

Decreto Rettorale

DR

Il Rettore

Oggetto: Bando Master I Livello in "Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica"- Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali- A.A. 2024/2025

Vista la Legge 19 novembre 1990, n. 341 "Riforma degli ordinamenti didattici universitari"; Visto il D.M. 22 ottobre 2004, n. 270 "Modifiche al regolamento recante norme concernenti l'autonomia didattica degli Atenei approvato con D.M. del Ministero dell'università e della ricerca scientifica e tecnologica 3 novembre 1999, n. 509";

Vista la Legge 30 dicembre 2010, n. 240 "Norme in materia di organizzazione delle università, di personale accademico e reclutamento, nonché delega al governo per incentivare la qualità e l'efficienza del sistema universitario";

Visto lo Statuto dell'Università degli Studi di Perugia, emanato con D.R. n. 889 del 28 maggio 2012 e pubblicato in G.U. il 21 giugno 2012 e ss.mm.ii.;

Visto il Regolamento in materia di corsi per master universitario e corsi di perfezionamento dell'Università degli Studi di Perugia, emanato con D.R. n. 3420/2022 del 13 dicembre 2022;

Visto in particolare l'art. 15 c. 1 il quale prevede che "I Master e i Corsi di Perfezionamento di Alta Formazione sono istituiti ed attivati con decreto del Rettore, previa deliberazione del Consiglio di Amministrazione, adottata su proposta approvata dal Dipartimento proponente, sentite le Scuole ove istituite, previo parere del Senato Accademico e sentito il Nucleo di Valutazione";

Visto il Decreto del Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali n. 90 del 24/05/2024, con il quale è stata approvata la proposta di istituzione per l'A.A. 2024/2025 del Master di I livello in "Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica" in convenzione con l'Associazione Centro Studi Citta' di Foligno e EPTA srl;

Considerato che il Nucleo di Valutazione in data 27 maggio 2024 e 19 luglio 2024 ha reso parere favorevole in merito alla proposta di istituzione per l'a.a. 2024/2025 del Master suddetto proposto dal Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

Considerato che il Senato Accademico e il Consiglio di Amministrazione rispettivamente nelle sedute del 23 e 24 luglio 2024 hanno approvato l'istituzione per l'A.A. 2024/2025 del Master di I livello in "Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica" – Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

Ripartizione Didattica

Dirigente

Dott.ssa Antonella Bianconi

Responsabile Area

Dott. Matteo Tassi

Responsabile Ufficio

Dott.ssa Catia Dorilli

Responsabile del procedimento

Dott.ssa Lara Taglieri

Visto il D.R. n. 2300 del 29 luglio 2024 con il quale per l'a.a. 2024/2025 è stato istituito/attivato il Master di I Livello in “Progettazione e gestione dell’innovazione alimentare e gastronomica”– Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

Visto il verbale n. 10 del 30 luglio 2025 del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali con il quale viene approvata la riapertura del bando per l’ammissione al Master di I Livello in “Progettazione e gestione dell’innovazione alimentare e gastronomica”– Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali;

DECRETA

Art.1 Indizione

Sono aperti i termini per la presentazione delle domande di ammissione al **Master di I livello in “Progettazione e gestione dell’innovazione alimentare e gastronomica” l’a.a. 2024-2025** presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università degli Studi di Perugia.

Il Master ha una durata di n. 12 mesi per n. 60 crediti formativi universitari, la sede amministrativa del Corso è il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell’Università degli Studi di Perugia, via Borgo XX Giugno 74, Perugia.

Le attività didattiche si svolgeranno presso la sede del Centro Studi Città di Foligno- Foligno (PG).

Partecipa alla realizzazione del Master EPTA Srl, ente gestore dell’iniziativa “I Primi d’Italia” che si impegna a destinare a titolo di rimborso dei contributi di iscrizione una borsa pari ad euro 1.500,00 ai migliori 7 candidati collocatisi utilmente in graduatoria di selezione.

