p.A., TICASS S.c.r.l.

**Verifiche intermedie, prove finali e valutazione delle competenze in uscita:**

Al termine di ogni modulo di insegnamento, verranno effettuate delle prove, valutabili in trentesimi, utili a verificare e monitorare l'apprendimento e le competenze acquisite dai partecipanti al corso.

Entro il termine del Master gli allievi dovranno redigere una tesi, con la supervisione di uno o più docenti, avente per oggetto argomenti sviluppati durante le lezioni, in funzione del proprio progetto formativo di tirocinio o del proprio project work.

La tesi, la cui elaborazione darà agli allievi l'opportunità di mettere a frutto l'insegnamento ricevuto, dovrà avere preferibilmente carattere applicativo, sarà discussa durante l'esame finale dinanzi ad una commissione composta da docenti del Master e valutata in centodecimi.

**Sede di svolgimento dell'attività didattica:**

Università degli Studi di Genova - Dipartimento di Scienze della Terra dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) e/o sedi delle aziende ed enti partner.

**Art. 4**

**Requisiti di Ammissione**

Al Master sono ammessi un numero **massimo di 20 allievi** (il numero minimo per l'attivazione è di 15 allievi).

**Titoli di studio richiesti:**

Al Master sono ammessi giovani e adulti in cerca di occupazione e occupati in possesso di Laurea magistrale, conseguita secondo il vigente ordinamento o titoli equipollenti ai sensi del Decreto Interministeriale 9 luglio 2009 e ss. mm., in: LM- 70,78/S Scienze e tecnologie alimentari, LM-75 Scienze del Mare, LM- 7, 7/S Biotecnologie agrarie, LM- 6, 6/S Biologia, LM- 8, 8/S Biotecnologie industriali, LM- 9, 9/S Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche, LM- 73, 74/S Scienze e tecnologie forestali ed ambientali, LM- 69, 77/S Scienze e tecnologie agrarie, LM- 86, 79/S Scienze zootecniche e tecnologie animali.

**Altri requisiti:**

- buona conoscenza della lingua inglese (livello B1 da autocertificare, in caso di mancato possesso di certificazione),
- competenze informatiche di base (conoscenza del pacchetto Microsoft Office ed in particolare di Microsoft Excel da autocertificare, in caso di mancato possesso di certificazione).

In assenza di certificazioni conseguite, la conoscenza della lingua straniera e informatica potrà essere valutata durante la prova orale.

Il Comitato di Gestione si riserva di ammettere candidati in possesso di un titolo accademico differente da quelli specificati, purché in possesso di un curriculum formativo e professionale ritenuto congruo agli obiettivi del Master.

**Modalità di ammissione:**

L'ammissione al Master avverrà sulla base di una procedura di selezione effettuata da una apposita Commissione nominata dal Comitato di Gestione. **La selezione potrà essere svolta in parte in lingua inglese.**

### **La selezione verterà sulle seguenti prove:**

- **Prova scritta (max 30 punti)** che consisterà in una verifica finalizzata al rilevamento del possesso delle seguenti conoscenze di base per la frequenza del Master: Biodiversità dei prodotti ittici, Microbiologia, Chimica, Igiene degli alimenti, Chimica degli alimenti, Nutrizione.

Sulla base degli esiti della prova scritta i candidati dal 1° a 48° posto presenti nella graduatoria saranno ammessi alla valutazione dei titoli e alla prova orale. In caso di parità di punteggio verrà data la precedenza al candidato con minore età anagrafica.

- **Valutazione esperienze formative (max 15 punti)**
  - 10 punti per il voto di laurea pari a 110 e lode
  - 5 punti per il voto di laurea compreso tra 110 e 107
  - 4 punti per il voto di laurea compreso tra 106 e 103
  - 3 punti per il voto di laurea compreso tra 102 e 100
  - 2 punto per il voto di laurea pari o inferiore a 99
  - fino a 5 punti per altre esperienze formative pertinenti (stage, dottorato pubblicazioni, corsi)

- **Prova orale: (max 55 punti)**

Colloquio individuale volto ad individuare gli interessi e la motivazione rispetto agli obiettivi formativi del Master, le competenze eventualmente già possedute nel settore di riferimento.

La graduatoria finale verrà stilata sulla base della somma dei punteggi riportati nelle due prove e nella valutazione delle esperienze formative.

