



UNIVERSITÀ  
DI FOGGIA



## UNIVERSITA' DI FOGGIA

### SCHEDA MASTER A.A. 2023/2024

Master di 2° livello in

**Controllo Ufficiale degli Alimenti e Sicurezza Alimentare (CUASA)**

*Food official control and food safety*

#### **A) ANALISI DELLE ESIGENZE E DEGLI OBIETTIVI FORMATIVI**

##### **A.1 - Denominazione della Figura Professionale che si intende formare**

**Italiano**

Esperto nel controllo ufficiale degli alimenti e in sicurezza alimentare.

**Inglese**

*Official food and beverage control officer and food safety expert*

##### **A.1. 1. Area di Riferimento (ISCEDF 2013)**

Area 888- Scienze Agrarie, forestali e veterinarie – interdisciplinare.

##### **A.2 - Attuali esigenze in merito alla formazione della figura professionale sul territorio locale/nazionale e Sbocchi Professionali**

**Necessità di tale figura professionale sul territorio locale/nazionale:**

La figura professionale che si intende formare è necessaria sia alle numerose aziende produttive che insistono sul nostro territorio, a profonda vocazione agro alimentare, sia a livello nazionale in ambito pubblico e privato. Infatti, la formazione impartita nel master può essere utile alla preparazione ai numerosi concorsi pubblici che si presume vengano banditi per figure addette al controllo

ufficiale degli alimenti e delle bevande (ruolo dirigenziale) nell'ambito dei dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, negli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e nelle Università.

### **Sbocchi Professionali:**

#### **Italiano**

La figura che si intende formare con il Master CUASA è relativa a un professionista esperto nel campo del controllo ufficiale degli alimenti ai sensi della normativa unionale di riferimento (Reg. (UE) 625/2017). Inoltre, il master si prefigge di formare un professionista esperto nel campo della sicurezza alimentare. Partendo da questi presupposti, il principale sbocco professionale si ravvede nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale, all'interno dei Dipartimenti di Prevenzione con il ruolo di addetto al controllo ufficiale degli alimenti. Tuttavia, la formazione acquisita può essere utile per coloro che vogliono praticare la libera professione come consulenti degli operatori economici o responsabili di qualità nel comparto agro-alimentare.

#### **Inglese**

The figure that you intend to train with the CUASA Master is related to a professional expert in the field of official food control pursuant to the relevant EU legislation. In addition, the master aims to train an experienced professional in the field of food safety. Starting from these assumptions, the main professional outlet is within the National Health System, within the Prevention Departments with the role of official food control officer. However, the training acquired can be useful for those who want to practice freelance as consultants to economic operators or quality managers in the agro-food sector.

### **A.3 - Obiettivi Formativi e Ruolo della figura professionale formata al termine del Master, inteso come l'insieme delle attività, delle mansioni e delle posizioni che tale figura è destinata a coprire all'interno delle organizzazioni in cui sarà chiamata a operare**

#### **Obiettivi Formativi:**

Gli obiettivi formativi che si intendono raggiungere con il master CUASA consistono nel fornire al discente una profonda preparazione nel campo del controllo ufficiale e non 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 o di consulente/responsabile di qualità all'interno di organizzazioni che operano nel comparto agro-alimentare.

#### **Inglese**

The educational objectives to be achieved with the CUASA master consist in providing the learner with a thorough preparation in the field of official control of food of animal origin and in the field of food safety. In particular, the training objectives are aimed at the creation of a qualified professional figure able to perform the function of official food controller within the National Health System or as a consultant or quality manager within organizations operating in the agro food sector.

### **A.4 - Obiettivi di Apprendimento del Corso di Master. Indicare le conoscenze, le capacità e i comportamenti che la figura professionale dovrà possedere alla fine del Corso di Master, in coerenza con il ruolo esposto precedentemente. Tali obiettivi di apprendimento dovranno essere coerenti con i contenuti del progetto formativo, esposti successivamente in B.13. A tal fine, illustrare le conoscenze, le capacità e i comportamenti per sottopunti numerati**

**CONOSCENZE:** Al termine del Master CUASA l'esperto dovrà possedere approfondite conoscenze nelle discipline di base, caratterizzanti e integrative; l'apprendimento dei contenuti di queste discipline è finalizzato alla formazione di un esperto che abbia appreso i fondamenti della normativa di base dell'UE (1.1; conoscenze di base), delle verticalizzazioni normative italiane e comunitarie di settore, delle problematiche igienico-sanitarie legate alla produzione, commercializzazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, al campionamento ufficiale e

all'attivazione di allerte comunitarie in caso di riscontro di non conformità, all'implementazione, programmazione, verifica e gestione dei sistemi di controllo ufficiali nei diversi ambiti applicativi, all'epidemiologia delle malattie a trasmissione alimentare con particolare riguardo alle zoonosi di origine alimentare (1.2; conoscenze caratterizzanti), nonché conoscenze legate all'igiene nutrizionale, alla celiachia e alle intolleranze e allergie alimentari (1.3; conoscenze integrative).

2) **CAPACITA'**: al termine del Master CUASA l'esperto sarà in possesso di elevate capacità professionali nel campo dell'applicazione della normativa di settore sulla produzione e sul controllo ufficiale degli alimenti (2.1) e dell'analisi del rischio alimentare (2.2). Grazie all'apprendimento dei contenuti relativi alle problematiche igienico-sanitarie che possono avere un impatto sulla sicurezza alimentare e sulla loro gestione, avrà sviluppato notevoli capacità comunicative, decisionali e di relazione (2.3).

