UNI_FG - Prot. n. 0063744 - II/6 del 02/11/2026 - Delibera Senato Accademico n. 283/2026

UNIVERSITÀ DI FOGGIA

HR EXCELLENCE IN RESEARCH

UNIVERSITA' DI FOGGIA

SCHEDA MASTER A.A. 2026/2027

Istituzione

Master di [2°] **livello in**

Controllo Ufficiale delle Filiere Agroalimentari e Sicurezza Alimentare (CUFASA)

Official Control of the Agrofood chains 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 delle filiere alimentari e in sicurezza alimentare.

Inglese

Expert on official control of the food chain 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 vengono 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 CUFASA è relativa a un professionista esperto nel campo del controllo ufficiale delle filiere alimentari 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, ruolo che può essere svolto da Medici, Medici Veterinari, Tecnici della Prevenzione, Tecnologi Alimentari e laureati in altre discipline. Tuttavia, la formazione acquisita può essere utile per coloro che vogliano praticare la libera professione come consulenti degli operatori economici o responsabili di qualità nel comparto agro-alimentare sia nelle filiere dedicate alla produzione di alimenti di origine animale sia in quelle che producono alimenti a base vegetale.

Inglese

The figure that you intend to train with the CUFASA 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 wantto practice freelance as consultants to economic operators or quality managers in the agro-food sector (animal and plant based food).

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 CUFASA consistono nel fornire al discente una profonda preparazione nel campo del controllo ufficiale e di qualità degli alimenti di origine animale e vegetale, delle acque destinate al consumo umano e delle bevande spiritose, 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 CUFASA 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 <u>per sottopunti numerati</u>

CONOSCENZE

Al termine del Master CUFASA 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, delle verticalizzazioni normative italiane e comunitarie di settore, dell'organizzazione dei controlli ufficiali in ambito unionale, nazionale e locale (1.1; conoscenze di base);delle problematiche igienico-sanitarie legate alla produzione, commercializzazione e conservazione e somministrazione delle derrate alimentari; 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, alle intossicazioni alimentari da consumo di funghi, ai rischi legati alla presenza di residui negli alimenti (1.2; conoscenze caratterizzanti). Tra le conoscenze integrative, figurano tematiche legate all’igiene nutrizionale, alla celiachia e alle intolleranze e allergie alimentari (1.3; conoscenze integrative).

2) **CAPACITA’**
al termine del Master CUFASA 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 e gestione 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, sui sistemi di gestione della qualità in ambito alimentare, avrà sviluppato notevoli capacità comunicative, decisionali e di relazione (2.3).

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

B) PROGETTO FORMATIVO E ORDINAMENTO DIDATTICO DEL MASTER

B.1 - Denominazione in inglese del Corso di Master

Official Control of the Agrofood chains and Food Safety

B.2 - Area o aree scientifiche di afferenza

Area CUN 07 Scienze Agrarie e Veterinarie - SSD MVET-02/B

B.3 - Sede di svolgimento (allegare disponibilità)

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.

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

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

(allegare il verbale del CdD)

seduta del 23 06 2026

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

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

Dal 01.12.2026 al 30 04 2028

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

Il corso avrà durata non superiore a un anno.

Le attività didattiche saranno erogate in modalità duale, in presenza e in modalità online con possibilità di frequenza sincrona e asincrona con sistema di tracciamento delle presenze.

Lezioni frontali modalità duale (presenza e FAD) ore: 216

Visite tecniche ore: 36

Studio individuale ore: 798

Stage ore: 250

Prova finale ore: 200

Totale ore: 1500

Giorni, mesi, anni: 18 mesi.

Lingua di erogazione del corso: Italiano.

N.B.: di norma i costi relativi alle visite tecniche (viaggio, vitto, alloggio) sono sostenute dagli iscritti.

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

60.

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 15CFU a valere sulle attività di stage.

Titolo di specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale.

Titolo di specialista in altre discipline Medico-Veterinarie legate alle filiere produttive.

