



## PROMOTORI E PARTNER

Il Master è promosso dal Dipartimento di Scienze della Terra, dell'Ambiente e della Vita dell'Università di Genova in collaborazione con:

Alalunga Pesca Professionale, Appetais, AQUA, Nino Castiglione, Coldiretti Liguria, Confcooperative Liguria, Eurofishmarket, Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese, Flag Levante Ligure (Camera di Commercio di Genova), Friend of the sea, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, Legacoop Liguria, MESA, MICAMO, Mitilicoltori Associati, PRODA Alimenti, Regione Liguria - Dipartimento salute e servizi sociali, RINA services, Sogegross, TICASS.

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

**Per ulteriori approfondimenti sul Master è possibile scaricare la scheda informativa disponibile sul sito**

## INFORMAZIONI

Università degli Studi di Genova  
Servizio Apprendimento permanente - PerForm  
Piazza della Nunziata 2  
Palazzo Belimbau  
16124 Genova  
tel. 010 209 94 66  
email: [master@formazione.unige.it](mailto:master@formazione.unige.it)



[www.masterfse.unige.it](http://www.masterfse.unige.it)

Vuoi sapere di più  
su questo corso?  
Utilizza il QR code  
a lato



# 21 MASTER gratuiti a Genova



## infinite opportunità

Master Universitario di II livello

# Management della Trasformazione e Qualità del Prodotto Ittico e Agroalimentare



Progetto cofinanziato Programma Operativo Regione Liguria  
Fondo Sociale Europeo 2014-2020 a valere  
sull'asse 3 "Istruzione e Formazione"

## OBIETTIVI

Il Master ha l'obiettivo di fornire elementi conoscitivi tecnico-pratici formando una figura professionale specializzata nella trasformazione del prodotto ittico, secondo standard di elevata qualità igienica, sensoriale e nutrizionale.

## PUNTI CHIAVE

**Area:** tecnico-scientifica

**Sede:** Genova

**Inizio:** giugno 2018

**Durata:** 1500 ore

**Format:** part time, in aula

**Iscrizioni:** entro 14 maggio 2018

## PROFILO DEL CORSO

**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.**

**Il Master intende formare professionisti esperti in igiene, contaminazione chimica e biologica, idonea etichettatura, migliori processi di trasformazione e conservazione sia tradizionali sia innovativi. Saranno descritte le tecniche per gestire il workflow documentale dei processi aziendali, le informazioni connesse al sistema di rintracciabilità e quelle necessarie alle procedure di Certificazione aziendale e dei Sistemi di Qualità.**

## DESTINATARI

Sono ammessi giovani e adulti in cerca di occupazione e occupati laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari, Biotecnologie Agrarie, Biologia, Biotecnologie Industriali, Biotecnologie Mediche, Veterinarie e Farmaceutiche, Scienze e Tecnologie Forestali e Ambientali, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze Zootecniche e Tecnologie Animali o titoli equipollenti.

Possono essere ammessi laureati in altre discipline purché in possesso di requisiti di competenza giudicati idonee. È richiesta una buona conoscenza della lingua inglese e competenze informatiche di base.

Il numero massimo di partecipanti è 20.

## PROFILO PROFESSIONALE

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 e 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.

Sono 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 internazionali (come FAO e UE), oppure realtà che si occupano di promozione e valorizzazione del prodotto ittico.

## SELEZIONE E ISCRIZIONI

La partecipazione al Master è **gratuita**. Il Master è interamente finanziato da Regione Liguria con fondi comunitari. L'ammissione al Master avverrà sulla base di una selezione che prevede una prova scritta e un colloquio orale. La domanda di ammissione al concorso deve essere presentata entro le ore 12:00 di **lunedì 14 maggio 2018**.

## ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

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

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. La fase d'aula è organizzata in nove moduli formativi che affronteranno le tematiche necessarie per il professionista in uscita, tra cui: le tecnologie per la trasformazione e conservazione alimentare, la sicurezza e qualità dei prodotti ittici e delle produzioni ittiche, le normative del settore alimentare, la gestione d'impresa, le certificazioni volontarie nei prodotti della filiera ittica, le tecnologie a supporto dei prodotti agroalimentari, le tecniche di ispezione e valutazione.

## STAGE

Al termine della fase didattica è previsto un periodo di stage presso aziende del settore. Sono stati attivati contatti con Alalunga Pesca Professionale, Appetais, AQUA., Nino Castiglione, Coldiretti Liguria, Confcooperative Liguria, Eurofishmarket, Flag Gruppo di Azione Costiera Savonese, Flag Levante Ligure (Camera di Commercio di Genova), Friend of the sea, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, Legacoop Liguria, MICAMO, Mitilicoltori Associati - Società cooperativa, PRODA Alimenti, Regione Liguria - Dipartimento salute e servizi sociali, RINA services, Sogegross, TICASS.

## TITOLO RILASCIATO

Diploma di Master Universitario di II livello in Management della Trasformazione e Qualità del Prodotto Ittico e Agroalimentare.

60 CFU