3) **COMPORAMENTI**: al termine del Master CUASA l'esperto, in ambito professionale, assumerà comportamenti orientati alla deontologia professionale e alla sensibilità sociale considerato l'impatto che il Controllo Ufficiale degli alimenti può avere sui sistemi produttivi (3.1).

## **B) PROGETTO FORMATIVO E ORDINAMENTO DIDATTICO DEL MASTER**

### **B.1 - Denominazione in inglese del Corso di Master**

*Food and beverage official control and food safety expert*

### **B.2 - Area o aree scientifiche di afferenza**

Area CUN 07 Scienze Agrarie e Veterinarie - SSD VET/04

### **B.3 - Sede di svolgimento**

Il corso si svolgerà presso le strutture dell'Università degli Studi di Foggia - Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) - site in Foggia alla Via Napoli, 25.

Le attività didattiche saranno svolte in modalità duale sincrona e asincrona. Il corso sarà erogato sia in presenza sia in modalità online con possibilità di frequenza sincrona e asincrona con sistema di tracciamento delle presenze.

### **B.4 - Struttura/e responsabile/i ex art. 4, comma 6, del Regolamento**

Master del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE).

(allegare il verbale del CdD)

seduta del 23.11.2023

### **B.5 - Enti partecipanti ex art. 4, comma 1, del Regolamento (specificare gli Enti partecipanti e allegare le Convenzioni o i Protocolli d'Intesa)**

Non applicabile

### **B.6 - Data di inizio del corso (giorno, mese e anno)**

09 03 2024

### **B.7 - Durata complessiva del corso (di norma pari a un anno), tipologia didattica e lingua in cui verrà erogato**

**Lezioni frontali + Visite tecniche - ore:** 328 (41 CFU) (1 CFU = 8 h didattica assistita – 17 studio individuale)

**Stage ore:** 250 ore (10 CFU - 1 CFU = 25 ore)

**Studio individuale ore:** 697 (1 CFU = 17 ore) (17 x 41 CFU DF+VT= 697)

**Prova finale** ore: 250 (10 cfu) (1 CFU = 25 ore)

**Totale ore:** 1525 (61 CFU)

**Lingua di erogazione del corso:** Italiano.

**B.8 - CFU previsti per il conseguimento del titolo (non inferiori a 60)**

61

**B.9 - Conoscenze e abilità professionali strettamente attinenti al piano di studio del Master che possono dare luogo al riconoscimento di crediti in ingresso** (purché non già utilizzate ai fini del conseguimento del titolo che dà accesso al Master e comunque in misura non superiore a 1/4 del totale dei crediti previsti dal Master)

Le seguenti conoscenze e abilità professionali consentono il riconoscimento fino a 15 CFU a valere sulle attività di stage.

Titolo di specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale.

Titolo di specialista in Igiene e Medicina Preventiva.

Titolo di Master di II livello in ambito igienico-sanitario / ispettivo.

Dirigenza in ambito pubblico nel settore igienico-sanitario e/o ispettivo.

Responsabile di qualità presso industrie alimentari.

Altri titoli su proposta dell'iscritto previo parere favorevole dal Comitato dei Garanti

**B.10 - Numero minimo e massimo di studenti ammissibili al Corso** (la percentuale massima di **studenti uditori** è pari al 20%. Il personale tecnico-amministrativo dipendente dell'Università di Foggia, purché in possesso dei requisiti per l'ammissione, non concorre a formare il numero massimo di iscrivibili)

Minimo: 20 – Massimo 60.

## **B.11 - Requisiti di ammissione**

**Titoli di studio richiesti** (per i titoli conseguiti ai sensi del DM 509/99 indicare la corrispondente numerazione e denominazione delle classi delle lauree; per i titoli conseguiti secondo gli ordinamenti previgenti indicarne la denominazione) e **ulteriori requisiti** (indicare eventuali ulteriori requisiti)

### **Titoli di studio richiesti:**

Medicina veterinaria - LM 42; Medicina e chirurgia - LM 41; Scienze e tecnologie alimentari - LM 70; Scienze agrarie - LM 69; Biologia - A 50; Professioni sanitarie - A 15; Scienze della nutrizione umana - LM 61; Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche - LS 9; **Economia e management della pubblica amministrazione e sanità – LM-77.**

**Al Master possono essere ammessi, in qualità di uditori, per una percentuale massima del 20 %, i candidati che non siano in possesso di uno dei titoli di studio utili per l'accesso, previa valutazione ed approvazione del Comitato dei Garanti del Corso, purché abbiano maturato un'esperienza professionale nel settore del Master. Gli uditori non sosterranno le verifiche previste e agli stessi verrà rilasciato un semplice attestato di partecipazione a meno che non conseguano il titolo per l'accesso prima della conclusione del master.**

**B.12 - Disposizioni sugli obblighi di frequenza** (indicare eventuale percentuale di assenze possibili dall'attività didattica frontale e dallo stage – massimo 30%)

La percentuale di assenze possibili è:

20 % per l'attività didattica frontale e

le visite tecniche.

10 % per l'attività di stage.

Il corso sarà erogato sia in presenza sia in modalità online con possibilità di frequenza sincrona e asincrona con sistema di tracciamento delle presenze.

