



PIÙ LIGURIA
FSE: investiamo nel vostro futuro



PIANO GIOVANI
La Regione Liguria per il tuo futuro.



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA
AREA FORMAZIONE PERMANENTE E POST LAUREAM
SERVIZIO ALTA FORMAZIONE

D.R. n. 1084

IL RETTORE

- Vista la L. 15.5.1997, n. 127, 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 del 22 ottobre 2004 n° 270 "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;
- Vista la nota del Ministero dell'Università e della Ricerca prot. n. 7802 del 24.03.2014 relativa alle norme per l'accesso degli studenti stranieri ai corsi per l'a.a. 2014/2015;
- Visto il Regolamento recante la disciplina dei contratti di ricerca e di consulenza, delle convenzioni di ricerca per conto terzi nonché del procedimento di conferimento di incarichi interni retribuiti ai docenti emanato con D.R. n. 417 del 3.10.2011;
- 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. 1250 del 27.12.2013;
- Vista la delibera del Consiglio di Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università degli Studi di Genova in data 18.11.2013 con la quale è stata proposta l'attivazione del Master Universitario di I livello in "Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari";
- Visto il verbale del Consiglio della Scuola di Scienze Matematiche, fisiche e naturali dell'Università degli Studi di Genova del 09.4.2014 con il quale è stata proposta l'attivazione del Master Universitario di I livello in "Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari";
- Visto l'atto costitutivo di ATS tra l'Università degli Studi di Genova, Fondazione CIF Formazione, Ass. Professionale Problem Solving, Associazione CFP "E. Fassicom" – Scuola Grafica Genovese, Coldiretti Liguria, Ente Parco del Beigua, Ente Parco dell'Antola, Ente Parco dell'Aveto, IPSSAR Nino Bergese, IRIPA Liguria, ITA-IPAA "Bernardo Marsano", Lavagna Sviluppo srl, Laboratorio del gusto e dell'ospitalità, Opera Diocesana Madonna dei Bambini – Villaggio del Ragazzo, stipulato in data 07.04.2014;
- Visto il parere favorevole espresso dalla Commissione Master Universitari in data 15.05.2014;
- Visto il parere favorevole espresso dal Senato Accademico in data 10.06.2014;
- Visto il parere favorevole espresso dal Consiglio di Amministrazione in data 11.06.2014;

D E C R E T A

Art. 1

Norme Generali

E' attivato per l'anno accademico 2014/2015 presso il Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita (DISTAV) dell'Università degli Studi di Genova il **Master Universitario di I livello in "Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari"**.

Il Master sulla base di Associazione Temporanea di Scopo è realizzato con Fondazione CIF Formazione Ass. Professionale Problem Solving, Associazione CFP "E. Fassicom" – Scuola Grafica Genovese, Coldiretti Liguria, Ente Parco del Beigua, Ente Parco dell'Antola, Ente Parco dell'Aveto, IPSSAR Nino Bergese, IRIPA Liguria, ITA-IPAA "Bernardo Marsano", Lavagna Sviluppo srl, Laboratorio del gusto e dell'ospitalità, Opera Diocesana Madonna dei Bambini – Villaggio del Ragazzo.

Il Master è finanziato dal F.S.E. nell'ambito del Piano Giovani: "Piani di sviluppo settoriale (PSS)" - progetti finalizzati alla realizzazione di interventi integrati per favorire l'occupazione dei giovani nei settori dell'economia del mare e della green economy (FSE 2007-2013).

La partecipazione al master è gratuita.

Art. 2

Finalità del Corso

Il Master fornisce gli strumenti per una figura di alta specializzazione in grado di porre in campo le competenze specifiche che gli consentono di analizzare il sistema complesso della filiera alimentare gestendone le diverse fasi di processo di produzione e di erogazione dei servizi ad essa collegati con attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Il progetto formativo proposto consente l'acquisizione di specifiche competenze tecnico-professionali. L'attività di ricerca sul campo è finalizzata all'approfondimento di tematiche specifiche soprattutto legate all'analisi di processo di prodotti tipici territoriali. L'obiettivo è di evidenziare differenze di uno stesso processo e rilevare i possibili punti d'intervento producendo un'eshaustiva documentazione da valutare nelle fasi successive d'aula, che si tradurrà poi in una proposta concreta d'intervento all'azienda ospitante, che beneficerà direttamente della presenza del gruppo di lavoro. L'obiettivo dell'intero progetto è di tipo occupazionale ma la ricaduta immediata sarà la valorizzazione dei territori (migliore sfruttamento delle risorse, protezione dell'ambiente) e dei prodotti (miglioramento di processi produttivi, utilizzo delle biotecnologie sia nel controllo qualità, sia nella prevenzione dalle falsificazioni).