Potrà essere prevista l’eventuale disponibilità di ulteriori borse delle quali verrà data evidenza pubblica.

Art.2

Obiettivi del corso, finalità e sbocchi professionali

I sistemi agroalimentari europei devono affrontare importanti sfide al cambiamento in conseguenza di spinte economiche demografiche, sociali, tecnologiche e climatiche, con evidenti riflessi sulla competitività

incentrata sull'offerta di alimenti sempre più "sostenibili" per l'uomo e l'ambiente. In tale scenario il sistema agroalimentare italiano, che ricomprende anche il canale distributivo HoReCa, è caratterizzato da PMI di ridotte dimensioni che raggiungono il successo, nonostante il carattere di piccole aziende familiari, grazie ad un forte spirito imprenditoriale e alla capacità di realizzare prodotti unici che caratterizzano il Made in Italy agroalimentare. Ciò nonostante sono presenti fragilità nel processo di adozione delle innovazioni di processo e di prodotto che possono compromettere la tenuta dell'offerta su mercati sempre più competitivi e soggetti a rapidi cambiamenti. La problematica più stringente è rappresentata dalla qualità e dalla preparazione delle risorse umane fondamentali per affrontare le moderne sfide del mercato. Da qui l'esigenza di corsi di alta formazione professionale e manageriale orientati alla formazione di figure professionali in grado di supportare le PMI. Il Master in "Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica" intende rispondere a queste esigenze ed è stato progettato dopo una attenta ricognizione dei fabbisogni formativi delle PMI del territorio dell'Italia Centrale grazie alla collaborazione di "Primi d'Italia". Il Master di 1° livello in "Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica", che ha una durata annuale e si articola in 1500 ore di formazione per un totale di 60 CFU, intende formare giovani manager e professionisti per inserirsi nel sistema delle PMI agroalimentari con competenze di "progettista e manager dell'innovazione" lungo le filiere produttive e di distribuzione degli alimenti. Progettare e gestire l'innovazione significa introdurre con successo cambiamenti nelle svariate forme in cui si manifestano e con tempistiche molto più stringenti che in passato. Innovare significa fare cose (organizzazione, processi, prodotti, servizi) in modo diverso collaborando con stakeholder interni ed esterni all'azienda che i cambiamenti sociali, tecnologici e di mercato richiedono con sempre maggiore insistenza. Acquisire tali competenze vuol dire saper affrontare problemi complessi che richiedono "conoscenze" e "abilità" di alto profilo professionale. Le conoscenze indispensabili sono quelle relative a: - le caratteristiche compositive delle materie prime e degli alimenti finiti, del loro ruolo nutrizionale, dietetico e salutistico, del loro ruolo nel determinare i caratteri organolettici. - Le materie prime ed i prodotti della tradizione, dagli aspetti relativi alla biodiversità, al valore culturale e ai sistemi di loro protezione e valorizzazione. -L'impatto delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione sulla qualità e sulla sicurezza delle materie prime e degli alimenti finiti. - Il sistema agroalimentare, i sistemi di analisi delle dinamiche ed i trend. - Le norme

a tutela e valorizzazione del settore agroalimentare. - I principi di gestione delle imprese agroalimentari. - Gli elementi del marketing. - Gli obiettivi e gli strumenti per il miglioramento della sostenibilità della filiera agroalimentare. - Le soluzioni innovative in risposta alle nuove esigenze del mercato dei prodotti alimentari. Per raggiungere tale obiettivo il Master prevede lezioni frontali, laboratoriali e stage presso le imprese agroalimentari e di distribuzione agroalimentare del territorio. La costruzione delle competenze prevede l'acquisizione di conoscenze e abilità nelle seguenti aree disciplinari:

- Qualità delle materie prime e degli alimenti
- Approvvigionamento delle materie prime
- Tecnologie di trasformazione e conservazione degli alimenti
- Il sistema agroalimentare e le sue componenti
- Quadro normativo delle filiere agro-alimentari (dalla produzione alla somministrazione degli alimenti)
- Valorizzazione del patrimonio gastronomico
- Economia aziendale e Management
- Marketing alimentare - Sostenibilità
- Innovazioni di prodotto - Autoimprenditorialità
- "English for event marketing"

La presentazione del corso, gli obiettivi formativi, il piano degli insegnamenti nonché il Regolamento Didattico sono consultabili alla pagina [Corso di master in Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica - Scheda](#)

Per l'attivazione del Corso sarà necessario il raggiungimento del numero minimo di 10 iscritti, il numero massimo sarà di 25 partecipanti.

Il Collegio Docenti ha facoltà di ammettere alla frequenza dei corsi uditori nella proporzione massima del 20% degli iscritti ordinari, anche a Corso avviato. Agli uditori sarà rilasciato un attestato di partecipazione firmato dal Direttore del Corso.

Qualora alla scadenza prevista, il numero minimo necessario per l'attivazione del corso non venisse raggiunto, i termini del presente bando potranno essere riaperti mediante apposito avviso che verrà pubblicato all'Albo ufficiale e nella pagina web di Ateneo. Con le stesse modalità

potranno essere prorogati i termini per la presentazione delle domande. Saranno fatte salve le domande già pervenute entro il termine di scadenza indicato all'art.4 del presente bando, con facoltà, per coloro che hanno inoltrato domanda di partecipazione entro tale data, di integrare la domanda già presentata, con ulteriore documentazione ritenuta utile.

Art. 3
Requisiti di accesso

L'accesso al Corso è riservato ai laureati in possesso di:

•*Laurea triennale afferente alle classi:* L-2 Biotecnologie; L-7 Ingegneria civile e ambientale; L-13 Scienze biologiche; L-18 Economia aziendale; L-15 Scienze del turismo; L-25 Scienze Agrarie e Ambientali; L-26 Scienze e tecnologie alimentari; L-38 Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali; L-gastr Scienze della gastronomia; L-30 Fisica.

•*Laurea vecchio ordinamento in:* Biotecnologie agro-industriali; Biotecnologie indirizzo Biotecnologie agrarie vegetali; Marketing; Scienze agrarie tropicali e subtropicali; Scienze agrarie; Scienze ambientali; Scienze biologiche; Scienze e tecnologie agrarie; Scienze e tecnologie alimentari; Scienze forestali e ambientali; Scienze forestali; Scienze naturali; Scienze della produzione animale; Economia e commercio; Scienze politiche; Giurisprudenza; Farmacia; Chimica e Farmacia.

•*Laurea specialistica/magistrale afferente alle classi:* 6/S Biologia; 64/S Scienze dell'economia; 68/S Scienze della natura; 7/S Biotecnologie agrarie; 22/S Giurisprudenza, 102/S; Teoria e tecniche della normazione e dell'informazione giuridica; 40/S Lingua e cultura italiana; 74/S Scienze e gestione delle risorse rurali e forestali; 77/S Scienze e tecnologie agrarie; 78/S Scienze e tecnologie agroalimentari; 82/S Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio; 84/S Scienze economico-aziendali; LMG/01 Giurisprudenza; LM - 6 Biologia; LM - 7 Biotecnologie agrarie; LM-14 Filologia moderna; LM-56 Scienze dell'economia; LM-59 Scienze della comunicazione pubblica, di impresa e pubblicità; LM - 60 Scienze della natura; LM - 69 Scienze e Tecnologie Agrarie; LM - 70 - Scienze e Tecnologie Agroalimentari; LM - 73 Scienze e tecnologie forestali ed ambientali; LM - 75 Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio; LM - 77 Scienze economicoaziendali. LM- 76 scienze economiche per l'ambiente e la cultura; LM-86 scienze zootecniche e tecnologie animali;

LM-gastr Scienze, culture e politiche della gastronomia; LM-61 Scienze della nutrizione umana.