**B.13 - Progettazione delle Attività Didattiche. Indicare l'articolazione e la denominazione delle attività formative (anche a distanza), quali insegnamenti, laboratori, esercitazioni, seminari, visite di studio ecc., il relativo SSD e la relativa ripartizione in CFU. N.B.: nella tabella sotto riportata per gli insegnamenti che afferiscono a più SSD i CFU/ore per ciascuno di essi sono gli stessi; ciascun insegnamento può essere svolto indifferentemente da uno dei diversi settori indicati.**

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
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. Inglese: <i>In-depth study of the hygiene package for</i>	FD	VET/04	24	51	3	DAFNE



Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
(Primo percorso)	<i>CU workers pursuant to EU Reg. 2017/625.</i>						
1bis- Aggiornamento per gli operatori delle AC (Secondo percorso)	Lo strumento dell'Audit nell'ambito del CU <b>Inglese:</b> <i>The Audit tool within the CU</i>	FD	VET/04	8	17	1	DAFNE
MODULO - 2 Campionamento Ufficiale	Tecniche di prelievo dei campioni (8 h)  Valutazione dell'accettabilità dei campioni per l'analisi (4 h)  Redazione dei verbali di campionamento (4h)  Gestione degli esiti. Controperizia e controversia (8h)  <b>Inglese:</b> <i>Techniques for taking samples (8h).</i>  <i>Evaluation of the acceptability of samples for analysis (4)</i>  <i>Drafting of sampling reports (4h)</i>	FD	VET/04	24	51	3	DAFNE

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<i>Outcome management. Counter-report and dispute (8h)</i>						
MODULO - 3 Diritto	<p>Principi del procedimento e del Diritto amministrativo (IUS/10 - 4h)</p> <p>Elementi base del Diritto penale (IUS/17 - 4 h)</p> <p>Accertamento e contestazione di illeciti amministrativi e penali della legislazione alimentare (IUS/10 - 8 h)</p> <p><b>Inglese:</b> <i>Principles of Procedure and Administrative Law (4 h).</i></p> <p><i>Basic elements of criminal law (4 h)</i></p> <p><i>Assessment and contestation of administrative and criminal offenses of food legislation (8 h)</i></p>	FD	IUS/10 (12h)  IUS/17 (4h)	16	34	2	DAFNE

MODULO - 4 RASFF, Assistenze	Il Sistema RASFF (4h)	FD	VET/04	8	17	1	DAFNE
------------------------------------	--------------------------	----	--------	---	----	---	-------

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
Amministrative e Comunitarie e delle Emergenze	Assistenza Amministrativa Comunitaria (4h)  <b>Inglese:</b> <i>I RASFF, Community Administrative Assistance and Emergency.</i>						
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	Epidemiologia delle MTA e <i>trace back</i> (MED/42 - 4h)  Parassitosi da consumo di prodotti della pesca (VET/04 - 4h)  Infezioni alimentari da <i>Listeria monocytogenes</i> (VET/04 -4h)  Campylobatteri termofili, <i>Helicobacter</i> , <i>Arcobacter</i> e sicurezza alimentare (VET/04 -4h)  Infezioni alimentari causate da STEC (VET/04 -	FD	VET/04 (28 h)  MED/42 (4h)  BIO/14 (8h)	40	85	5	DAFNE

	4h)  Intossicazione alimentare da						
--	---	--	--	--	--	--	--

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p>neurotossina botulinica (VET/04 -4h)</p> <p>Virus a veicolo alimentare (VET/04 -4h)</p> <p>Epidemiologia molecolare e MTA (VET/04 -4h)</p> <p>Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a residui di pesticidi (BIO/14 - 4h)</p> <p>Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a contaminanti agricoli/tossine vegetali (BIO/14 - 4h)</p> <p><b>Inglese:</b> <i>Notification of MTAs and surveillance systems (4h)</i></p> <p>MTA <i>epidemiology</i> (4h)</p>						

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><i>Parasitosis from consumption of fishery products (4h)</i></p> <p><i>Foodborne listeriosis (4h)</i></p> <p><i>Foodborne STEC infections (4h)</i></p> <p><i>Food poisoning due to botulinum neurotoxin (4h)</i></p> <p><i>Food-borne virus (4h)</i></p> <p><i>Molecular epidemiology in the MTA surveillance (4h)</i></p> <p><i>Toxicology and risk exposure assessment to pesticide residues (4h)</i></p> <p><i>Toxicology and risk exposure assessment to agricultural contaminants / plant toxins (4h)</i></p>						

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
MODULO - 6 Igiene della nutrizione - Celiachia, intolleranze e allergie alimentari	<p>Formazione primo livello ai sensi della L 123 del 2005 (VET/04 - 8h)</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari (MED/49 - 4h)</p> <p>Interventi integrati sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva (MED/49 4h)</p> <p>Interventi di prevenzione nutrizionale e sorveglianze epidemiologiche nel <i>setting</i> di vita (MED/49 4 h)</p> <p>Promozione della salute nelle scuole (MED/49 4 h)</p> <p>Prevenzione nutrizionale, approccio basato sull'<i>evidence based</i> (MED/49 4h)</p> <p><b>Inglese:</b> <i>First level training according to L 123</i></p>	FD	VET/04 (8h)  MED/49 (20 h)	28	59,5	3,5	DAFNE



	<i>of 2005 (8h)</i>						
--	---------------------	--	--	--	--	--	--

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><i>Food allergies and intolerances (4 h)</i></p> <p><i>Integrated food and nutritional security interventions in collective catering (4h)</i></p> <p><i>Nutritional prevention interventions and epidemiological surveillance in the life setting (4 h).</i></p> <p><i>Health promotion in schools (4 h)</i></p> <p><i>Nutritional prevention, evidence-based approach (4h)</i></p>						
MODULO - 7 Prevenzione delle intossicazioni alimentari da consumo di funghi	<p>Micologia generale e fisiologia dei micromiceti (AGR/12 -4 h)</p> <p>Micologia ispettiva (AGR/12 -4h)</p> <p>Micotossicologia (AGR/12 4h)</p> <p><b>Inglese:</b> <i>General mycology and physiology of macromycetes (4 h)</i></p> <p><i>Inspection mycology (4h)</i></p>	FD	AGR/12	12	25,5	1,5	DAFNE