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.

Addetto al controllo ufficiale in ambito pubblico (Tecnico della prevenzione, laboratorista in laboratori pubblici, ecc.)

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: 15 – Massimo 25.

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; peri 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 - LS9; Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute (LM-86); Economia e *managment* della pubblica amministrazione e sanità – LM-77.

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 e 10% per l'attività di stage.
La frequenza in presenza è fortemente raccomandata quando il docente eroga il proprio insegnamento presso la sede del master.

- 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.

Denominazione Modulo	Attività didattiche (insegnamento)	Tipo Lezioni Frontali – Modalità duale	SSD	N. ore attività assistita	N. ore studio individuale	CFU	Sede
Modulo 1- Formazione e addestramento per gli operatori delle AC (Primo percorso)	Approfondimento del pacchetto igiene per addetti ai CU ai sensi del Reg UE 2017/625 (MVET-02/B - 18 h) **Inglese:** *In-depth study of the hygiene package for OC workers pursuant to EU Reg. 2017/625.*	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (18h)	18	57	3	DAFNE
Modulo 1- bis Aggiornamento per gli operatori delle AC (Secondo percorso)	Lo strumento dell'Audit nell'ambito del CU (MVET-02/B - 6 h). Il finanziamento dei Controlli Ufficiali (MVET-02/B - 3 h) **Inglese:** *The Audit tool within the OC* *Financing of the Official controls*	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (9h)	9	28,5	1,5	DAFNE

MODULO - 2 Campionamento ufficiale	Tecniche diprelevamento dei campioni (MVET-02/B - 6 h) Valutazione dell'accettabilità dei campioni perl'analisi (MVET-02/B - 3 h) Redazione dei Verbali di campionamento (MVET-02/B - 3h) **Inglese:** *Techniques for takin samples* *Evaluation of the acceptability of samples for analysis* *Drafting of sampling Outcome management. Counter-report*	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (12h)	12	38	2	DAFNE
MODULO - 3 Diritto	Principi del procedimento e del Diritto amministrativo (GIUR-06/A - 3h) Elementi base del Diritto penale (GIUR-14/A - 3 h) Accertamento e contestazione di illeciti amministrativi e penali della legislazione alimentare (GIUR-06/A - 6 h) Gestione degli esiti. Controperizia e controversia (GIUR-06/A 6h) **Inglese**: *Principles of Procedure and Administrative Law.* *Basic elements of criminal law* *Assessment and Contestation of administrative and criminal offenses offood legislation* *Counter-expertise and controversy*	L.F. modalità Duale	GIUR-06/A (15 h) GIUR-14/A (3h)	18	57	3	DAFNE

MODULO - 4 RASFF, Assistenze Amministrative Comunitarie e delle Emergenze.	Assistenza Amministrativa Comunitaria e sistema RASFF (3h) **Inglese:** *I RASFF, Community Administrative Assistance and Emergency.*	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (3h)	3	9,5	0,5	DAFNE
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	Epidemiologia molecolare delle MTA, sistemi di sorveglianza e *trace back* (MEDS-24/B - 3h) Parassitosi da consumo di prodotti della pesca (MVET-02/B -3h) *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. *Vibrio* e sicurezza alimentare (MVET-02/B - 3h) STEC e sicurezza alimentare (MVET-02/B -3h) *Listeria monocytogenes* e sicurezza alimentare (MVET-02/B -3h) Intossicazione alimentare da neurotossina botulinica (MVET-02/B -3h) *Legionella* spp. e sicurezza delle acque ad uso civile (MEDS-24/B 3 h) Virus a veicolo alimentare (MVET-02/B -3h) Infezioni a veicolo alimentare da protozoi (MVET-03 - 3h) Tossicologia e Valutazione di Esposizione dirischio a residui di pesticidi (BIOS-11/A - 3h)	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (18 h) MVET-03 - 3h) MEDS-24/B (6h) BIOS-11/A (6h)	33	104,5	5,5	DAFNE