I partecipanti saranno selezionati nel rispetto del principio delle pari opportunità.

In caso di parità di punteggio verrà data la precedenza al candidato con minore età anagrafica.

### **Art. 5**

#### **Comitato di Gestione e Presidente**

**Presidente:** Prof. Giorgio Bavestrello

**Comitato di Gestione:** Prof.ssa Patrizia Perego, Prof.ssa Mariachiara Chiantore, Prof.ssa Alberta Mandich, Prof.ssa Marzia Bo, Dott.ssa Micaela Tiso, Dott.ssa Valentina Tepedino.

**Coordinatore didattico:** Dott.ssa Micaela Tiso, E-mail: micaela.tiso@unige.it.

#### **La struttura cui sarà affidata la segreteria organizzativa e amministrativo-contabile e la funzione di sportello**

**informativo del corso è:** l'Area Apprendimento permanente, orientamento, e-learning - Servizio Apprendimento permanente – PerForm- Settore Apprendimento permanente, Piazza della Nunziata, 2 Genova tel. (+39) 010 2099466, fax (+39) 010 2099469, e-mail perform@unige.it.

**Referente:** Ilaria Burlando

### **Art. 6**

#### **Presentazione della domanda di ammissione**

**La domanda di ammissione al concorso deve essere presentata mediante la procedura on-line disponibile all'indirizzo <https://servizionline.unige.it/studenti/post-laurea/Master>, entro le ore 12:00 del 14/05/2018.**

La data di presentazione della domanda di partecipazione al concorso è certificata dal sistema informatico che, allo scadere del termine utile per la presentazione, **non permetterà più l'accesso e l'invio della domanda.**

Nella domanda il candidato deve autocertificare sotto la propria responsabilità, pena l'esclusione dal concorso:

- a. il cognome e il nome, il codice fiscale, la data e il luogo di nascita, la residenza, il telefono ed il recapito eletto agli effetti del concorso. Per quanto riguarda i cittadini stranieri, si richiede l'indicazione di un recapito italiano o di quello della propria Ambasciata in Italia, eletta quale proprio domicilio. Può essere omessa l'indicazione del codice fiscale se il cittadino straniero non ne sia in possesso, evidenziando tale circostanza,
- b. la cittadinanza,
- c. tipo e denominazione della laurea posseduta con l'indicazione della data, della votazione e dell'Università presso cui è stata conseguita ovvero il titolo equipollente conseguito presso un'Università straniera nonché gli estremi dell'eventuale provvedimento con cui è stata dichiarata l'equipollenza stessa oppure l'istanza di richiesta di equipollenza ai soli fini del concorso di cui all'art. 5,
- d. stato di disoccupazione o occupazione,
- e. il possesso del livello di conoscenza della lingua inglese pari o superiore a B1, specificando il livello posseduto e le eventuali certificazioni conseguite,
- f. il possesso della conoscenza informatica di base, specificando il livello posseduto e le eventuali certificazioni conseguite.

Alla domanda di ammissione al Master devono essere allegati, mediante la procedura online:

1. fotocopia fronte/retro di un documento di identità,
2. curriculum vitae.

Per confermare la domanda sarà necessario attestare la veridicità delle dichiarazioni rese spuntando l'apposita sezione prima della conferma della domanda.

**Tutti gli allegati devono essere inseriti in formato PDF.**

Nel caso di titolo di studio conseguito all'estero, qualora il titolo non sia già stato riconosciuto equipollente, l'interessato deve chiederne l'equipollenza ai soli fini del concorso, allegando alla domanda i seguenti documenti:

- titolo di studio tradotto e legalizzato dalla competente rappresentanza diplomatica o consolare italiana del paese in cui è stato conseguito il titolo,
- "dichiarazione di valore" del titolo di studio resa dalla stessa rappresentanza.

Il provvedimento di equipollenza sarà adottato ai soli fini dell'ammissione al concorso e di iscrizione al corso.

Nel caso in cui la competente rappresentanza diplomatica o consolare italiana non abbia provveduto a rilasciare tale documentazione in tempo utile per la presentazione della domanda di ammissione, è necessario allegare alla domanda tutta la documentazione disponibile.

L'eventuale provvedimento di equipollenza sarà adottato sotto condizione che la traduzione legalizzata e la "dichiarazione di valore" siano presentate entro il termine previsto per l'iscrizione ai corsi da parte dei candidati ammessi.