Il Master si rivolge a laureati in Scienze Ambientali, Scienze Naturali, Scienze Geologiche, Scienze Biologiche, Biotecnologie, Scienze della Terra, Scienze e Tecnologie Chimiche, Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali e Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura, che siano interessati ad intraprendere una carriera lavorativa nel campo della Biotecnologia Agroalimentare, settore di sicuro interesse anche alla luce dei dati forniti da Coldiretti che infatti indica 295 prodotti dell'eccellenza agroalimentare ligure nel censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali delle regioni nel 2013. In Italia sono 4.700 (4.698 per esattezza) le specialità alimentari presenti sul territorio, in numero più che raddoppiato rispetto al 2000. Secondo una recente indagine di Coldiretti, per oltre un italiano su tre (35%) dipende proprio dal cibo il successo della vacanza che per essere perfetta non deve mai far mancare la degustazione delle specialità enogastronomiche locali.

"Il cibo è considerato l'ingrediente più importante della vacanza", per questo l'Italia è leader nel turismo enogastronomico a livello mondiale con oltre 24 miliardi di euro spesi dai turisti nazionali ed esteri per consumare ma anche per acquistare prodotti tipici; secondo l'analisi della Coldiretti una figura professionale in grado di supportare le aziende alimentari che normalmente sono piccole o micro aziende, potrebbe essere la soluzione vincente per potenziare questo settore.

Il Master è finanziato dal F.S.E. nell'ambito del Piano Giovani: "Piani di sviluppo nei settori (PSS)" - progetti finalizzati alla realizzazione di interventi integrati per favorire l'occupazione dei giovani nei settori dell'economia del mare e della green economy (FSE 2007-2013).

Approvato con Delibera di Giunta della Regione Liguria n. 73 del 05.03.2014 "Approvazione esiti procedura selezione e ammissione a finanziamento progetti per realizzazione di interventi integrati per i giovani nei settori dell'economia del mare e della green economy. Piani di Sviluppo Settoriale (PSS) – D.G.R. 1024/13" da realizzare a valere sul Programma Operativo regionale Ob. CRO FSE 2007-2013, Ob. "Competitività regionale e occupazione" Asse II – Occupabilità, Asse IV- Capitale umano;

Profili funzionali

Il Master risponde così alle esigenze che emergono dai territori presi in considerazione dal partenariato, mettendo a disposizione una figura professionale dinamica, in grado di rispondere all'esigenza delle piccole imprese presenti. La mancanza di questa competenza costituisce una strozzatura per lo sviluppo del settore agroalimentare, caratterizzato dalla prevalenza di piccole e micro-imprese che spesso non hanno al loro interno le competenze e le relazioni necessarie per sfruttare a proprio vantaggio le opportunità offerte dal mercato. Il Master si propone come corso interdisciplinare e trasversale e permetterà ai discenti l'acquisizione di competenze professionali specifiche nel campo della produzione, della conservazione, del controllo di qualità nel settore alimentare, nonché fornirà loro gli strumenti per proporre innovazioni di prodotto e di processo e strategie di certificazione per la valorizzazione, la promozione, la diffusione e la tutela del prodotto. L'acquisizione di tali competenze potrà avere effetti:

- 1) sulla produzione, promuovendo innovazioni di processo e di prodotto, con particolare sviluppo delle operazioni post raccolta e di conservazione, inclusa la IV gamma e il packaging;
- 2) sul consumo, promuovendo l'uso dei prodotti locali nella ristorazione fuori casa, commerciale e collettiva;
- 3) sulla qualità della vita, promuovendo una gestione della produzione secondo parametri di alta qualità non solo alimentare ma anche ambientale, focalizzando l'attenzione sui prodotti tipici, prodotti biologici, ed a produzione integrata.

4) sulla gestione economica dell'impresa formando figure professionali di supporto specializzate nella gestione di quella complessa rete procedurale associata alla produzione locale certificata (DOP, IGP) e di qualità.