	Tossicologia e Valutazione di Esposizione a rischio contaminanti agricoli/tossine vegetali (BIOS-11/A - 3h) **Inglese**: *Molecular epidemiology in the MTA surveillance system* *Parasitosis from consumption of fishery products* *Foodborne listeriosis* *Food-borne protozoan infections* *Foodborne STEC infections* *Food poisoning due to botulinum neurotoxin* *Foodborne salmonellosis, vibriosis, campylobacteriosis* *Toxicology and risk exposure assessment to pesticide residues* *Toxicology and risk exposure assessment to agricultural contaminants /plant toxins* *Waterborne Legionellosis* *Emerging pathogens: food- borne protozoal infections*						

MODULO - 6 Igiene della nutrizione œliachia, intolleranze e allergie alimentari	Formazione primo livello ai sensi della L 123 del 2005 (MED/49- 6h) Allergie e intolleranze alimentari (MED/49 - 3h) Interventi integrati sicurezza alimentare e nutrizionale nel *setting* di vita e nella ristorazione collettiva (MED/49- 3h) Promozione della salute nelle scuole (MED/49- 3h) **Inglese**: *Food allergies and intolerances* *Integrated food and nutritional security interventions in collective catering* *Nutritional prevention interventions and epidemiological surveillance in thelife setting*. *Health promotion in school*	L.F. modalità Duale	MED/49 (15h)	15	47,5	2,5	DAFNE
MODULO - 7 Prevenzione delle intossicazioni da consumo di funghi	Micologia generale e fisiologia dei macromiceti (AGRI-05/B -3 h) Micologia ispettiva (AGRI-05/B -3h) Micotossicologia (AGRI-05/B 3h)	L.F. modalità Duale	AGRI-05/B (9h)	9	28,5	1,5	DAFNE
	Inglese: *General mycology and physiology of macromycetes* *Inspection mycology* *Mycotoxicology*						

MODULO - 8 Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei CU in materiadi SicurezzaAlimentare (MVET-02/B -6 h) Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui (MEDS-24B - 6h) Controllo Ufficiale nellaproduzione di integratori alimentari, alimenti a finimedici speciali,additivi, aromi,enzimi (MEDS-24/B - 3h) **Inglese**: *Organization of theSSR and national and regional programming of the CU in the field ofFood Safety* *CU trade and use of plant protectionproducts and residuecontrol* *CU in the productionof food supplements,food for specialmedical purposes, additives, flavorings, enzymes*	L.F. modalità Duale	MVET -02/B (6h) MEDS -24/B (9h)	15	47,5	2,5	

MODULO - 9 **Controllo Ufficiale degli Alimenti**	Controllo Ufficiale Prodotti della pesca (MVET-02/B-3h) Controllo Ufficiale molluschi bivalvi vivi: classificazione delle acque per la produzione/raccolta (MVET-02/B -3h) Controllo Ufficiale molluschi bivalvi in produzione *post* primaria (MVET-02/B - 3h) Controllo Ufficiale prodotti dell'alveare (MVET-02/B -3h) Controllo delle acque destinate al consumo umano (MEDS-24/B - 3h) Controllo Ufficiale uova e ovoprodotti (MVET-02/B - 3h) Controllo Ufficiale nei prodotti della pesca: casi studio-1 (MVET-02/B - 3h) Controllo Ufficiale nei prodotti della pesca: casi studio-2 (MVET-02/B - 3h) Controllo Ufficiale sulla selvaggina cacciata (MVET-02/B -3h) Controllo Ufficiale olio e bevande spiritose (MEDS-24/B - 3h) Criteri microbiologici applicabili agli alimenti (MVET-02/B 3h) **Inglese:** *Official Controls Fishery products* *Official Controls Live Bivalve Molluscs in primary production* *Official Controls Live Bivalve Molluscs during sale*	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (27h) MEDS-24/B (6h)	33	104,5	5,5	DAFNE