Il rilascio della suddetta documentazione e dell'eventuale permesso di soggiorno per la partecipazione alle prove e per la frequenza del corso ai cittadini stranieri è disciplinato dalle disposizioni del Ministero dell'Università e della Ricerca del 28/02/2017 relative alle procedure per l'accesso degli studenti stranieri richiedenti visto ai corsi di formazione superiore del 2017/2018, disponibile all'indirizzo <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri>.

Ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28/12/2000, alle dichiarazioni rese nella domanda di ammissione, nel caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del decreto n. 445/2000 sopra richiamato. Nei casi in cui non sia applicabile la normativa in materia di dichiarazioni sostitutive (D.P.R. n. 445/2000 e ss.mm.ii), il candidato si assume comunque la responsabilità (civile, amministrativa e penale) delle dichiarazioni rilasciate.

L'Amministrazione si riserva di effettuare i controlli e gli accertamenti previsti dalle disposizioni in vigore. I candidati che renderanno dichiarazioni mendaci decadranno automaticamente dall'iscrizione, fatta comunque salva l'applicazione delle ulteriori sanzioni amministrative e/o penali previste dalle norme vigenti.

L'Amministrazione universitaria non assume alcuna responsabilità per il caso di smarrimento di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni della residenza e del recapito da parte dell'aspirante o da mancata oppure tardiva comunicazione del cambiamento degli stessi, né per eventuali disguidi postali o telegrafici non imputabili a colpa dell'Amministrazione medesima.

**Le selezioni si svolgeranno nei giorni 21, 22, 23, 24, 25 maggio 2018. Giorno, orario e sede della prova di ammissione ed eventuali ulteriori comunicazioni saranno comunicate a cura della Segreteria organizzativa sul sito [www.perform.unige.it](http://www.perform.unige.it) entro la chiusura del presente bando.**

**La graduatoria per l'ammissione al Master verrà pubblicata entro il 25/05/2018 a cura della Segreteria organizzativa sul sito [www.perform.unige.it](http://www.perform.unige.it).**

**I candidati che non riporteranno nella domanda tutte le indicazioni richieste saranno esclusi dalle prove.**

**L'Università può adottare anche successivamente all'espletamento del concorso, provvedimenti di esclusione nei confronti dei candidati privi dei requisiti richiesti.**

**Eventuali agevolazioni economiche e/o borse**

Viene riconosciuta un'indennità di servizio mensa ai partecipanti che svolgano attività di stage con un orario giornaliero di almeno 7 ore su due turni e non sia possibile utilizzare la mensa aziendale o non siano messe a disposizione dal soggetto ospitante altre agevolazioni.

**Art. 7**

**Perfezionamento dell'iscrizione**

I candidati ammessi al Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione devono perfezionare l'iscrizione entro il 01/06/2018 mediante procedura online collegandosi alla pagina <https://servizionline.unige.it/studenti/post-laurea> cliccando su <<Conferme iscrizione post-laurea>> e scegliendo il Master la cui iscrizione deve essere confermata.

Alla conferma online dovrà essere allegata n. 1 foto tessera in formato jpg.

Il Master è interamente finanziato da Regione Liguria con fondi comunitari. Nulla è dovuto dallo studente iscritto.

**I candidati, che non avranno provveduto ad iscriversi entro il termine sopraindicato, di fatto sono considerati rinunciatori.**

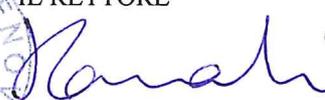
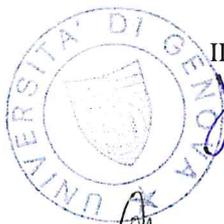
**Art. 8**  
**Rilascio del Titolo**

A conclusione del Master, agli iscritti che a giudizio del Comitato di gestione abbiano superato con esito positivo la prova finale, verrà rilasciato il diploma di **Master Universitario di II livello in "Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare" I edizione** come previsto dall'art. 19 del Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, di aggiornamento professionale e di formazione e dei corsi per Master Universitari di primo e secondo livello.

**Art. 9**  
**Trattamento dei dati personali**

I dati personali forniti dai candidati saranno raccolti dall'Università degli Studi di Genova, Area Didattica e studenti – Servizio alta formazione, e trattati per le finalità di gestione della selezione e delle attività procedurali correlate, secondo le disposizioni D.L.vo 30/06/2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali".

