



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



## UNIVERSITA' DI FOGGIA

DIPARTIMENTO DI SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E  
INGEGNERIA

BANDO DI AMMISSIONE AL MASTER UNIVERSITARIO DI II LIVELLO IN

***“ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE  
E ESPERTO IN SICUREZZA ALIMENTARE (ACUAB)”***

**A.A. 2022/2023**

Il Direttore generale

Dott. Teresa ROMEI

Area Alta Formazione e Studi Avanzati

Servizio Master, Corsi di Perfezionamento ed Esami di Stato

Dott. Nicola Tricarico

**Oggetto: Bando di ammissione al Master di II Livello in *“Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)”*, a.a. 2022/2023.**

### IL DECANO DEI PROFESSORI ORDINARI

Per l'Anno Accademico 2022/2023, è indetto il concorso per l'ammissione al Master di II Livello in ***“Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)”*** istituito dall'Università di Foggia.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il Master intende fornire al discente una profonda preparazione nel campo del controllo ufficiale degli alimenti di origine animale e vegetale, delle acque destinate al consumo umano e



altre bevande, degli additivi impiegati nella formulazione e fabbricazione degli alimenti e nel campo della sicurezza alimentare.

In particolare, gli obiettivi formativi sono tesi alla realizzazione di una figura professionale qualificata in grado di svolgere la funzione di controllore ufficiale degli alimenti nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, previo superamento di specifico concorso o di consulente/responsabile di qualità all'interno di organizzazioni che operano nel comparto agro-alimentare.

## **CONTENUTI GENERALI DEL CORSO**

Il Master di II Livello in **“Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)”** è articolato in 10 moduli in cui verranno affrontati i seguenti argomenti:

### **Modulo 1 – *Formazione e addestramento per gli operatori delle autorità competenti (AC)***

- ❖ Approfondimento del pacchetto igiene per addetti ai CU ai sensi del Reg UE 2017/625
- ❖ Lo strumento dell'Audit nell'ambito del CU

### **Modulo 2 – Campionamento Ufficiale**

- ❖ tecniche di prelevamento dei campioni
- ❖ Valutazione dell'accettabilità dei campioni per l'analisi
- ❖ Redazione dei verbali di campionamento
- ❖ Gestione degli esiti. Controperizia e controversia

### **Modulo 3 – Diritto**

- ❖ Principi del procedimento e del Diritto amministrativo
- ❖ Elementi base del diritto penale
- ❖ Accertamento e contestazione di illeciti Amministrativi e penali della legislazione Alimentare

### **Modulo 4 – RASFF assistenze amministrative comunitarie e delle emergenze**

- ❖ Il Sistema RASFF
- ❖ Assistenza Amministrativa Comunitaria

### **Modulo 5 – Igiene degli alimenti, malattie a trasmissione alimentare e sistemi di sorveglianza**

- ❖ Epidemiologia delle MTA e *trace back*
- ❖ Parassitosi da consumo di prodotti della pesca
- ❖ Infezioni alimentari da *Listeria*
- ❖ Campylobatteri termofili, *Helicobacter*, *Arcobacter* e sicurezza alimentare
- ❖ Infezioni alimentari causate da STEC



- ❖ Intossicazione alimentare da neurotossina botulinica
- ❖ Virus a veicolo alimentare
- ❖ Controllo delle acque destinate al consumo umano
- ❖ Epidemiologia molecolare e sorveglianza pediatrica per la prevenzione della SEU
- ❖ Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a residui di pesticidi
- ❖ Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a contaminanti agricoli/tossine vegetali

#### **Modulo 6 – Igiene della nutrizione – celiachia, intolleranze e allergie alimentari**

- ❖ Formazione primo livello ai sensi della L 123 del 2005
- ❖ Allergie e intolleranze alimentari
- ❖ Interventi integrati, sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva
- ❖ Interventi di prevenzione nutrizionale e sorveglianze epidemiologiche nel *setting* di vita
- ❖ Promozione della salute nelle scuole
- ❖ Prevenzione nutrizionale, approccio basato sull'*evidence based*