•nonché ai possessori di altro titolo conseguito all'estero in discipline e tematiche attinenti ed equipollente in base alla normativa vigente.

Il Collegio Docenti può ammettere, inoltre, possessori di titoli appartenenti ad altre classi, previa valutazione dei curriculum formativi, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione.

Art. 4

Domanda di ammissione

La domanda di partecipazione alla prova di ammissione deve essere redatta sul modulo Allegato A al presente bando e, **a pena di esclusione**, deve essere:

- debitamente **sottoscritta con firma autografa**,
- trasmessa unitamente a **copia fotostatica non autenticata di un documento di identità**; qualora il documento di identità non sia in corso di validità, il candidato dovrà, ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 445/2000, dichiarare in calce alla fotocopia dello stesso che i dati ivi contenuti non hanno subito variazioni dalla data di rilascio,
- **corredata della seguente documentazione**: curriculum vitae redatto sul modulo Allegato B, sottoscritto con firma autografa o digitale a pena di non valutazione di quanto in esso dichiarato;

La domanda così redatta e la documentazione sopra richiesta **va presentata esclusivamente on line collegandosi alla pagina <https://unipg.esse3.cineca.it/Home.do>** entro il termine perentorio delle ore **13:00 del 15 ottobre 2025** seguendo le istruzioni contenute **nell'Allegato 1**.

Il pagamento di € 60,00 a titolo di “contributo di partecipazione”, richiesto a pena di esclusione dalla procedura, dovrà essere effettuato utilizzando la modalità indicata nell'allegato 1.

In nessun caso si procederà al rimborso del sopra citato contributo.

Per i candidati che hanno conseguito il titolo di studio all'estero:

il diploma di laurea estero di secondo ciclo conseguito presso una istituzione della formazione superiore ufficiale estera e che dà accesso al corso, in originale o copia conforme, obbligatoriamente corredato, da:

- certificato rilasciato dalla competente Università attestante gli esami superati, i crediti formativi, le votazioni (transcript). Gli studi post secondari (esami e crediti) compiuti possono essere attestati dal "Diploma Supplement", ove adottato;
- Documentazione attestante la veridicità del titolo di studio estero, ovvero attestazioni di verifica rilasciate dal centro ENIC-NARIC italiano (CIMEA) o legalizzazione (come l'Apostille dell'Aja ove prevista);
- Attestato di comparabilità del titolo estero rilasciato da CIMEA-NARIC ITALIA o da altri Enti ENIC/NARIC o, in alternativa, "Dichiarazione di valore" a cura della Rappresentanza Diplomatica o Consolare Italiana competente per territorio nel Paese di conseguimento del titolo;

Art. 5 **Selezione**

Qualora il numero di domande superi i limiti sopra indicati, il Collegio Docenti procederà a nominare una commissione per effettuare una selezione, al fine di stilare le graduatorie utili per l'assegnazione dei posti disponibili.

La selezione sarà per titoli e colloquio. Al colloquio saranno attribuiti n. 60 punti, ai titoli n. 40 punti, per totale di 100 punti.

I criteri di attribuzione dei punteggi per i titoli sono i seguenti:

1. voto di laurea triennale, laurea vecchio ordinamento o lauree a ciclo unico

- 110/110 e lode: 10 punti
- 110/110: 9 punti
- da 106/110 a 109/110: 8 punti
- da 103/110 a 105/110: 4 punti
- fino a 102/110: 2 punti

2. Borse di dottorato e/o studio presso enti pubblici, titolo di dottore di ricerca, abilitazione all'esercizio della professione, attestati di qualificazione e/o specializzazione rilasciati a seguito di frequenza di corsi di formazione professionale organizzati da pubbliche amministrazioni o

enti privati, purché attinenti all'attività oggetto del master, corsi di formazione post laurea, fino ad un max di 20 punti così ripartiti:

- Abilitazione alla professione: punti 3
- Borsa, assegno di ricerca: punti 1 per ogni anno o frazione di anno superiore a sei mesi, fino ad un max di punti 3
- Titolo di Dottore di Ricerca: punti 3
- Attestati di qualificazione e/o specializzazione: 1 punto per ogni corso fino a un max di punti 5
- Corsi di formazione post laurea: 1 punto per ogni corso fino a un max di punti 6

3. Esperienze di ricerca e/o lavorative documentate attinenti al master prestate presso soggetti pubblici e/o privati:

0,5 punti per ogni mese fino a un max di punti 10.