	Official Controls on game meat *Official Controls on eggs* *Official Controls on honey* *Official Controls on Fishery Products: Case Studies-1* *Official Controls on Fishery Products: Case Studies-2* *Official Controls on olive oil and spirits* *Microbiological criteria applied on food* *Control of water intended for human consumption*						
MODULO - 10 Approfondimenti di Sicurezza, Qualità e Tecnologia Alimentare	Sicurezza alimentare, antimicrobico resistenza e One Health (MVET-02/B - 3h) L'Intelligenza Artificiale a supporto del controllo ufficiale e della sicurezza alimentare (INF-01/A – 3h) La disinfezione nell'industria alimentare (MVET-02/B - 3h) Insetti edibili: normativa, sicurezza, controllo (AGRI-05/A – 3h)	L.F. modalità Duale	MVET-02/B (24 h) AGRI-05/A (6 h) AGRI-07/A (12 h) AGRI-08/A (3h) INF-01/A (3h)	51	161,5	8,5	DAFNE

	Etichettatura, qualità e sicurezza dei prodotti della pesca (MVET-02/B - 3h) Microplastiche e sicurezza alimentare (MEDS-24/B -3h) Lotta agli infestanti (AGRI-05/A - 3 h) Il biofilm nell'industria alimentare (MVET-02/B - 3h) Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti (AGRI-08/A - 3h) Frodi nei prodotti della pesca (MVET-02/B - 3 h) Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione (AGRI-07/A - 6 h) Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti (AGRI-07/A - 6 h) Tecnologia e controllo delle carni trasformate (MVET-02/B -3h) Sistemi di gestione della qualità e controllo ufficiale (MVET-02/B 6 h)		MEDS-24-B (3h)			

	Inglese: *One health and food safery* *Microplastics in the food chain* *Pest control* *Packaging and related chemical risk* *Edible insects: law, safety, control* *Biofilm in the food industry* *Quantitative assessment of microbiological risk in food* *Fraud in fishery products* *Food industry by-product: management and control* *Technology and control of processed meat* *Processes of canning technologies: design and verification of thermal pasteurization processes* *Packaging technologies and materials in contact with food* *Quality Management Systems and official control* *IA in the official controls and food safety* *Disinfection protocols in the food industry*					

MODULO - 11 **Controllo ufficiale alimenti - Visite tecniche**	Controllo ufficiale carni: visita tecnica stabilimento di macellazione (MVET-02/B-6h) Controllo ufficiale prodotti della pesca: visita tecnica mercato ittico ingrosso (MVET-02/B-6h) Controllo ufficiale in produzione primaria: visita tecnica impianti molluschicoltura (MVET-02/B-6h) Controllo ufficiale latte e derivati: visita tecnica caseificio (MVET-02/B-6h) Controllo ufficiale carni avicole: visita tecnica stabilimento di macellazione avicoli (MVET-02/B-6h) Controllo Ufficiale produzione olive da tavola: visita tecnica stabilimento di produzione (MEDS-24/B- 6h) **Inglese:** *Technical visit to slaughterhouse* *Technical visit to wholesale fishery market* *Technical visit to mollusk production area*	Visite Tecniche Presenza	MVET-02/B (30h) MEDS-24/B (6h)	36	114	6	STABILIMENTO

	Technical visit to dairy industry *Technical visit to avian slaughterhouse* *Technical visit to table olives plant*					

TOTALE	**Ore**	**Ore**	**CFU**
DIDATTICA FRONTALE	216	684	36
VISITE TECNICHE	36	114	6
STAGE	-	250	10
Prova finale	-	200	8
Totale ore e CFU	**Ore**		**CFU**
	1500		**60**