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<i>Mycotoxycology</i> (4h)						
MODULO - 8 Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	<p>Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei CU in materia di Sicurezza Alimentare (VET/04 -12h)</p> <p>Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui (MED/42 - 8h)</p> <p>Controllo Ufficiale nella produzione di integratori alimentari, alimenti a fini medici speciali, additivi, aromi, enzimi (MED/42 - 4h)</p> <p><b>Inglese:</b> <i>Organization of the SSR and national and regional programming of the CU in the field of</i></p>	FD	VET/04 (12h)  MED/42 (12h)	24	51	3	DAFNE

	<i>Food Safety</i>							
--	--------------------	--	--	--	--	--	--	--

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><i>CU trade and use of plant protection products and residue control</i></p> <p><i>CU in the production of food supplements, food for special medical purposes, additives, flavorings, enzymes</i></p>						
MODULO - 9 Controllo Ufficiale degli Alimenti	<p>Controlli Ufficiali Prodotti della pesca (VET/04-4h)</p> <p>Controlli Ufficiali molluschi bivalvi vivi: classificazione delle acque per la produzione/raccolta (VET/04 -4h)</p> <p>Controlli Ufficiali Molluschi Bivalvi in produzione <i>post</i> primaria (VET/04 -4h)</p> <p>Controlli Ufficiali prodotti dell'alveare (VET/04 -4h)</p> <p>Controllo delle acque destinate al consumo umano (MED/42 - 4h)</p>	FD	VET/04	48	102	6	DAFNE

	<p>Controlli Ufficiali Latte e derivati (VET/04 - 4h)</p> <p>Controlli ufficiali e benessere animale (VET/04 - 4h)</p> <p>Controlli Ufficiali al macello (VET/04 - 4h)</p> <p>Controllo Ufficiale uova e ovoprodotti (VET/04 - 4h)</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p>Controlli Ufficiali sulla selvaggina cacciata (VET/04 - 4h)</p> <p>Controlli Ufficiali olio e bevande spiritose (MED/42 - 4h)</p> <p>Criteri microbiologici applicabili agli alimenti (VET/04 4h)</p>						

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><b>Inglese:</b></p> <p><i>Microbiological criteria applied on food</i></p> <p><i>Official Controls Fishery products</i></p> <p><i>Official Controls LIVE Bivalve Molluscs in primary production</i></p> <p><i>Official Controls LIVE Bivalve Molluscs during sale</i></p> <p><i>Official Controls on game meat</i></p>						



Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><i>Official Controls Milk and derivatives</i></p> <p><i>Official Controls at the slaughterhouse</i></p> <p><i>Control of water intended for human consumption (4h)</i></p>						

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuali	CFU	Sede
MODULO - 10 Approfondimenti di Sicurezza, Qualità e Tecnologia Alimentare	<p>Sicurezza alimentare e <i>One Health</i> (VET/04 - 4h)</p> <p>Patogeni emergenti: infezioni da protozoi a veicolo alimentare (VET/06 - 4h)</p> <p>Microplastiche e catena alimentare (VET/04 - 4h)</p> <p>Lotta agli infestanti (AGR/11 - 4 h)</p> <p>Il biofilm nell'industria alimentare (VET/04 - 4h)</p> <p>Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti (AGR 16 - 4h)</p> <p>Frodi nei prodotti della pesca (VET/04 - 4 h)</p> <p>Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione (AGR/15 - 8h)</p>	FD	<p>VET/04 (28h)</p> <p>VET/06 (4h)</p> <p>AGR/11 (4h)</p> <p>AGR/15 (16h)</p> <p>AGR/16 (4h)</p>	56	118,5	7	DAFNE

	<p>Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti (AGR/15 - 8h)</p> <p>Tecnologia e controllo delle carni trasformate (VET/04 -4h)</p> <p>Sistemi di gestione della qualità e controllo ufficiale (VET/04 8h)</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
	<p><b>Inglese:</b></p> <p><i>Emerging pathogens: food-borne protozoal infections</i></p> <p><i>Microplastic in the food chain</i></p> <p><i>Pest control</i></p> <p><i>Biofilm in the food industry</i></p> <p><i>Quantitative assessment of microbiological risk in food</i></p> <p><i>Fraud in fishery products</i></p> <p><i>Processes of canning technologies: design and verification of thermal pasteurization processes</i></p> <p><i>Packaging technologies and materials in contact with food</i></p>						

Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Attività: presenza (FD)	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuali	CFU	Sede
MODULO - 11 Controllo ufficiale alimenti - <b>Visite tecniche</b>	<p>Controllo ufficiale carni: visita tecnica mattatoio (VET/04-8h)</p> <p>Controllo ufficiale prodotti ittici: visita tecnica mercato ittico (VET/04-8h)</p> <p>Controllo ufficiale in produzione primaria -visita tecnica impianti molluschicoltura (VET/04-8h)</p> <p>Controllo ufficiale latte e derivati - visita tecnica caseificio (VET/04-8h)</p> <p>Controllo Ufficiale produzione olive da tavola – visita tecnica stabilimento di produzione (MED/42- 8h)</p> <p><b>Inglese:</b></p> <p><i>Technical visit to slaughterhouse</i></p> <p><i>Technical visit to fishery market</i></p>		VET/04 (32h)  MED/42 (8h)	40	85	5	STABILIMENTO

	<p><i>Technical visit to mollusk production area</i></p> <p><i>Technical visit to dairy industry</i></p> <p><i>Technical visit to table olives plant</i></p>						
<b>Modulo</b>	<b>Attività didattiche (insegnamento)</b>	<b>Tipo Lezioni Frontali - Modalità duale (FD)</b>	<b>SSD</b>	<b>N. ore attività assistita</b>	<b>N. ore studio individuale</b>	<b>CFU</b>	<b>Sede</b>

