



**Università di Foggia**

Scienze Agrarie, Alimenti,  
Risorse Naturali e Ingegneria

Oggetto: Approvazione atti della procedura selettiva pubblica per il conferimento di Insegnamenti nei Moduli didattici nell'ambito del Master di II livello dal titolo "Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)" - a.a. 2023/2024.

### IL DIRETTORE

**VISTI** la legge 30.12.2010, n. 240,  
lo Statuto dell'Università di Foggia,  
il Regolamento per la disciplina degli incarichi didattici,  
il Regolamento di Ateneo sui Master Universitari,

**VISTO** il D.R. n. 76-2024 prot. n. 2346-III/5 del 17.01.2024 di istituzione e attivazione, per l'a.a. 2023/2024, del Master di II livello dal titolo "Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)";

**VISTO** il proprio Decreto n. 69-2024 prot. n. 4241-III/5 del 24.01.2024, con il quale è stata indetta la procedura selettiva pubblica, per il conferimento di Insegnamenti nei Moduli didattici nell'ambito del Master di II livello dal titolo "Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)" - a.a. 2023/2024;

**VISTA** la delibera del Consiglio di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE), assunta nella seduta del 28.02.2024, di accoglimento della proposta formulata dal Comitato dei Garanti e di affidamento degli insegnamenti ai docenti che hanno presentato domanda, come nello schema del Master CUASA di seguito riportato;

**ESAMINATO** ogni opportuno elemento,

### DECRETA

#### Art. 1

Sono approvati gli atti della procedura selettiva pubblica, per il conferimento dei seguenti Insegnamenti nei Moduli didattici nell'ambito del Master di II livello dal titolo "Controllo ufficiale degli alimenti e sicurezza alimentare (CUASA)" - a.a. 2023/2024:

Modulo	SSD	DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO	Ore	CFU	Docente
2 – Campionamento Ufficiale					
	VET/04	Tecniche di prelievamento dei campioni	8	1	<b>Marcotrigiano Vincenzo</b>
	VET/04	Valutazione dell'accettabilità dei campioni per l'analisi	4	0,5	<b>Donadeo Anna</b>
	VET/04	Redazione dei verbali di campionamento	4	0,5	<b>Intini Nicola</b>
3 - Diritto					
	IUS/10	Principi del procedimento e del Diritto amministrativo	4	0,5	<b>Gambetta Davide</b>
	IUS/17	Elementi base del Diritto penale	4	0,5	<b>De Lia Andrea</b>
	IUS/10	Accertamento e contestazione di illeciti amministrativi e penali	8	1	<b>Gambetta Davide</b>

		della legislazione alimentare			
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a trasmissione alimentare e sistemi di sorveglianza					
	MED/42	Epidemiologia delle MTA e <i>trace back</i>	4	0,5	<b>Scavia Gaia</b>
	VET/04	Parassitosi da consumo di prodotti della pesca	4	0,5	<b>Fazio Gualtiero</b>
	VET/04	Intossicazione alimentare da neurotossina botulinica	4	0,5	<b>Anniballi Fabrizio</b>
	VET/04	Virus a veicolo alimentare	4	0,5	<b>Suffredini Elisabetta</b>
	BIO/14	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a residui di pesticidi	4	0,5	<b>Buratti Franca Maria</b>
	BIO/14	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a contaminanti agricoli/tossine vegetali	4	0,5	<b>Morroni Fabiana</b>
- 6 Igiene della nutrizione – Celiachia, intolleranze e allergie alimentari					
	VET/04	Formazione primo livello ai sensi della L. 123 del 2005	8	1	<b>De Stefano Simona</b>
	MED/49	Promozione della salute nelle scuole	4	0,5	<b>Stingi Giacomo Domenico</b>
	MED/49	Prevenzione nutrizionale, approccio basato sull' <i>evidence based</i>	4	0,5	<b>Destino Mauro Elio</b>
- 7 Prevenzione delle intossicazioni alimentari da consumo di funghi					
	AGR/12	Micologia generale e fisiologia dei micromiceti	4	0,5	<b>Carlucci Antonia</b>
	AGR/12	Micotossicologia	4	0,5	<b>Biancofiore Annalucia</b>
- 8 Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali					
	VET/04	Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei CU in materia di Sicurezza Alimentare	12	1,5	<b>Pasquale Pietro</b>
	MED/42	Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui	8	1	<b>Pasquale Pietro</b>
	MED/42	Controllo Ufficiale nella	4	0,5	

		produzione di integratori alimentari, alimenti a fini medici speciali, additivi, aromi, enzimi			<b>Altieri Ilaria</b>
- 9 Controllo Ufficiale degli Alimenti					
	VET/04	Controlli Ufficiali Prodotti della pesca	4	0,5	<b>Anastasio Aniello</b>
	VET/04	Controlli Ufficiali Molluschi Bivalvi in produzione <i>post</i> primaria	4	0,5	<b>Arcangeli Giuseppe</b>
	VET/04	Controlli Ufficiali prodotti dell'alveare	4	0,5	<b>Bressan Gianluigi</b>
	VET/04	Controlli Ufficiali Latte e derivati	4	0,5	<b>Anastasio Aniello</b>
	VET/04	Controlli Ufficiali e benessere animale	4	0,5	<b>Scarlato Giuseppe</b>
	VET/04	Controlli Ufficiali al macello	4	0,5	<b>Marrone Raffaele</b>
	VET/04	Controllo Ufficiale uova e ovoprodotti	4	0,5	<b>Moshe David</b>
	MED/42	Controlli Ufficiali olio e bevande spiritose	4	0,5	<b>Nobile Carmelo</b>
	VET/04	Criteri microbiologici applicabili agli alimenti	4	0,5	<b>Decastelli Lucia</b>
- 10 Approfondimenti di Sicurezza, Qualità e Tecnologia Alimentare					
	VET/04	Sicurezza alimentare e <i>One Health</i>	4	0,5	<b>Normanno Giovanni</b>
	AGR/16	Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti	4	0,5	<b>Speranza Barbara</b>
	VET/04	Frodi nei prodotti della pesca	4	0,5	<b>Fazio Gualtiero</b>
	AGR/15	Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione	8	1	<b>Derossi Antonio</b>
	AGR/15	Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti	8	1	<b>Severini Carla</b>
	VET/04	Sistemi di gestione della qualità e controllo ufficiale	8	1	<b>Padovano Marco</b>
- 11 Controllo ufficiale alimenti - Visite tecniche					
	VET/04	Controllo ufficiale prodotti ittici: visita tecnica mercato ittico	8	1	<b>Germinario Girolamo Livio</b>
	VET/04	Controllo ufficiale in produzione primaria –visita tecnica impianti molluschicoltura	8	1	<b>Normanno Giovanni</b>

**Il Direttore del Dipartimento  
(prof. Agostino Sevi)**



Agostino Sevi  
04.03.2024  
12:47:53  
GMT+01:00