#### **Modulo 7 – Prevenzione delle intossicazioni alimentari da consumo di funghi**

- ❖ Micologia generale e fisiologia dei macromiceti
- ❖ Micologia ispettiva
- ❖ Microtossicologia

#### **Modulo 8 – Programmazione ed esecuzione di piani di controllo ufficiale settoriali**

- ❖ Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei CU in materia di Sicurezza Alimentare
- ❖ Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui
- ❖ Controllo Ufficiale nella produzione di integratori alimentari, alimenti a fini medici speciali, additivi, aromi, enzimi

#### **Modulo 9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti**

- ❖ Controllo Ufficiali Prodotti della pesca
- ❖ Controllo Ufficiali molluschi bivalvi vivi: classificazione delle acque per la produzione/raccolta
- ❖ Controllo Ufficiali molluschi bivalvi in produzione post primaria
- ❖ Controllo Ufficiali biotossine algali
- ❖ Controllo Ufficiali latte e derivati
- ❖ Controllo Ufficiali al macello
- ❖ Controllo Ufficiali carni trasformate
- ❖ Controllo Ufficiali sulla selvaggina cacciata
- ❖ Controllo Ufficiali olio e bevande spiritose
- ❖ Criteri microbiologici applicabili agli alimenti



- ❖ Controllo Ufficiale carni: visita tecnica al mattatoio
- ❖ Controllo Ufficiale prodotti della pesca: visita tecnica mercato ittico
- ❖ Controllo ufficiale in produzione primaria: Visita tecnica molluschicoltura
- ❖ Controllo ufficiale latte e derivati: visita tecnica stabilimento lattiero caseario
- ❖ Visita tecnica produzione insalate di IV gamma

#### **Modulo 10 – Approfondimenti di sicurezza e tecnologia alimentare**

- ❖ Sicurezza alimentare e *One Health*
- ❖ Patogeni emergenti: infezioni da protozoi a veicolo alimentare
- ❖ Microplastiche e catena alimentare
- ❖ Il biofilm nell'industria alimentare
- ❖ Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti
- ❖ Frodi nei prodotti della pesca
- ❖ Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione
- ❖ Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti

#### **ORGANIZZAZIONE DEL CORSO E CONSEGUIMENTO DEL TITOLO FINALE**

Il Master ha durata annuale, per un totale complessivo di 1500 ore, corrispondenti a 60 crediti formativi (CFU) e sarà così distribuito:

- ❖ Lezioni frontali o in FAD: **272 ore** + 578 ore studio individuale (34 CFU);
- ❖ Visite Tecniche: **40 ore** + 85 ore studio individuale (5 CFU);
- ❖ *Stage*/tirocinio: **275 ore** (11 CFU);
- ❖ Prova Finale (elaborato scritto): **250 ore** (10 CFU).

La frequenza al corso di Master è obbligatoria. Ai fini del conseguimento del titolo finale, ciascun partecipante dovrà frequentare almeno l'80% delle ore di didattica, che si svolgeranno in modalità duale (presenza o DAD) e il 90% di quelle di *stage*/tirocinio.

Al termine delle attività formative è prevista una **prova finale** che consisterà nella redazione di un elaborato scritto nel quale è riportata criticamente l'attività svolta durante il periodo di *stage* o un tema inerente il controllo ufficiale degli alimenti o la sicurezza alimentare.

Per poter essere ammessi alla prova finale i candidati dovranno presentare apposita istanza (domanda titolo), con il pagamento del relativo bollo virtuale (€ 16,00) unitamente al pagamento della somma di € 49,00 (bollo virtuale e tassa per il rilascio della pergamena), attraverso il circuito PagoPA, accedendo alla pagina personale alla sezione Segreteria → Pagamenti.



Il titolo che sarà rilasciato dall'Università di Foggia è quello di **Master di II livello in "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)"**.