<b>TOTALE</b>	<b>Ore</b>	<b>Ore</b>	<b>CFU</b>
<b>DIDATTICA FRONTALE + VISITE TECNICHE</b>	328	697	41
<b>STAGE</b>	-	250	10
<b>Prova finale</b>	-	250	10
<b>Totale ore e CFU</b>	<b>Ore</b>		<b>CFU</b>
	<b>1525</b>		<b>61</b>

### B.13 1.- Peso in percentuale di ciascun SSD

	<i>SSD</i>	<b>PERCENTUALE %</b>	<b>CFU</b>
	<b>VET/04</b> – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	<b>70,7%</b>	<b>29</b>
	<b>VET/06</b> - Parassitologia e Malattie Parassitarie degli Animali	<b>1,2%</b>	<b>0,5</b>
	<b>AGR/11</b> - Entomologia generale e applicata	<b>1,2%</b>	<b>0,5</b>
	<b>AGR/12</b> - Patologia vegetale	<b>3,7%</b>	<b>1,5</b>

	<b>AGR/15 - Scienze e Tecnologie Alimentari</b>	<b>4,8%</b>	<b>2</b>
	<b>AGR/16 - Microbiologia Agraria</b>	<b>1,2%</b>	<b>0,5</b>
	<b>BIO/14 - Farmacologia</b>	<b>2,43%</b>	<b>1</b>
	<b>IUS/10 - Diritto Amministrativo</b>	<b>3,7%</b>	<b>1,5</b>
	<b>IUS/17 - Diritto Penale</b>	<b>1,2%</b>	<b>0,5</b>
	<b>MED/42 - Igiene Generale e Applicata</b>	<b>7,3%</b>	<b>3</b>
	<b>MED/49 - Scienze Tecniche Dietetiche Applicate</b>	<b>4,87%</b>	<b>2</b>
	<b>(N.B.: la percentuale è stata calcolata sui 41 CFU di didattica erogata in modalità frontale e visite tecniche. Gli insegnamenti che prevedono più SSD sono stati calcolati singolarmente pertanto la somma delle percentuali è superiore a 100)</b>		

#### **B.14 - Descrizione dell'attività di Stage/Tirocinio**

**Illustrare gli elementi caratterizzanti l'attività di stage, in particolare:**

- **Modalità di svolgimento**
- **Attività da compiere**
- **Enti, Aziende, Associazioni o Ordini Professionali, pubblici o privati, ospitanti**

(allegare le convenzioni con le strutture presso cui si svolgerà lo stage o, in mancanza, una lettera di intenti da cui risulti la disponibilità ad ospitare stagisti)

##### **Modalità di svolgimento**

La modalità di svolgimento dello stage, consiste nella frequenza dell'organizzazione ospitante, durante le ore lavorative. Il discente sarà seguito da un tutor aziendale,



precedentemente individuato in accordo con l'organizzazione ospitante. Nel caso di organizzazioni private, il tutor aziendale è, di norma, il Responsabile di Qualità dell'azienda stessa; nel caso di Enti pubblici, il tutor aziendale è il dirigente del servizio/laboratorio o suo delegato.

### **Attività da compiere**

Durante lo stage, il discente svolgerà, in accordo al contenuto del progetto formativo, le attività legate alla funzione del tutor aziendale che, di norma, è un dirigente del Servizio Sanitario Nazionale che opera nel comparto del controllo ufficiale degli alimenti del Dipartimento di Prevenzione o è un dirigente di un laboratorio ufficiale per il controllo degli alimenti o, nel caso di organizzazione private, il responsabile dell'organizzazione o il responsabile di qualità o loro delegati.

### **Enti, Aziende, Associazioni o Ordini Professionali, pubblici o privati:**

IZSPB

IZPS Piemonte

ASLBari

ASLTarantoASP Agrigento

Compral Latte

Organizzazione private convenzionate con l'Università di Foggia (elenco delle convenzioni DAFNE/UNIFG reperibile su <https://www.agraria.unifg.it/it/terza-missione/partnership-e-collaborazioni/convenzioni>).

In caso di iscritti provenienti da altre Regioni e impossibilitati a frequentare lo stage presso le ASL o altri Enti siti in Puglia, si provvederà a stipulare apposite convenzioni con realtà in grado di supportare le attività di stage, site in aree geografiche più facilmente raggiungibili dal discente.

## **B.15 - Descrizione dell'attività di Tutorato**

Il tutor aziendale ha la funzione di garantire il pieno svolgimento del progetto formativo del discente. Il progetto formativo è preventivamente concordato con il Coordinatore e sottoscritto dal tutor aziendale, dal Coordinatore e dal discente. L'attività di tutorato prevede la formazione del discente nelle specifiche mansioni necessarie al conseguimento degli obiettivi del progetto formativo. In particolare, le attività di tutorato sono finalizzate all'esecuzione di attività concettuali e pratiche inserite nelle attività dell'ente/impresa di appartenenza.