Genova, **16 GEN. 2018**

IL RETTORE  
  
  


Piano didattico:

Insegnamento/Modulo	SSD	CFU	Tot h insegnamento
<b>Il settore ittico</b>			
Produzioni e consumi dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura in Italia e nel mondo. La sistematica delle principali specie ittiche in commercio. La pesca e le principali misure per allo sviluppo di un'attività sostenibile.	BIO-05	3	24
Tecnologie di allevamento delle specie ittiche. Cenni di disciplina della pesca. Le tipicità ittiche del territorio: storia e tradizioni.	BIO-07	2	16
<b>Tecnologie per la trasformazione e conservazione alimentare</b>			
Tecnologie produttive e di conservazione alimentare. Operazioni unitarie. Mild technologies nella conservazione degli alimentari. Tipologie di processi industriali e loro rappresentazione mediante diagrammi di flusso. Industria alimentare: organizzazione, dinamiche e processi industriali. Sostenibilità dei processi produttivi bilancio energetico e sostenibilità ambientale.	ING-IND 25	5	40
<b>Sicurezza e qualità dei prodotti ittici</b>			
Rischi igienico-sanitari connessi al consumo dei prodotti della pesca. Contaminanti biologici e chimici. Problematiche emergenti nel settore ittico.	VET04	1	8
La valutazione della qualità nei prodotti della pesca. I parassiti nei prodotti della pesca. Zoonosi parassitarie trasmesse da prodotti ittici. L'etichettatura dei prodotti della pesca. Shelf life: studio della vita di scaffale di un prodotto.	VET06	4	32
<b>Sicurezza e qualità delle produzioni ittiche</b>			
Chimica degli alimenti e prodotti ittici. Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche dei prodotti ittici. Reazioni chimiche, biochimiche e fisiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione	CHIM 10	3	24
HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points, PRP. Predisposizione di un manuale qualità. Allergeni nel settore ittico.	VET04	2	16
<b>Le normative del settore alimentare</b>			
Legislazione alimentare. Sistemi, enti ed organi di controllo nel settore ittico. Etichettatura dei prodotti. Normativa generale e specifica nel settore ittico.	IUS 03	1	8

Patologie principali dei prodotti ittici Sistema del controllo ufficiale Sicurezza nella filiera agroalimentare: tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo Gestione del rischio, norme cogenti e volontarie Principali frodi e non conformità commerciali nel settore ittico Tecniche analitiche e metodi ufficiosi ed ufficiali nel settore ittico	VET04	4	32
<b>Creazione e gestione d'impresa</b>			
Creazione d'impresa. Modalità di creazione d'impresa. Business Plan: funzione e struttura. Strumenti e strutture di supporto: le fonti di finanziamento. Gestione d'impresa. Contabilità e bilancio di esercizio. Processi di trasferimento tecnologico e innovazione.	SECS P08		40
<b>Le certificazioni volontarie nei prodotti della filiera ittica</b>			
Certificazioni volontarie e sistemi di qualità. Tipologie di certificazioni e relativi iter. Aspetti giuridici della conformità normativa. Disciplinari di produzione dei prodotti tipici.	SECS P 13	4	40
<b>Tecnologie a supporto dei prodotti agroalimentari</b>			
Tecnologie a supporto di produzione e controllo degli alimenti. Innovazioni tecnologiche nei processi produttivi, packaging e imballaggi innovativi. Promozione nella commercializzazione dei prodotti, marketing nazionale e internazionale. Esigenze motivazioni e tendenze del mercato della domanda. Tecniche di promozione e marketing strategico, analisi di prodotto.	ING-IND 25	5	40
<b>Tecniche di Ispezione e Valutazione</b>			
Tipologie di audit (esterni/interni, sistema/prodotto, I II III Parte) Tecniche di conduzione di un audit Analisi critica valutazione e discussione del role playing	SECS P13	5	40
<b>TOTALE DIDATTICA FRONTALE</b>		<b>40</b>	<b>360</b>

ATTIVITÀ	N. ORE	CFU
Lezioni frontali	360	40
Studio individuale, autoformazione, Project work	690	2 (attribuiti alla preparazione e discussione della tesi finale)
Stage	450	18
<b>TOTALE</b>	<b>1.500</b>	<b>60</b>