Le motivazioni di tale intervento prendono l'avvio dalla necessità di preservare e valorizzare la produzione tipica e locale della Regione Liguria, intesa come risorsa economica e culturale, nei suoi diversi aspetti e caratteristiche attraverso l'organizzazione di attività volte alla caratterizzazione dei prodotti locali e dei rispettivi processi di produzione e delle caratteristiche nutrizionali e organolettiche mediante analisi chimiche, fisiche, biochimiche e mediante analisi sensoriali.

Sbocchi occupazionali

Il percorso è volto alla formazione di una figura professionale in grado di raccordare la filiera produttiva tipica con le opportunità offerte alla sua valorizzazione, dalle caratteristiche del territorio e dalle potenzialità del mercato e in grado di gestire la complessa normativa legata all'ottenimento ed al mantenimento delle certificazioni volontarie e di qualità. Il professionista in uscita dal Corso sarà in grado inoltre di proporre ed effettuare innovazioni di processo di prodotto proponendo nuove strategie di commercializzazione.

La figura professionale in uscita dal percorso formativo ha il seguente CODICE ISTAT di riferimento: 2.3.1.1.4 BIOTECNOLOGI.

Il Master prevede inoltre uno specifico percorso di accompagnamento al lavoro finalizzato anche all'autoimprenditorialità.

Art. 3

Organizzazione didattica del Corso

Il master, della durata complessiva di 12 mesi, si svolgerà da **ottobre 2014 a settembre 2015** e si articola in 1500 ore così suddivise:

- attività formative d'aula: 360 ore;
- stage 450 ore;
- studio individuale 690 ore di cui 150 ore per la preparazione della tesi/project work;

Al Master sono attribuiti 60 CFU.

Azioni di accompagnamento all'inserimento lavorativo:

Il Piano di Sviluppo Settoriale (PSS) in cui il Master è inserito prevede l'attivazione di percorsi di accompagnamento in sinergia con il sistema delle imprese a livello regionale e nazionale. Le azioni di accompagnamento si svolgeranno contestualmente all'attività didattica del Master e si articoleranno in: attività di orientamento, colloqui individuali, formazione agli strumenti di ricerca attiva del lavoro, progettazione e gestione di progetti d'inserimento individuali.

A conclusione del Master i 12 allievi potranno scegliere tra due diversi percorsi finalizzati alla realizzazione del proprio progetto professionale:

- la Work Experience è un ulteriore momento di formazione in azienda durante il quale è possibile sviluppare e/o acquisire nuove competenze certificabili e spendibili nella ricerca di un'occupazione; la Wex ha una durata massima di 3 mesi.
- i percorsi di accompagnamento alla creazione di impresa sono strutturati in azioni di *consulenza individuale per la creazione d'impresa* (36 ore), in moduli brevi per la *creazione d'impresa* (8/32 ore), in formazione per *elaborazione del Business Plan* (8/32 ore).

Le azioni di accompagnamento all'inserimento lavorativo di ciascun allievo e il relativo numero di ore previste saranno concordate nell'ambito dei colloqui di orientamento e in funzione del percorso attivato. Tali ore sono da considerarsi ulteriori rispetto alle 1500 ore del master.

Le azioni di accompagnamento all'inserimento lavorativo saranno garantite dall'Area Formazione permanente e post lauream - Servizio Formazione permanente e orientamento al lavoro - PerForm.

Articolazione dell'attività formativa:

L'attività formativa è così articolata: 1) didattica frontale: lezioni di docenti universitari, esperti aziendali e testimoni qualificati; 2) studio guidato: esercitazioni pratiche consistenti, di volta in volta, nello sviluppo di casi aziendali o di situazioni simulate di lavoro; 3) didattica interattiva: business game e lezioni-dibattito svolte da docenti ed esperti aziendali; 4) visite aziendali; 5) realizzazione guidata di project work su tematiche pertinenti ai contenuti del Master, da realizzare nell'ambito dello stage; 6) stage 7) studio individuale di approfondimento delle materie trattate.

Le attività di aula (lezioni, altre attività formative e verifiche intermedie) si articoleranno secondo un orario che prevederà 40 ore settimanali.