**B.16 - Attività di Valutazione dell'Apprendimento**  
**Modalità delle prove di verifica e della prova finale**

Strumenti di verifica	Descrizione
<b>Prova/e di ammissione (necessarie solo se si supera il numero massimo previsto di iscrivibili)</b>	<p><u>Prova orale</u>- colloquio motivazionale.</p> <p>Il colloquio consiste sia nella discussione della formazione universitaria posseduta dal candidato, delle sue motivazioni e delle 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.</p>
<b>Verifiche intermedie e prova finale</b>	<p><u>Verifiche intermedie</u></p> <p>Gli iscritti sosterranno 2 verifiche intermedie costituite da questionari a quiz a risposta multipla o a domande aperte inerenti gli argomenti trattati durante il corso. La prima verifica sarà volta alla valutazione dell'apprendimento dei contenuti dei moduli da 1 a 5; la seconda dei rimanenti moduli didattici.</p> <p><u>Verifica finale</u></p> <p>La verifica finale consiste 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, concordato con il Coordinatore.</p> <p>Il voto finale sarà espresso in 110/110.</p> <p>I criteri di valutazione sono: votazione media ottenuta nelle prove parziali; coerenza dell'elaborato con le linee guida relative alla redazione dello stesso; valutazione della chiarezza della descrizione delle attività svolte o del tema trattato; valutazione della chiarezza di esposizione; valutazione del livello di interazione con la commissione.</p>

## **B.17 - Modalità Operative**

### **B.17.1 - Tassa di iscrizione e contributi per la frequenza e link sito web**

**Totale: € 3.000,00**

**Tre rate da € 1.000,00**

**9% da destinare a favore dell'Ateneo**

**8% da destinare a favore del Fondo Comune di Ateneo**

**1% da destinare al Fondo ex art. 90 del CCNL**

**5% da destinare a favore della struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del Master**

**Link sito web dove reperire informazioni sul Master:**

**<https://www.unifg.it/it/studiare/post-lauream/master>**

### **B.17.2 - Eventuali agevolazioni per studenti meritevoli: definizione dei criteri di merito cui attenersi**

Non previsto.

**B.18 - Per i Master di area medica, allegare l'avvenuta autorizzazione della Direzione Generale delle strutture ospedaliere in cui si svolgono le attività formative, alla partecipazione degli studenti alle attività cliniche, diagnostiche e strumentali, anche su pazienti, previste dal piano formativo**

## C) ORGANIZZAZIONE E RISORSE

### C.1 - Organi del Corso di Master

**C.1.1 - Coordinatore del Master** (che presiede il Comitato dei Garanti – un docente può essere Coordinatore di massimo 3 Master nello stesso anno accademico)

N.	Cognome	Nome	Qualifica	SSD	Dipartimento
1	NORMANNO	Giovanni	PO	VET/04	DAFNE

**C.1.2 - Comitato dei Garanti** (almeno 3 professori/ricercatori di ruolo, di cui almeno uno appartenente all'Università di Foggia, che garantiscono la qualità del progetto formativo)

N.	Cognome	Nome	Qualifica	SSD	Dipartimento
	NORMANNO	Giovanni	PO	VET/04	DAFNE
	GIANGASPERO	Annunziata	PO	VET/06	DAFNE
	GERMINARA	Giacinto Salvatore	PO	AGR/11	DAFNE
	DEROSSA	Antonio	PA	AGR/15	DAFNE

### Dichiarazione dei Docenti Garanti

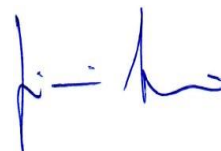
Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del Regolamento di Ateneo sui Master, secondo cui la proposta di istituzione/attivazione di un Master è avanzata su iniziativa di almeno tre docenti/ricercatori che garantiscono la qualità del progetto formativo, i sottoelencati docenti

dichiarano

la propria disponibilità ad assicurare quanto previsto dall'art. 4, comma 2. Foggia, 13  
11 2023

In fede

Prof. Giovanni Normanno



Prof.ssa Annunziata Giangaspero



Prof. Giacinto Salvatore Germinara





Prof. Antonio Derossi

**C.1.3 - Gruppo di Valutazione Interna** (costituito dal Coordinatore, che lo presiede, da un docente del Master esterno al Comitato dei Garanti, da uno studente del Corso, designato dagli studenti del corso, da un tecnico-amministrativo in servizio presso la struttura responsabile del Master e da un **componente esterno, rappresentativo a livello locale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni, provvisto di adeguata professionalità, nominato dal Comitato dei Garanti su proposta del Coordinatore**). N.B.: I nominativi del Docente non Garante, del rappresentante degli studenti e del componente esterno possono essere forniti dopo il primo affidamento di insegnamenti e l'elezione dello studente.

N.	Cognome	Nome	Qualifica	SSD	Dipartimento/Ente
1	Normanno	Giovanni	PO	VET/04	DAFNE (Coordinatore)
2	Bevilacqua	Antonio	PO	AGR/16	DAFNE Docente non garante
3	De Benedittis	Maria	TA	-	DAFNE Tecnico Amministrativo
4	Iannacci	Antonio	-	-	Presidente Ordine Medici Veterinari Foggia
5	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile	Non applicabile	Studente

## **C.2 - Piano di Fattibilità rispetto alle risorse disponibili**

### **C.2.1 - Strutture** (aule, sale studio, biblioteche, laboratori, ecc.)

La tabella deve dimostrare che le strutture sono sufficienti, tenendo conto dell'eventuale impiego che di esse è fatto nell'ambito degli ordinari corsi di studio (lauree, lauree specialistiche, dottorati, ecc.). Allegare una dichiarazione della struttura responsabile

