



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

Dipartimento di Scienze del Farmaco
Ufficio Didattica e Segreteria – Polo di Novara

Pubblicato 13.12.2023

Scadenza 20.12.2023 h 12:00

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL FARMACO

Oggetto: **Bando di selezione per studenti della Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche “FREE MOVER PER PROGETTI” – a.a. 2023/2024**

IL DIRETTORE

- VISTO** Lo Statuto di Ateneo
- VISTO** Il Regolamento del Dipartimento di Scienze del Farmaco
- VISTA** la nota pervenuta dallo Staff Sviluppo e Qualità dei Progetti Didattici di Alta Formazione e della Mobilità Internazionale a firma della Dirigente della Divisione Didattica (prot. n. 134905 del 9/10/2023), recante “Ripartizione Fondi Free Mover per Progetti – a.a. 2023/2024”;
- VISTO** che con la medesima nota sopra citata, è stata approvata l’assegnazione del finanziamento al Prof. Riccardo Miggiano, relativo al progetto “*FlavChem (3°Ed.)*” con destinazione Porto, Portogallo sull’insegnamento “Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari”;
- CONSIDERATA** l’urgenza di procedere al fine di poter organizzare e predisporre tutte le attività preparatorie del Progetto;
- ACCERTATA** la copertura di spesa su fondi del bilancio unico di Ateneo;
- VALUTATO** ogni opportuno elemento

DECRETA

l’emanazione del bando per la selezione per studenti iscritti alla *Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche* nell’ambito della mobilità per studenti denominata “FREE MOVER PER PROGETTI” per l’anno accademico 2023/2024 relativa al progetto “*FlavChem (3°Ed.)*” con destinazione Porto, Portogallo sull’insegnamento “Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari” disponendone la pubblicazione sulla pagina web del DSF nonché mediante affissione all’Albo online di Ateneo.

La scadenza per inviare la domanda di partecipazione con la documentazione necessaria è il giorno 20.12.2023 h 12:00.

Visto la Responsabile
Ufficio Didattica e Segreteria Polo di Novara
Dott.ssa *Martina Fortuna*

IL DIRETTORE
Dipartimento di Scienze del Farmaco
Prof. *Armando Genazzani*

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii.

**Bando di selezione per studenti della LM in Biotecnologie Farmaceutiche
"FREE MOVER PER PROGETTI" a.a. 2023/2024**

DOCENTE DI RIFERIMENTO	PROF. Matteo Bordiga
TITOLO PROGETTO	<i>FlavChem (3°Ed.)" con destinazione Porto, Portogallo</i>
PERIODO	Maggio 2024
NUMERO STUDENTI IN MOBILITA'	5 (borsa al 100%) + 2 (borsa al 50%)
OFFERTA	Agli studenti selezionati viene offerto viaggio A/R, trasferimenti in autobus o metro, assicurazione sanitaria, vitto, alloggio a Porto in Portogallo
STUDENTI DESTINATARI	Studenti iscritti a LM a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche del corso di Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari" (4° anno CTF); Dipartimento di Scienze del Farmaco (DSF).
REQUISITI DI AMMISSIONE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza della lingua inglese (esame sostenuto in curriculum o verificato dal docente)- Inserimento nel piano di studio e frequenza nell'anno accademico 2023-2024 del corso di Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari.
CRITERI DI SELEZIONE	<ul style="list-style-type: none">- Voto dell'esame di chimica, tecnologia e contaminanti degli alimenti- Risultato della Prova intermedia di analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari- Colloquio motivazionale Tutti i titoli devono essere posseduti all'atto della presentazione della domanda.
DEADLINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA	Per candidarsi è necessario inviare la domanda di partecipazione (Allegato A) a: didattica.dsf@uniupo.it entro il 20.12.2023 h 12:00 allegando la seguente documentazione: <ul style="list-style-type: none">- domanda di partecipazione (allegato A)- fotocopia del documento d'identità- fotocopia del codice fiscale
PERIODO SVOLGIMENTO COLLOQUI E PUBBLICAZIONE ESITI	Dicembre/Gennaio 2023 La graduatoria verrà pubblicata sul sito web https://dsf.uniupo.it/it/bacheca/bandi e all'Albo online di Ateneo. Nessuna comunicazione scritta verrà inviata alle vincitrici/ai vincitori. È ammesso il ricorso avverso la graduatoria entro e non oltre 5 giorni lavorativi dalla data di affissione della stessa.

	Le candidate/i candidati vincitrici/vincitori saranno contattate/i dall'Ufficio Didattica e Segreteria del Polo di Novara per la compilazione del modulo di accettazione del contributo Free Mover, che dovrà essere presentato entro 3 giorni lavorativi dalla ricezione. In caso contrario, la vincitrice/il vincitore verrà considerata/o rinunciataria/o
COMMISSIONE	Prof.ssa Monica Locatelli, Prof. Jean Daniel Coisson, Prof. Matteo Bordiga
RICONOSCIMENTO	Al ritorno, agli studenti che porteranno a termine le attività da progetto verranno riconosciuti 15 CFU (annotati come crediti di mobilità internazionale) per l'intero esame di "Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari" e 3 CFU (annotati come crediti liberi di mobilità internazionale) per "Approfondimento di Analisi e Controllo di qualità dei prodotti alimentari". Come riconoscimento del maggior impegno per le attività svolte ad integrazione del programma didattico dell'insegnamento, verranno attribuiti 3 CFU extra-curricolari. Il riconoscimento avverrà in fase di verbalizzazione dell'esame che dovrà essere sostenuto entro il 30 settembre 2024, ossia, come limite massimo, durante gli appelli di settembre 2024.
COME/QUANDO SI OTTIENE RICONOSCIMENTO	<p>I requisiti per vedersi accreditati i 3 CFU extra-curricolari e vedersi registrati i suddetti esami in mobilità estera sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione alle attività di ricerca nei laboratori del DSF e in quelli del centro ospitante. - Produzione di un elaborato. <p>La mancanza dei suddetti requisiti non consente il riconoscimento dei crediti.</p> <p>Se lo studente selezionato rinuncia, dovrà rimborsare le spese eventualmente già sostenute dall'Ateneo.</p>

