



UNIVERSITÀ DEL PIEMONTE ORIENTALE

Publicato	10.11.2022
Scadenza	01.12.2022

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. 2022/2023. CUP C61B21005830001**

IL DIRETTORE

- VISTO** Lo Statuto di Ateneo
- VISTO** Il Regolamento del Dipartimento di Scienze del Farmaco
- VISTA** la nota pervenuta dall'Ufficio Erasmus e Studenti Stranieri, a firma del Responsabile di Settore del 30.08.2022, protocollo numero 115625, recante "*Ripartizione Fondi Free Mover per Progetti – a.a. 2022/2023*"
- VISTO** che con la medesima nota sopra citata, è stata approvata l'assegnazione del finanziamento al Prof. Matteo Bordiga, relativo al progetto sull'insegnamento "*The Flavor Chemistry of Fortified Wines*" con destinazione Porto (Portogallo)
- 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

DECRETA

l'approvazione del bando seguente *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 2022/2023 relativa al progetto "The Flavor Chemistry of Fortified Wines"* con destinazione Porto (Portogallo); disponendone la pubblicazione sulla pagina web del DSF nonché mediante affissione all'Albo del Dipartimento stesso.

La scadenza per inviare la domanda di partecipazione con la documentazione necessaria è il giorno 01.12.2022.

IL RESPONSABILE DI SETTORE

Amministrazione centrale
Dipartimento di Scienze del Farmaco
Dr. Carlo Muzio

IL DIRETTORE

Del 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 a ciclo unico in
Chimica e Tecnologia Farmaceutiche**

“FREE MOVER PER PROGETTI” a.a. 2022/2023

DOCENTE DI RIFERIMENTO	PROF. Matteo Bordiga
PROGETTO	“ <i>The Flavor Chemistry of Fortified Wines</i> ” con destinazione Porto (Portogallo)
CUP	C61B21005830001
PERIODO	Maggio 2023
NUMERO STUDENTI IN MOBILITA'	5 + 2 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	LM a ciclo unico in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
REQUISITI DI AMMISSIONE	- conoscenza della lingua inglese - inserimento nel piano di studi e frequenza nell'anno accademico 2022-2023 dell'insegnamento di Biotecnologie Alimentari + Analisi e Controllo di qualità dei prodotti alimentari
CRITERI DI SELEZIONE	- conoscenza lingua inglese - 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
COMMISSIONE	Prof. Marco Arlorio, Prof. Jean Daniel Coisson, Prof. Matteo Bordiga
RICONOSCIMENTO	Al ritorno, agli studenti che porteranno a termine le attività da progetto verranno attribuiti 2 CFU extra-curricolari in carriera, come riconoscimento del maggior impegno. Verranno poi verbalizzati 3 CFU liberi come “ <i>Approfondimento di Analisi e Controllo di qualità dei prodotti alimentari</i> ” in mobilità estera

<p>COME/QUANDO SI OTTIENE RICONOSCIMENTO</p>	<p>I requisiti per veder accreditati i 2 CFU e vedersi registrato l'esame in mobilità 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>

Per candidarsi è necessario inviare la domanda di partecipazione come da allegato 1 a:
didattica.dsf@uniupo.it

Descrizione del progetto e dei suoi obiettivi

Il progetto rappresenta la seconda edizione del progetto finanziato lo scorso anno che ha avuto come destinazione Madeira. Per questa edizione si è pensato di proseguire il progetto coinvolgendo un altro gruppo di ricerca e quindi dirigendosi ad una nuova destinazione con la finalità di ampliare il network di collaborazioni internazionali di UPO.

I partecipanti del progetto FlavChem (2°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 nella metà di maggio 2023 e sarà coordinato dalla Dr.ssa Joana Pinto (Senior Researcher) e dal Prof. Félix Carvalho presso il Dipartimento di Scienze Biologiche, Facoltà di Farmacia dell'Università di Porto.

Il progetto FlavChem (2°Ed.) avrà come oggetto la caratterizzazione del profilo aromatico di una selezione di vini Piemontesi, 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 (Rossi e Bianchi) e quella caratterizzante la zona di Porto. Grazie ad una proficua e consolidata collaborazione tra il gruppo di ricerca di Chimica degli Alimenti dell'UPO con quello della Dr.ssa Pinto, i partecipanti potranno approfondire questa tematica da un punto di vista didattico, sperimentale e analitico.

Gli studenti selezionati, in aggiunta alla loro attività seminariali attive previste, utilizzeranno (sotto la supervisione della Dr.ssa Pinto) le strumentazioni di alto livello presenti presso il Dipartimento di Scienze Biologiche, Facoltà di Farmacia dell'Università di Porto, in particolare tecniche gas cromatografiche avanzate.

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 FlavChem (2°Ed.) l'obiettivo sarà di acquisire un'ulteriore conoscenza di base sulla tematica (approfondimento sulla componente volatile di vini), ampliando e

applicando il campo delle competenze analitiche (gas cromatografia). È inoltre Importante sottolineare come gli studenti si dovranno confrontare con una realtà diversa da quella in cui sono inseriti (paese straniero, lingua e pratiche di laboratorio) e tutto questo avrà delle 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 (formaggio). 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.

IL DIRETTORE DEL 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.