Dotazione Dipartimento SCIENZE AGRARIE, ALIMENTI, RISORSE NATURALI E INGEGNERIA					
AULE	AULE DISPONIBILI	POSTI AULA DISPONIBILI	NUMERO ORE UTILIZZO PIENO*	NUMERO ORE UTILIZZO NECESSARIO	ORE DISPONIBILI SETTIMANALMENTE PER GLI STUDENTI
14	14	905	45250	20125	56
* CALCOLATE TENENDO CONTO DEL NUMERO DI POSTI ALA DISPONIBILI E IPOTIZZANDO UN USO DI 50/ORE SETTIMANA DI PIENO UTILIZZO PER OGNI AULA. ** CALCOLATE TENENDO CONTO DEL NUMERO DI STUDENTI IN CORSO E IPOTIZZANDO UN USO DI 25 ORE/SETTIMANA DI PIENO UTILIZZO PER OGNI AULA.					
LABORATORI INFORMATICI		NUMERO LABORATORI		NUMERO POSTAZIONI DI LAVORO	
		3		62	
SALE STUDIO		NUMERO SALE STUDIO		NUMERO POSTI	
		2		100	
BIBLIOTECHE		NUMERO BIBLIOTECHE		NUMERO POSTI	
		1		70	
LABORATORI DI RICERCA		NUMERO			
		33			
LABORATORI DIDATTICI		NUMERO			
		7			

### C.2.2 - Struttura o Personale di Supporto T.A. coinvolto

N.	Cognome	Nome	Qualifica	Struttura di afferenza e incarico da ricoprire nel Master
	Personale tecnico-amministrativo Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE	/		Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE
	Consales	Antonella		Servizio Master, corsi di perfezionamento e esami di stato - Ateneo
	Tricarico	Nicola		Servizio Master, corsi di perfezionamento e esami di stato - Ateneo

	Tateo	Luigi		Servizio e-learning - Ateneo
	Quero	Vincenzo		Servizio informatico Polo Agraria /Economia
	Spinelli	Claudio		Servizio Gestione tasse e adempimenti contabili - Ateneo
	D'Andrea	Cristina		Servizio incarichi, supplenze e contratti personale docente – Ateneo
	Dell'Osso	Costantino		Servizio elaborazione dati e supporto alle decisioni - Ateneo
	Palma	Antonio		Servizio protocollo e gestione documentale - Ateneo



### C.2.3 - Risorse docenti ed esperti interni ed esterni

#### C.2.3.1 - Insegnamenti da attribuire tramite procedure di affidamento diretto e/o di valutazione comparativa destinate a docenti universitari ed esperti interni

<b>Modulo</b>	<b>SSD</b>	<b>Insegnamento o attività da svolgere nel Master</b>	<b>Ore</b>	<b>CFU</b>
MODULO - 3 Diritto	IUS/10	Principi del procedimento e del Diritto amministrativo	4	0,5
MODULO - 3 Diritto	IUS/17	Elementi base del Diritto penale	4	0,5
MODULO - 7 Prevenzione delle intossicazioni da funghi eduli	AGR/12	Micologia generale e fisiologia dei macromiceti	4	0,5

MODULO - 10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	VET/04	Sicurezza alimentare e <i>One Health</i>	4	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	VET/06	Patogeni emergenti: infezioni da protozoi a veicolo alimentare	4	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGR/15	Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione	8	1
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGR/15	Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti	8	1
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGR/16	Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti	4	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGR/11	Lotta agli infestanti	4	0,5
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	MED-42	Produzione Olive da tavola – Visita tecnica	8	1
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	VET/04	Controllo ufficiale in produzione primaria: molluschicoltura – Visita tecnica	8	1

11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	VET/04	Controllo ufficiale prodotti ittici _ Visita tecnica mercato ittico	8	1
<b>Totale</b>			<b>68</b>	<b>8,5</b>

**C.2.3.2 - Insegnamenti da attribuire tramite procedure di affidamento diretto e/o di valutazione comparativa destinate a studiosi o esperti esterni**

<b>Modulo</b>	<b>SSD</b>	<b>Insegnamento o attività da svolgere nel Master</b>	<b>Ore</b>	<b>CFU</b>
1 – Formazione e addestramento per gli operatori delle Autorità Competenti (AC) (Primo percorso)	VET/04	Approfondimento del pacchetto igiene per addetti ai CU ai sensi del Reg UE 2017/625.	24	3
1bis – Aggiornamento per gli operatori delle AC (Secondo percorso)	VET/04	Lo strumento dell’Audit nell’ambito del Controllo Ufficiale	8	1
2 – Campionamento Ufficiale	VET/04	Tecniche di prelevamento dei campioni	8	1
2 – Campionamento Ufficiale	VET/04	Valutazione dell’accettabilità dei campioni per l’analisi	4	0,5
2 – Campionamento Ufficiale	VET/04	Redazione dei verbali di campionamento	4	0,5
2 – Campionamento Ufficiale	VET/04	Gestione degli esiti. Controperizia e controversia	8	1
3 - Diritto	IUS/10	Accertamento e contestazione di illeciti amministrativi della legislazione alimentare.	8	1
4 - NC e Allerte	VET/04	Il Sistema RASFF	4	0,5
4 - NC e Allerte	VET/04	Assistenza Amministrativa Comunitaria	4	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	VET/04 VET/06 MED/42	Parassitosi da consumo di prodotti della pesca	4	0,5

5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04 MED/42	Infezioni alimentari causate da STEC	4	0,5
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare Sistemi di sorveglianza	MED/42	Epidemiologia MTA e <i>trace -back</i>	4	0,5
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare Sistemi di sorveglianza	VET/04	Infezioni alimentari causate <i>Listeria monocytogenes</i>	4	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04 MED/42	Intossicazione alimentare da neurotossina botulinica	4	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04 VET/05	Virus a veicolo alimentare	4	0,5

5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi sorveglianza	VET/04 MED/42	Controllo delle acque destinate al consumo umano	4	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi sorveglianza	VET/04 MED/42	Epidemiologia molecolare e MTA	4	0,5