L'attività formativa sarà ripartita nei seguenti moduli:

È prevista l'attivazione dei seguenti insegnamenti:

Modulo 1	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Valorizzazione e sviluppo del territorio e dei prodotti agricoli N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti GEO 3/ GEO 4/ GEO 5/ AGR 2 / AGR 4/ AGR 7/BIO 3/BIO 1)	Il suolo come interfaccia tra biosfera, atmosfera e litosfera: costituenti, genesi e classificazione.		GEO 0 4/ AGR 02/ AGR 04/ AGR0 7/ BIO 03/ BIO 01	
	Agronomia e coltivazioni erbacee.			
	I principi scientifici all'agricoltura. Orticoltura			
	Ottimizzazione della resa delle colture per migliorare la qualità dei prodotti			
	Genetica agraria			
	Le tipicità agro-alimentari del territorio: storia e tradizioni, classificazione etnobotanica e storica			
	Processi produttivi dei prodotti agricoli del territorio			
	totale modulo 1	40		4
Modulo 2	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Tecnologie produttive e di conservazione alimentare N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti ING-IND 25/ ING-IND 24/ CHIM 11/BIO 5, AGR 15)	Reazioni chimiche, biochimiche e fisiche che avvengono durante la produzione, trasformazione e conservazione degli alimenti		ING-IND 25/ ING-IND 24/ CHIM 11/BIO 05/ AGR 15	
	Tecnologie produttive e di conservazione alimentare			
	Le mild technologies nella conservazione degli alimentari			
	Processi di trasformazione			
	L'industria alimentare: organizzazione, dinamiche e processi industriali			
	Sostenibilità dei processi produttivi bilancio energetico e sostenibilità ambientale			
	totale modulo 2	40		4
Modulo 3	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Microbiologia e Biotecnologie degli alimenti N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti BIO 19/BIO 11/MED 42/ AGR 16)	Le biotecnologie microbiche per le trasformazioni alimentari.		BIO 19/ BIO 11/ MED 42/ AGR 16	
	Caratterizzazione dei microrganismi d'interesse agrario/alimentare.			
	Batteri, lieviti e muffe nel campo agro-alimentare			
	Produzioni di alimenti fermentati.			
	Shelf life: studio della vita di scaffale di un prodotto			
	Totale modulo 3	40		4
Modulo 4	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Sicurezza e caratterizzazione dei prodotti tipici e delle produzioni N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti MED 42, CHIM 10/CHIM 01/ SECS P13)	Contaminanti biologici		MED 42/ CHIM 10/ CHIM 01/ SECS P13	
	Chimica degli alimenti e contaminanti chimici			
	Gli allergeni negli alimenti			
	Valutazione del rischio			
	Predisposizione di un manuale qualità nei diversi processi produttivi			
	Caratterizzazione merceologica degli alimenti e dei prodotti locali e tipici			
	Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche dei prodotti tipici			
	totale modulo 4	40		4
Modulo 5	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Le normative del settore alimentare N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti IUS 03)	Legislazione alimentare		IUS 03	
	L'etichettatura dei prodotti			
	Il sistema del controllo ufficiale			
	La sicurezza nella filiera agroalimentare: tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo			
	Gestione del rischio, norme cogenti e volontarie			
	totale modulo 5	40		4
Modulo 6	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Competenze trasversali e innovazione N. ore	Sicurezza e privacy		SECS P08	
	Management di progetti di ricerca e sviluppo			
	Processi di trasferimento tecnologico e innovazione			

totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti SECS P08)	Strategie di comunicazione: promozione e autopromozione Utilizzo e funzioni dei social network			
	totale modulo 6	40		4
Modulo 7	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Le certificazioni volontarie dei prodotti alimentari N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti SECS P13)	Certificazioni volontarie e sistemi qualità.		SECS P 13	
	Disciplinari di produzione dei prodotti tipici di origine vegetale e animale			
	Analisi sensoriale metodologie e basi statistiche			
	Analisi sensoriali ed analisi chimiche: limiti e vantaggi La degustazione: diverse figure professionale a confronto			
	totale modulo 7	40		4
Modulo 8	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Tecnologie a supporto dei prodotti agroalimentari N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti CHIM 01/CHIM 04/ ING-IND/24, ING- IND/25)	Tecnologie a supporto di produzione e controllo degli alimenti.		CHIM 01/ CHIM 04/ ING- IND 24/ ING- IND 25	
	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, punti di forza e di debolezza			
	totale modulo 8	40		4
Modulo 9	Insegnamento	Ore	SSD	CFU
Tecniche di Ispezione e Valutazione N. ore totali: 40 ore, (Settori Scientifico Disciplinari coinvolti SECS P13)	Sistemi di qualità		SECS P13	
	Aspetti giuridici della conformità normativa			
	Tipologie di certificazioni e relativi iter			
	Tipologie di processi industriali e loro rappresentazione mediante diagrammi di flusso			
	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			
	totale modulo 9	40		4
totale attività formative d'aula		360		36
Stage		450		18
Tesi/Project Work		150		6
Studio individuale		540		
Totale CFU				60