Elenco allegati al bando:

All. A modulo domanda di partecipazione;

All. B Informazioni trattamento dati personali

Descrizione

Il progetto rappresenta la **3° edizione** del progetto finanziato nei due anni precedenti che ha avuto come destinazione Madeira (**2022**) e Porto (**2023**). Per questa edizione si è pensato di proseguire il progetto coinvolgendo un altro gruppo di ricerca dell'Università di Porto con cui il gruppo di Chimica degli Alimenti del DSF collabora già da tempo.

I partecipanti del progetto **FlavChem** (3°Ed.) avranno la possibilità di svolgere un'articolata attività (lezioni teoriche, seminari ed esercitazioni di laboratorio) complementare a quanto svolto nell'insegnamento erogato in sede. Il progetto si svolgerà a maggio 2024 e sarà coordinato dal Dr. Helder Oliveira presso il LAQV, REQUIMTE, Departamento de Química e Bioquímica, Faculdade de Ciências, Universidade do Porto.

Il progetto **FlavChem** (3°Ed.) avrà come oggetto la caratterizzazione sia polifenolica (principalmente antociani) che del profilo aromatico di una selezione di vini Piemontesi (forniti in collaborazione con *Consorzio Tutela Nebbioli Alto Piemonte*) per i quali si può individuare una affinità nel processo produttivo tra Italia e Portogallo. In modo particolare saranno analizzate e comparate le principali tipologie (ad esempio Nebbiolo). Grazie ad una proficua e consolidata collaborazione tra il gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti (DSF) con quello del **Dr. Hélder Oliveira**, i partecipanti potranno approfondire questa tematica da un punto di vista didattico, sperimentale e analitico.

Gli studenti selezionati, in aggiunta alla loro **attività seminariale attiva prevista**, utilizzeranno (sotto la supervisione del **Dr. Hélder Oliveira**) le strumentazioni di alto livello presenti presso il Departamento de Química e Bioquímica, Faculdade de Ciências, Universidade do Porto, in particolare tecniche cromatografiche avanzate (HPLC e GC).

Obiettivi formativi

Per quanto riguarda il corso, la parte di Analisi e Controllo di Qualità dei Prodotti alimentari permette allo studente di acquisire le conoscenze di base relative all'analisi degli alimenti, al fine di comprendere il significato delle stesse e il loro ambito di applicazione. Le esercitazioni in laboratorio mirano a condurre lo studente nel loro svolgimento e a verificare le capacità di applicazione delle sue conoscenze nel campo dell'analisi di matrici semplici e complesse.

Per gli studenti selezionati per il progetto l'obiettivo sarà di acquisire un'ulteriore conoscenza di base sulla tematica (approfondimento sulla componente polifenolica e volatile di vini), ampliando e applicando il campo delle competenze analitiche. Queste tecniche cromatografiche, che normalmente lo studente incontra durante il periodo di tesi sperimentale, grazie alle caratteristiche di questo progetto iniziano ad essere affrontate da un punto di vista operativo, sul modello "**learning by doing**", già al 4° anno. È inoltre importante sottolineare come gli studenti si dovranno confrontare con una realtà diversa da quella abituale, ovvero paese straniero, lingua e modalità di organizzazione del laboratorio) e tutto questo avrà ricadute positive in termini di crescita individuale e di gruppo (team building).

Pertinenza

Il progetto si inserisce nelle attività dell'insegnamento di "**Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari**" (4° anno CTF). L'insegnamento, nelle sue due parti, è da considerare come un programma unico, volto a completare le conoscenze in campo alimentare necessarie al Chimico Farmaceutico per gestire le problematiche correlate alle attività analitiche nell'area alimentare e nutraceutica, sia a livello di controllo della qualità/sicurezza (analisi) sia a livello di produzione di ingredienti bioattivi/alimenti con processi biotecnologici e fermentativi.

Le attività pratiche svolte in laboratorio e previste per questo insegnamento si focalizzano sulla caratterizzazione chimica sia di matrici semplici (vino, latte, olio, acqua, caramelle) sia di un alimento complesso fermentato. L'obiettivo delle attività in

laboratorio, alla conclusione del corso, è permettere allo studente di capire e applicare in modo corretto i protocolli di analisi, ottenere il dato analitico relativo, interpretare il dato ottenuto in relazione a eventuali norme di legge specifiche della matrice in esame, conducendo con autonomia di giudizio la valutazione sui dati sperimentali ottenuti.