5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04 MED/42 BIO/14	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a residui di pesticidi	4	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04 MED/42 BIO/14	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a contaminanti agricoli/tossine vegetali	4	0,5
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie Trasmissione Alimentare sistemi di sorveglianza	VET/04	Campylobatteri termofili, Helicobacter, Arcobacter e sicurezza alimentare	4	0,5
6 – Igiene della nutrizione	VET/04 MED/42	Formazione primo livello ai sensi della L 123 del 2005	8	1
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Allergie e intolleranze alimentari	4	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Interventi integrati sicurezza alimentare e nutrizionale nella ristorazione collettiva	4	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Interventi di prevenzione nutrizionale e sorveglianze epidemiologiche nel <i>setting</i> di vita	4	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Promozione della salute nelle scuole	4	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Prevenzione nutrizionale, approccio basato sull' <i>evidence based</i>	4	0,5
7 - Micologia	AGR/12	Micologia ispettiva	4	0,5

7 - Micologia	AGR/12	Micotossicologia	4	0,5
8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	VET/04 MED/42	Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare	12	1,5
8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	VET/04 MED/42	Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui	8	1
8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	VET/04 MED/42	Controllo Ufficiale nella produzione di integratori alimentari, alimenti a fini medici speciali, additivi, aromi, enzimi	4	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Criteri microbiologici applicabili agli alimenti	4	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale Prodotti della pesca	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale molluschi bivalvi vivi: classificazione delle acque per la produzione/raccolta	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale Molluschi Bivalvi in produzione <i>post</i> primaria	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale prodotti dell'alveare	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale Latte e derivati	4	0,5



9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale Benessere Animale	4	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo ufficiale uova e ovoprodotti	4	0,5

9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale al macello	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo Ufficiale selvaggina cacciata	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MED-42	Controllo Ufficiale olio e bevande spiritose	4	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo ufficiale carni: visita tecnica mattatoio	8	1
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Controllo ufficiale latte e derivati: visita tecnica caseificio	8	1
10 - Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	VET/04 AGR/15 AGR/16	Il biofilm nell'industria alimentare	4	0,5
MODULO - 10 Igiene alimenti, MTA e sistemi di sorveglianza	VET/04	Microplastiche e sicurezza alimentare	4	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	VET/04	Frodi nella commercializzazione dei prodotti della pesca	4	0,5
10 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	VET/04	Tecnologia e controllo delle carni trasformate	4	0,5
11 Controllo Ufficiale degli alimenti – visite tecniche		Controllo Ufficiale Latte e derivati – Visita tecnica caseificio	8	1

11 Controllo Ufficiale degli alimenti – visite tecniche		Controllo Ufficiale - Carni visita tecnica mattatoio	8	1
<b>TOTALE</b>			<b>268</b>	<b>33,5</b>

**D) PIANO FINANZIARIO con indicazione del Dipartimento che assume la gestione amministrativo-contabile del Master. Indicare le entrate (contributi richiesti ai frequentanti; contributi del Dipartimento; contributi di Enti Esterni; altre entrate) e le uscite (docenze interne; docenze esterne; funzionamento; investimenti; percentuali applicate al totale delle quote di iscrizione degli studenti da corrispondere nella misura del: 9% all'Ateneo, 8% al Fondo Comune di Ateneo, 1% al Fondo ex art. 90 del CCNL, 5% a favore della struttura responsabile della gestione del Master)**  
**Il piano finanziario deve garantire il pareggio dei conti**

### **GESTIONE CONTABILE**

#### **GESTIONE CONTABILE**

**DIPARTIMENTO di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE) **(allegare delibera)****

**VEDI TABELLA EXCELL ALLEGATA**

### **E) MODALITA' DI AUTOVALUTAZIONE DEL CORSO**

**E.1 - Dichiarazione di impegno del Comitato dei Garanti all'espletamento del processo di autovalutazione con riferimento alle attività descritte dall'articolo 11, comma 3, lettere a, b, c, d, e, f**

Ai fini della valutazione di cui all'art. 11, comma 3, del Regolamento di Ateneo sui Master, il Comitato dei Garanti

dichiara

di impegnarsi a svolgere le seguenti attività di autovalutazione:

- a) la rilevazione dei giudizi dei partecipanti, in linea con le metodologie utilizzate dagli altri corsi di studio attivati presso l'Ateneo
- b) la relazione finale del Gruppo di Valutazione Interna del Corso
- c) la relazione economico-finanziaria del Coordinatore
- d) un questionario anonimo di valutazione complessiva sia della didattica frontale che dello stage che ogni studente dovrà compilare in

sede di discussione della prova finale

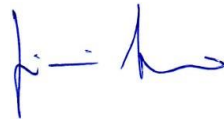
e) i registri delle lezioni

f) i questionari somministrati ai docenti sulla qualità dei servizi e dell'organizzazione

Foggia, 11 11 2023

In fede

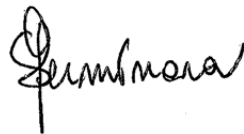
Prof. G. Normanno



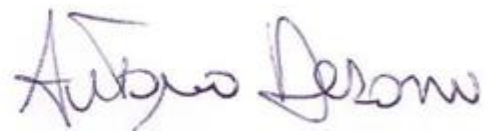
Prof. A. Giangaspero



Prof. G.S. Germinara



Prof. Antonio Derossi



## **E.2 – Descrizione delle eventuali modalità aggiuntive di autovalutazione**

Saranno previste eventuali azioni correttive al fine di porre in essere miglioramenti nell'erogazione della didattica o nello svolgimento dello stage.

## **F) PARERI DEGLI ORGANI DI CONTROLLO**

**Parere favorevole del Nucleo di Valutazione di Ateneo sullo svolgimento del Corso di Master negli anni precedenti (solo per i Master reiterati)**

Parere N.V.A. del \_\_\_\_\_:

(riportare il Parere o una sua sintesi)