Studio individuale: orario complessivo del lavoro di ciascun allievo, ovvero il tempo effettivo calcolato in ore necessario per acquisire gli obiettivi propri di ciascun modulo didattico declinato nel percorso formativo. Lo studio individuale è propedeutico all'approfondimento delle materie trattate e al superamento delle prove di verifica di apprendimento.

Nelle ore di studio individuale è compresa la realizzazione della tesi finale di Master che potrà essere svolta anche presso l'azienda ospitante lo stage.

Metodologie formative: studio individuale o di gruppo, approfondimento degli argomenti trattati, approfondimenti bibliografici, reperimento e analisi di articoli scientifici, indagini di caso, redazione tesi finale.

Stage: al termine della fase didattica saranno attivati gli stage presso aziende partner in favore degli allievi non occupati. Lo stage permetterà agli studenti un primo ingresso nel mondo del lavoro attraverso progetti formativi mirati e concordati con i soggetti ospitanti. Per gli iscritti già inseriti nel mondo del lavoro, con contratti flessibili o in CIG, potrà essere concordato un project work aziendale presso l'azienda di appartenenza. Gli allievi individueranno, durante il percorso didattico "competenze trasversali", le unità di competenza da sviluppare durante il periodo di stage, al fine di implementare un sistema di monitoraggio che sarà utilizzato sia dagli allievi sia dai tutors aziendali che dovranno effettuare una valutazione.

Project Work: il Project Work, considerata la specificità del percorso proposto, dovrà prevedere l'inquadramento della problematica oggetto di analisi e una sezione tecnico-pratica che possa rappresentare una effettiva opportunità di apprendimento per lo studente e un beneficio diretto per il "sistema azienda" che potrà utilizzare i suggerimenti scaturiti dallo studio per implementare le proprie capacità produttive. Il Project Work deve, infatti, consentire una concreta esperienza pratica nell'applicazione su temi sviluppati nella parte teorica del Master o comunque a esso afferenti. Ciò anche al fine di garantire un alto livello di coinvolgimento e motivazione da parte di tutti i soggetti interessati, con specifico riferimento ai laureati e ai loro tutor.

La problematica affrontata e le strategie risolutive adottate saranno quindi oggetto di stesura e discussione della tesi finale che sarà il momento conclusivo di verifica principale di tutto il percorso formativo affrontato.

La metodologia didattica della parte "teorica" conclusiva del Master è incentrata sullo sviluppo di una tesi che terrà conto del lavoro svolto sia in aula sia presso l'azienda (450 ore) sia delle 150 ore di Project Work dove il candidato, in accordo con il tutor aziendale, avrà affrontato un progetto applicativo generale che porterà a sviluppare ed approfondire tematiche teorico-pratiche affrontate nelle parti precedenti del Master e nell'ambito dell'attività di stage.

Verifiche intermedie, prove finali e valutazione delle competenze in uscita: durante la fase d'aula e al termine di ogni modulo verranno effettuate delle verifiche, valutate in trentesimi, utili a determinare e monitorare l'apprendimento e le competenze acquisite dagli allievi nel corso del master. Entro il termine del master gli allievi dovranno inoltre redigere una tesi, con la supervisione di uno o più docenti, avente per oggetto argomenti sviluppati durante le lezioni e/o in funzione del proprio progetto formativo di tirocinio o, per gli allievi occupati, 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.

Art. 4

Comitato di Gestione e il Presidente

Presidente: Prof. Marco Giovine

Comitato di gestione: Prof.ssa Carla Pruzzo, Prof. Mauro Mariotti, Prof. Luigi Vezzulli, Prof.ssa Patrizia Peregò.