Il predetto titolo ha valore accademico e prevede l'acquisizione di 60 CFU nella carriera formativa.

### REQUISITI E MODALITA' PER L'AMMISSIONE

Il Master è rivolto a tutti coloro che siano in possesso di una Laurea di II livello, Magistrale o Specialistica o conseguita secondo l'ordinamento previgente al D.M. 509/99 o di titoli equipollenti.

I cittadini stranieri che vogliono accedere al Master dovranno ottemperare alle disposizioni di cui alla circolare MIUR consultabile al seguente link: <http://www.studiare-in-italia.it/studentistranieri/>.

Gli interessati dovranno iscriversi alla procedura di accesso al Master esclusivamente in modalità online, attraverso il portale Esse3 dell'Università degli Studi di Foggia raggiungibile al seguente indirizzo <https://unifg.esse3.cineca.it/Home.do>.

L'iscrizione on line alla procedura di accesso si chiuderà, inderogabilmente, il giorno **30.03.2023**.

#### Per iscriversi occorrono:

- un dispositivo connesso a Internet;
- una stampante;
- un documento di identità valido (carta d'identità o passaporto);
- il codice fiscale o tessera sanitaria;
- i dati del diploma di scuola media superiore;
- le date relative alla prima immatricolazione (entrata nel sistema universitario);
- se laureato la data della laurea precedente (è sufficiente un'autocertificazione);
- un indirizzo e-mail valido;
- due fotografie identiche formato tessera.

È necessario registrarsi al portale per poter ottenere le credenziali di accesso (Nome utente e Password) ed un riepilogo generale dei dati immessi che andrà confermato o modificato.

Al termine della registrazione si dovrà effettuare l'accesso alla propria pagina personale quindi procedere con l'Ammissione, vincolante per l'immatricolazione, con la seguente modalità:

selezionare dal Menu la voce **Segreteria** → Ammissione → Iscrizione Concorso → Master di 2° Livello in **Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)**.

Gli studenti già in possesso delle credenziali sopraindicate **non devono** effettuare nuovamente la registrazione e procedere direttamente all' Ammissione.



[In caso di smarrimento della password personale è possibile far ricorso alla voce di menu "Password dimenticata" presente nella pagina di login.]

La procedura è predisposta per accompagnare l'utente alla compilazione dei dati necessari.

Il candidato deve perfezionare l'iscrizione all'Ammissione, effettuando il pagamento della tassa di € 52,00 che sarà prodotta al termine della procedura.

Tale pagamento dovrà essere effettuato esclusivamente, tramite il circuito PagoPA, entro e non oltre il **30.03.2023**, accedendo con le credenziali già in possesso, alla pagina personale, selezionando dal Menu la voce **Segreteria** → **Pagamenti**, (tale somma non è assolutamente rimborsabile, tranne nel caso di mancata attivazione del Corso. **Il mancato pagamento della tassa di iscrizione all'Ammissione sarà causa di esclusione dalla procedura.**

Non saranno prese in considerazione le domande effettuate oltre il termine anzidetto.

I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del presente bando.

**Tutti i candidati sono ammessi con riserva; l'Amministrazione provvederà successivamente ad escludere i candidati che non siano risultati in possesso dei titoli di ammissione previsti dal presente bando.**

I dati personali saranno trattati nel rispetto dei principi di cui al Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali.

Titolare del trattamento è l'Università di Foggia, con sede legale in Foggia, Via Gramsci n. 89/91 – PEC [protocollo@cert.unifg.it](mailto:protocollo@cert.unifg.it) . Rappresentante Legale dell'Università di Foggia è il Decano dei Professori ordinari pro tempore Prof.ssa Lucia Maddalena, domiciliata per la carica, presso la sede legale dell'Ente, Via Gramsci n. 89/91, 71122 Foggia; Responsabile Protezione



Dati Personali è il Prof. Michele Trimarchi, Via Gramsci n. 89/91, 71122 Foggia – PEC [rpd@cert.unifg.it](mailto:rpd@cert.unifg.it).

