



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

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

Pubblicato 10.01.2025

Scadenza 27.01.2025 h 12:00

DIPARTIMENTO DI SCIENZE DEL FARMACO

Oggetto: Bando di selezione per studentesse e studenti della Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche “FREE MOVER PER PROGETTI” – a.a. 2024/2025

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. 137048 del 10/10/2024), recante “Ripartizione Fondi Free Mover per Progetti – a.a. 2024/2025”;
- 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. 158822 del 18/12/2024), recante “Call Free Mover per Progetti a.a. 2024/2025: progetto “FlavChem (4°Ed.)”;
- VISTO** che con la medesima nota sopra citata, è stata approvata l’assegnazione del finanziamento al Dott. Matteo Bordiga, relativo al progetto “FlavChem (4°Ed.)” con destinazione Turchia 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 di studentesse e studenti iscritte/i alla Laurea Magistrale a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche nell’ambito della mobilità per studentesse e studenti denominata “FREE MOVER PER PROGETTI” per l’anno accademico 2024/2025 relativa al progetto “FlavChem (4°Ed.)” con destinazione Turchia 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 27.01.2025 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. *Marco Arlorio*

**Bando di selezione per studenti della LM in Biotecnologie Farmaceutiche
"FREE MOVER PER PROGETTI" a.a. 2024/2025**

DOCENTE DI RIFERIMENTO	PROF. Matteo Bordiga
TITOLO PROGETTO	<i>FlavChem (4°Edizione)</i>
PERIODO	Maggio 2025
NUMERO STUDENTI IN MOBILITA'	5 (borsa al 100%) + eventualmente 2 (borsa al 50%).
OFFERTA	Agli studenti selezionati viene offerto viaggio A/R, trasferimenti in autobus o metro, assicurazione sanitaria, vitto, alloggio.
STUDENTI DESTINATARI	Studenti 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 2024-2025 del corso di Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari.
CRITERI DI SELEZIONE	A ciascun studente sarà assegnato un punteggio ottenuto dalla media pesata del voto di Chimica, Tecnologia e Contaminanti degli Alimenti (peso 20%, 30 e lode è considerato pari a 32) e del voto, espresso in trentaduesimi, della prova intermedia di Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari (peso 60%). Successivamente ogni studente sosterrà un colloquio motivazionale che sarà valutato in modo da fornire una valutazione più articolata in fase di stesura della graduatoria (peso colloquio 20%) attribuendo un punteggio in decimi.
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 27.01.2025 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	Fine Gennaio/inizio Febbraio 2025 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	<p>L'esame viene riconosciuto come crediti conseguiti in mobilità internazionale, nell'ambito del corso di Biotecnologie alimentari + Analisi e controllo di qualità dei prodotti alimentari.</p> <p>2 CFU extra-curricolari in carriera per il maggior impegno dimostrato nello svolgimento delle attività inerenti all'insegnamento saranno attribuiti ad ogni studente.</p> <p>L'attività si conclude se l'elaborato viene valutato positivamente. (Tutte le attività vanno concluse entro il 30 settembre 2025, in caso contrario è prevista la restituzione del contributo ricevuto).</p> <p>L'ottenimento dei crediti extracurricolari avverrà in fase di verbalizzazione dell'esame che dovrà essere sostenuto entro tale data (30 settembre 2025), ossia, come limite massimo, durante gli appelli di settembre 2025.</p>

Elenco allegati al bando:
 All. A modulo domanda di partecipazione;
 All. B Informazioni trattamento dati
 personali

Descrizione

Il progetto rappresenta la 4° edizione del progetto finanziato negli anni precedenti che ha avuto come destinazione Madeira (2022) e Porto (2023 e 2024). Per questa edizione si è pensato di sviluppare il progetto in collaborazione con due gruppi di ricerca presso la città di Adana (Turchia) con cui il gruppo di Chimica degli Alimenti del DSF collabora già da tempo.

I partecipanti del progetto FlavChem (4°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 2025 e sarà coordinato dal Prof.

Serkan SELLI (University of Cukurova) and Prof. Haşim KELEBEK (Adana Alparslan Turkes Science and Technology University).

Il progetto FlavChem (4°Ed.) avrà come primo obiettivo la caratterizzazione sia polifenolica (principalmente antociani) che del profilo aromatico di una tradizionale bevanda analcolica Turca denominata Şalgam (di colore rosso, torbida e acida, prodotta dalla fermentazione lattica di carota nera, lievito naturale, sale, farina di bulgur, rapa e acqua).

Il secondo obiettivo sarà la caratterizzazione del profilo volatile del Raki, una bevanda alcolica tradizionale Turca ottenute dalla doppia distillazione di vinacce d'uva e aromatizzata con semi di anice.

La scelta di questi due prodotti tradizionali Turchi, oltre ad un aspetto di ospitalità, ha lo scopo di ampliare la gamma di matrici alimentari messe a disposizione degli studenti per migliorare le loro competenze analitiche.

Grazie ad una proficua e consolidata collaborazione tra il gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti (DSF) con quelli dei colleghi Turchi, i partecipanti potranno approfondire questa tematica da un punto di vista didattico, sperimentale e analitico.

Gli studenti selezionati, utilizzeranno (sotto la supervisione dei Prof. SELLI e Prof. KELEBEK) le strumentazioni di alto livello presenti presso i rispettivi dipartimenti, in particolare tecniche cromatografiche avanzate (HPLC e GC).

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.

Dettaglio e qualità delle attività da svolgersi in mobilità (work plan)

Work plan

Attività giornaliera

Giorno 1: Nella mattinata, oltre alla presentazione dei dipartimenti e del personale coinvolto nel progetto, gli studenti avranno modo di assistere ad alcune relazioni finalizzate ad introdurre le due matrici alimentari selezionate per le analisi. In aggiunta le relazioni si soffermeranno anche sulla descrizione dei processi produttivi coinvolti. Nel pomeriggio, gli studenti inizieranno la parte pratica impegnandosi nella preparazione dei campioni per l'analisi cromatografia in fase liquida (HPLC) per il giorno successivo.

Giorno 2: Gli studenti apprenderanno la teoria alla base dell'analisi cromatografia in fase liquida. Considerando la complessità delle strumentazioni, gli studenti verranno divisi in gruppi di lavoro più piccoli per poter lavorare in modo autonomo (ma supervisionato dai tutor). Una volta completata la fase analitica, gli studenti passeranno alla fase relativa all'elaborazione dati.

Giorno 3: Visita guidata (mezza giornata) presso un produttore locale di Şalgam al fine di comprendere e verificare dal vivo tutte le fasi di produzione. Nella rimanente mezza giornata gli studenti apprenderanno la teoria alla base dell'analisi gascromatografica (GC). Se necessario, prime fasi di preparazione del campione.

Giorno 4: La giornata sarà dedicata a terminare la preparazione dei campioni e successivamente alla loro analisi con l'utilizzo del GC. terminate le analisi, gli studenti divisi a gruppi passeranno alla fase finale di elaborazione dati e alla stesura del relativo report.