La gestione amministrativa, organizzativa e finanziaria del corso è affidata alla Fondazione CIF Formazione (capofila del progetto) con il Dipartimento di Scienze della terra, dell'ambiente e della vita (DISTAV) e l'Area formazione permanente e post lauream - Servizio Formazione permanente e orientamento al lavoro – PerForm.:

- ✓ Referente CIF: Dott. Paolo Gonnella, Tel. 010 6424652 – E-mail: gonnella@fondazionecif.it
- ✓ Referente DISTAV: Dott. Stefano Iester, Tel. 010 353 8298. – E-mail: iester@dipteris.unige.it
- ✓ Referente Perform: Dott.ssa Ilaria Burlando, Tel. 010-2099466 – E-mail: burlando@perform.unige.it
- ✓ Referente Didattica e Tutorato: Dott.ssa Micaela Tiso, Tel. 010 3537015. - E-mail: micaela.tiso@unige.it; info@micamo.com

Art. 5

Modalità di accesso

Alla frequenza del Master sono ammessi un numero **massimo di 12 allievi**.

Il numero **minimo** per l'attivazione è **di 9 allievi**.

Titoli di studio richiesti: L 2 Biotecnologie; L 13 Scienze biologiche; L 25 Scienze e tecnologie agrarie e forestali; L 26 Scienze e tecnologie agro-alimentari; L 27 Scienze e tecnologie chimiche; L 32 Scienze e tecnologie per l'ambiente e la natura; L 34 Scienze geologiche; L 38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali, conseguite secondo il vigente ordinamento (o titoli equipollenti).

Ulteriori requisiti :

- non avere ancora compiuto 35 anni alla data di scadenza del bando;
- essere disoccupati, inoccupati oppure occupati in CIG o con forme di contratto flessibili;
- essere in possesso della cittadinanza italiana o dell'Unione Europea ovunque residenti ed i cittadini non dell'Unione Europea regolarmente soggiornanti in Italia di cui all'art.39, comma 5, del decreto legislativo n. 286/1998 e successive modifiche;
- conoscenza della lingua inglese;
- competenze informatiche di base (conoscenza del pacchetto Microsoft Office ed in particolare di Microsoft Excel);

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

Non sono ammessi gli extracomunitari residenti all'estero.

Modalità di ammissione:

L'ammissione al corso avverrà in conformità a una procedura di selezione effettuata da un'apposita Commissione nominata dal Comitato di gestione.

La selezione verterà sulle seguenti prove:

1. Titoli (max 20 punti) Saranno valutati la tipologia di laurea conseguita, la votazione di laurea, eventuali pubblicazioni e/o esperienze professionali;
2. Prova scritta (max 30 punti), test psico-attitudinale o altra prova tendente ad accertare le competenze in ingresso dei partecipanti;
Potranno accedere alla prova orale i candidati presenti dal 1° a 48° posto nella graduatoria della prova scritta;
3. Prova orale: (max 50 punti), sarà valutato il profilo psico-attitudinale del candidato e i suoi interessi e elementi motivazionali. Particolare rilevanza avrà la valutazione delle attitudini alla leadership e alle relazioni umane.

La graduatoria finale sarà stilata sulla base della somma dei punteggi riportati nelle 2 prove e nei titoli.

Nel caso di pari merito, ai fini dell'ammissione si procederà secondo la valutazione della situazione economica, ai sensi del D.P.C.M. 9 aprile 2001.

Accertamento delle competenze in ingresso e in uscita

L'accertamento delle competenze in ingresso e in uscita dal Master è affidato al Comitato di Gestione. La procedura di accreditamento delle competenze in ingresso prevede l'eventuale riconoscimento di crediti formativi. La procedura permetterà a coloro che hanno maturato significative esperienze sia in contesti lavorativi che formativi di ridurre la durata del percorso nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Eventuali agevolazioni economiche e/o borse

Agli allievi che, a valle del percorso di orientamento, sceglieranno i percorsi di work experience verrà erogato, da parte di Fondazione CIF, capofila del PSS, un contributo pari a 309,87 €/mese (per 3 mesi) e saranno assistiti da un tutor formativo e da un tutor aziendale.