Il numero **massimo** di partecipanti è **35**, il **minimo** è **10**.

Nel caso in cui il numero delle domande fosse superiore a quello dei posti disponibili, verrà effettuata una selezione mediante un colloquio teso ad accertare la formazione universitaria posseduta dal candidato, le sue motivazioni e le eventuali attività pregresse nel campo dell'ispezione, igiene e controllo degli alimenti, sia nel porre al candidato da uno a tre quesiti tecnico/scientifici inerenti il settore del controllo ufficiale degli alimenti.

All'uopo il Comitato dei Garanti del Master nominerà apposita Commissione che stilerà una graduatoria di merito.

Con provvedimento Rettorale saranno approvati gli atti e la graduatoria finale dell'eventuale concorso. Verranno ammessi al Master i candidati che risulteranno utilmente collocati nella graduatoria finale formulata dalla Commissione.

Nei casi di candidati a parità di punteggio, la precedenza sarà stabilita in base alla minore età.

L'eventuale graduatoria sarà pubblicata sull'Albo on-line di Ateneo sul sito [www.unifg.it](http://www.unifg.it).

### **MODALITÀ DI IMMATRICOLAZIONE AL MASTER**

Tutti gli ammessi, pena l'esclusione, dovranno presentare l'**immatricolazione** al Master entro il giorno **05.04.2023** esclusivamente in modalità online, collegandosi all'home page del sito web dell'Università [www.unifg.it](http://www.unifg.it) alla voce "**Servizi On line – esse3**". Effettuare l'accesso alla propria area riservata (<https://unifg.esse3.cineca.it/Home.do>), e selezionando dal Menu, la voce **Segreteria** → Immatricolazione → Master di 2° Livello in "Addetto al controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande e esperto in sicurezza alimentare (ACUAB)".

Una volta effettuate tutte le scelte relative alla fase di Immatricolazione e dopo aver controllato l'esattezza dei dati immessi, si deve procedere alla stampa della domanda di immatricolazione:

Il Master prevede una **quota** di iscrizione di **€ 3.000,00** così suddivisa:

- ❖ **I rata € 1.016,00** (€ 1.000,00 + € 16,00 per la marca da bollo assolta in maniera virtuale) da versarsi **all'atto dell'immatricolazione** (entro il **05.04.2023**)
- ❖ **II rata € 1.000,00** entro il **15.07.2023**
- ❖ **III rata € 1.000,00** entro il **15.09.2023**.

Il candidato deve perfezionare l'immatricolazione effettuando il pagamento della somma prevista sul circuito PagoPA entro e non oltre il termine sopra indicato accedendo alla pagina personale alla sezione Segreteria → Pagamenti.



Il mancato pagamento della tassa di immatricolazione al Master sarà causa di esclusione dalla procedura.

Per quanto non previsto dal presente bando, si rinvia al Regolamento di Ateneo sui Master Universitari, al Regolamento di Ateneo sulle tasse e contributi ed alle disposizioni vigenti in materia di concorsi.

Il Responsabile del presente procedimento amministrativo è il dott. Nicola Tricarico.

Chi desidera ricevere ulteriori informazioni può farlo consultando il sito internet [www.unifg.it](http://www.unifg.it) (Didattica - Master) oppure contattando l'Area Alta Formazione e Studi Avanzati ai nn. tel. 0881-338323 – 0881-338312, o all'indirizzo e-mail [altaformazione@unifg.it](mailto:altaformazione@unifg.it) o la segreteria didattico organizzativa del Master, presso il Dipartimento DAFNE – al n. tel. 0881-589129 o all'indirizzo e-mail [roberta.spinelli@unifg.it](mailto:roberta.spinelli@unifg.it) .

**Il Decano**  
**(Prof.ssa Lucia MADDALENA)**

Firma digitale ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. n. 82/2005