B.13 1.– Peso in percentuale di ciascun SSD

	SSD	**PERCENTUALE % (percentuale calcolata su 42 CFU di didattica frontale)**	**CFU**
	MVET-02/B – Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	**77,4**	**32,5**
	MVET-03 - Parassitologia e MalattieParassitarie degli Animali	**1,2**	**0,5**
	AGRI-05/A - Entomologia generale eapplicata	**2,4**	**1**
	AGRI-05/B - Patologia vegetale	**3,6**	**1,5**

	AGRI-07/A - Scienze e Tecnologie Alimentari	**4,7**	**2**
	AGRI-08/A - Microbiologia Agraria	**1,2**	**0,5**
	BIOS-11/A - Farmacologia	**2,4**	**1**
	GIUR-06/A - Diritto Amministrativo	**5,9**	**2,5**
	GIUR-14/A - Diritto Penale	**1,2**	**0,5**
	MEDS-24/B -Igiene Generale e Applicata	**11,9**	**5**
	MED/49 - Scienze Tecniche Dietetiche Applicate	**5,9**	**2,5**
	INF-01/A – Informatica	**1,2**	**0,5**

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:

Organizzazione private convenzionate con l'Università di Foggia (elenco delle convenzioni DAFNE/UNIFG reperibile suhttps://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.

ENTE/SOCIETA'	DATA PROTOCOLLO CONVENZIONE	DURATA
BIO ORTO SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA	20/09/2023	5 ANNI
MACELLERIA CERVINO	20/09/2023	5 ANNI
CASEIFICIO LA BUFALAT SRL	26/07/2023	5 ANNI
DI LECCE NICOLA SRL	23/01/2024	5 ANNI
ACETAIA GIUSEPPE CREMONINI SRL	17/04/2024	5 ANNI
AZIENDA ULSS 9 SCALIGERA	09/10/2024	5 ANNI
UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II	29/05/2024	5 ANNI
PROQUALYS SRL	29/05/2024	5 ANNI
NISI & C. SYNTHESY SOC. COOP. SOCIALE	29/05/2024	5 ANNI
ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA LOMBARDIA E DELL'EMILIA ROMAGNA "B. UBERTINI"	23/12/2024	4 ANNI

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
Prova/e di ammissione (necessarie solo se si supera il numero massimo previsto di iscrivibili)	Prova orale- colloquio motivazionale. 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 e/o della sicurezza alimentare. Punteggio minimo: 18/30 Punteggio massimo: 30/30
Verifiche intermedie e prova finale	Verifiche intermedie 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. Verifica finale La verifica finale consiste nella redazione di un elaborato scritto nel quale è riportata e discussa 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. Il voto finale sarà espresso in 110/110. 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.

B.17 - Modalità Operative

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

Totale: € 3.500,00
Tre rate. Prima: € 1.500,00; seconda e terza: 1000,00.
9% da destinare a favore dell'Ateneo: euro 315,00
5%: da destinare favore della struttura proponente: euro 175,00
Fino a un massimo del 30%: fondo comune di Ateneo ex art.3 c.1, Regolamento L.449/97
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	MVET-02/B	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	MVET-02/B	DAFNE
	BEVILACQUA	Antonio	PO	AGRI-08/A	DAFNE
	GERMINARA	Giacinto Salvatore	PO	AGRI-05/B	DAFNE
	DEROSSI	Antonio	PA	AGRI-07/A	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, 8 06 2026

In fede

Prof. Giovanni Normanno

Prof. Antonio Bevilacqua

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.	Cognome	Nome	Qualifica	SSD	Dipartimento/Ente
1	Normanno	Giovanni	PO	MVET-02/B	DAFNE (Coordinatore)
2	Speranza	Barbara	PA	AGR	Docente non garante
3	De Flumeri	Gianmario	TA	-	DAFNE Tecnico Amministrativo
4	Parisi	Antonio	-	-	Direttore Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia e Basilicata
5	Individuato successivamente				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 Dl POSTI ALUALA DISPONIBILI E IPOTIZZANDO UN USO Dl 50/ORE SETTIMANA Dl PIENO UTILIZZO PER OGNI AULA. ** CALCOLATE TENENDO CONTO DEL NUMERO Dl STUDENTI IN CORSO E IPOTIZZANDO UN USO Dl 25 ORE/SETTIMANA Dl PIENO UTILIZZO PER OGNI AULA.