Il numero degli allievi a cui verrà erogato il contributo e il relativo criterio di assegnazione saranno stabiliti dal Comitato di Gestione durante il percorso di orientamento.

Art. 6

Presentazione delle domande

La domanda di ammissione al Master 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 30 Settembre 2014**.

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 ;l'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. essere disoccupati, inoccupati oppure occupati in CIG o con forme di contratto flessibili.
- e. possesso del permesso di soggiorno per gli studenti extracomunitari.
- f. conoscenza della lingua inglese;
- g. competenze informatiche di base (conoscenza del pacchetto Microsoft Office ed in particolare di Microsoft Excel);

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

1. documento di identità fronte/retro;
2. curriculum vitae;
4. autocertificazione relativa alla veridicità delle dichiarazioni rese e all'autenticità dei documenti allegati alla domanda. Tale dichiarazione dovrà essere resa attraverso il modulo disponibile sulla pagina web della procedura on-line, che dovrà essere stampato, compilato e sottoscritto dall'interessato e allegato attraverso la procedura on-line.

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 dalla nota del Ministero dell'Università e della Ricerca prot. n. 7802 del 24.03.2014 relativa alle norme per l'accesso degli studenti stranieri ai corsi per l'a.a. 2014/2015, disponibile all'indirizzo <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/5.html>.

Ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, 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 7, 8, 9 e 10 ottobre 2014; l'orario e il luogo delle prove di ammissione verranno comunicati ai candidati a cura del **Servizio formazione permanente e orientamento al lavoro – PerForm** a decorrere **dal 3 ottobre 2014**, mediante pubblicazione sul sito internet di PerForm (www.perform.unige.it).

Non saranno inviate comunicazioni individuali ai candidati.

La graduatoria degli ammessi sarà affissa presso la segreteria organizzativa del Master, sul sito internet di PerForm (www.perform.unige.it) **entro il 10 ottobre 2014**.

I candidati che non riporteranno nella domanda tutte le indicazioni richieste saranno esclusi dalla graduatoria di ammissione.

L'Università può adottare, anche successivamente alla pubblicazione della graduatoria di ammissione, provvedimenti di esclusione nei confronti dei candidati privi dei requisiti richiesti.

Art. 7

Perfezionamento iscrizione

I candidati ammessi al Master Universitario di I livello devono perfezionare l'iscrizione entro il 15 ottobre 2014 mediante presentazione dei seguenti documenti all'Università degli Studi di Genova, – Area formazione permanente e post lauream - Servizio alta formazione - Via Bensa, 1 - 16124 Genova (orario sportello: lunedì – mercoledì – giovedì - venerdì ore 9.00 - 12.00 e martedì ore 9.00 – 11.00 e ore 14.30 - 16.00):

1. domanda di iscrizione master universitario (*);
2. contratto formativo (*);
3. modulo richiesta tesserino magnetico (*);
4. fotocopia fronte/retro del documento di identità;
5. n. 1 fotografia formato tessera;

L'iscrizione al master è gratuita.

La Fondazione CIF Formazione (Capofila) provvederà al versamento le tasse di iscrizioni di importo pari a 217,00 € per gli iscritti al Master.

(*) disponibile all'indirizzo <http://www.studenti.unige.it/postlaurea/master/>

La domanda di iscrizione e i documenti sopra indicati potranno essere anticipati via fax al numero 0039 010 2099539. L'invio a mezzo fax non esime dalla presentazione della domanda di iscrizione e della documentazione in originale.

Ai sensi dell'art. 11 comma 3 del Regolamento per gli Studenti emanato con D.R. 228 del 25.09.2001 e successive modifiche, lo studente iscritto ad un corso universitario non ha diritto alla restituzione delle tasse e dei contributi versati, anche se interrompe gli studi o si trasferisce ad altra Università.

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

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 I livello in: "Esperto in biotecnologie dei prodotti alimentari" come previsto dall'art. 19 del Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, di aggiornamento professionale e di formazione permanente 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 formazione permanente e post lauream, e trattati per le finalità di gestione della selezione e delle attività procedurali correlate, secondo le disposizioni del D.L.vo 30.06.2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Genova, 18/07/2014

IL RETTORE
F.to Prof. Giacomo Deferrari

Responsabile del procedimento: Dott. Aldo Spalla
Tel. 0102095795