In caso di ex aequo sarà data priorità al candidato più giovane.

La sopracitata selezione sarà comunque effettuata per l'attribuzione dei rimborsi dei contributi di iscrizione da parte di Soggetti terzi.

Art. 6 **Comunicazioni**

A partire dal 24 ottobre 2025 sarà pubblicato all'Albo on-line dell'Ateneo (e reso noto anche via Internet sul sito Web dell'Ateneo www.unipg.it/concorsi - accesso corsi numero programmato - Master e Corsi di Perfezionamento), **un avviso con cui saranno resi noti:**

- a) la comunicazione dell'avvenuto raggiungimento del numero minimo di domande di ammissione, pari a 10;
- b) l'elenco dei candidati ammessi alla selezione di cui all'art. 4;
- c) l'elenco dei candidati esclusi dalla selezione per mancato possesso dei requisiti o per mancato rispetto dei termini e delle modalità di presentazione della domanda di partecipazione;
- d) la Commissione giudicatrice;
- e) l'eventuale rinvio della pubblicazione all'Albo on-line dell'Ateneo delle comunicazioni di cui sopra.

N.B: le comunicazioni saranno pubblicate mediante codice identificativo personale (PREMATRICOLA) che il sistema genererà al momento dell'iscrizione on-line.

Dalla data di pubblicazione all'Albo on-line dell'Ateneo degli avvisi di cui al presente articolo, decorrerà il termine per eventuali impugnative (nel termine di 60 giorni al Giudice amministrativo e nel termine di 120 giorni al Presidente della Repubblica).

Art. 7
Immatricolazione

Il contributo unico omnicomprensivo per l'iscrizione di uno studente ordinario è pari **€. 3.000,00 (tremila)** oltre a € 16,00 per imposta di bollo. Il contributo unico omnicomprensivo per l'uditore è pari **€. 1.500,00** (millecinquecento) oltre a € 16,00 per imposta di bollo.

Con successivo avviso della Ripartizione Didattica saranno indicati i termini e le modalità di immatricolazione.

Art. 8
Trattamento dei dati personali

Il trattamento dei dati personali richiesti dal presente avviso è finalizzato esclusivamente per tutte le attività connesse alla selezione. L'informativa resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 – Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati, è disponibile al seguente indirizzo: <https://www.unipg.it/protezione-dati-personali/informative>.

Art. 9
Norma di rinvio

Per quanto non previsto nel presente bando si fa riferimento al Regolamento Didattico del Master di I livello in Progettazione e gestione dell'innovazione alimentare e gastronomica” A.A. 2024/2025.

Per informazioni in ordine alla selezione:
ufficio.procedureselettive@unipg.it

Per informazioni in ordine all'immatricolazione:
Ufficio Corsi Post Lauream:
Email: ufficio.corsipostlauream@unipg.it

Il responsabile del procedimento amministrativo è la Dott.ssa Lara Taglieri e-mail: ufficio.procedureselettive@unipg.it

Art. 10
Pubblicazione

Il presente bando sarà reso pubblico mediante affissione all'Albo on-line dell'Ateneo all'indirizzo www.unipg.it/.

Il bando e la relativa modulistica sono consultabili e scaricabili all'indirizzo Internet dell'Ateneo: www.unipg.it/-didattica – corsi a numero programmato – Master.

Il Rettore
Prof. Maurizio Oliviero

(Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)