LABORATORI INFORMATICI	NUMERO LABORATORI	NUMERO POSTAZIONI Dl LAVORO
	3	62
SALE STUDIO	NUMERO SALE STUDIO	NUMERO POSTI
	2	100
BIBLIOTECHE	NUMERO BIBLIOTECHE	NUMERO POSTI
	1	70
LABORATORI Dl RICERCA	NUMERO	
	33	
LABORATORI DIDATTICI	NUMERO	
	7	

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

Cognome	Nome	Qualifica	Struttura di afferenza e incarico da ricoprire nel Master
La Bella	Domenico	EP	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Controllo attività contabile, amministrativa e didattica
Spinelli	Roberta	D	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Coordinamento attività amministrativa e didattica
Pellicano	Stefania	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA –

			Dipartimento DAFNE Attività procurement
De Santis	Maria	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Attività amministrativa
Cassano	Maria Pia	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Supporto attività amministrativa
Sepielli	Grazia	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Supporto pagamenti contratti
De Flumeri	Gianmario	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Supporto attività contabile
Lombardi	Mariangela	C	Area amministrazione, contabilità, ricerca, alta formazione e processi AVA – Dipartimento DAFNE Supporto attività contabile
Centola	Pierluigi	EP	Area Alta Formazione e Studi Avanzati – Ateneo Gestione attività amministrativa di competenza Ateneo
Tricarico	Nicola	D	Servizio Master, corsi di perfezionamento e esami di stato - Ateneo Attività amministrativa di competenza Ateneo
Consales	Antonella	C	Servizio Master, corsi di perfezionamento e esami di stato - Ateneo Supporto attività amministrativa di competenza Ateneo
Tateo	Luigi	D	Unità e-learning – Ateneo Supporto attività informatica

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

Modulo	SSD	Insegnamento o attività da svolgere nel Master	Ore	CFU
MODULO - 3 Diritto	GIUR-06/A	Principi del procedimento e del Diritto amministrativo	3	0,5
MODULO - 3 Diritto	GIUR-14/A	Elementi base del Diritto penale	3	0,5
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-03	Infezioni a veicolo alimentare da protozoi	3	0,5
MODULO - 5 Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B	*Listeria monocytogenes* e sicurezza alimentare	3	0,5
MODULO - 7 Prevenzione delle intossicazioni da funghi eduli	AGRI-05/B	Micologia generale e fisiologia dei macromiceti	3	0,5
MODULO - 10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	Sicurezza alimentare e *One Health*	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGRI-07/A	Processi delle tecnologie conserviere: progettazione e verifica dei processi termici di pastorizzazione	6	1

10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGRI-07/A	Tecnologie del condizionamento e materiali a contatto con gli alimenti	6	1
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGRI-08/A	Valutazione quantitativa del rischio microbiologico negli alimenti	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	AGRI-05/B	Lotta agli infestanti	3	0,5
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	MVET-02/B	Controllo ufficiale in produzione primaria: molluschicoltura – Visita tecnica	6	1
Totale			**42**	**7**

Attestazione, da parte del Direttore di Dipartimento proponente, della piena sostenibilità didattica dei Master relativamente agli insegnamenti da affidare ai docenti interni. Il Direttore di Dipartimento dovrà, inoltre, vigilare in ordine al rispetto, per gli stessi docenti, del carico didattico istituzionale previsto per il loro ruolo.

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

Modulo	**SSD**	**Insegnamento o attività da svolgere nel Master**	**Ore**	**CFU**
1 – Formazione e addestramento per gli operatori delle Autorità Competenti (AC) (Primo percorso)	MVET-02/B	Approfondimento del pacchetto igiene per addetti ai CU ai sensi del Reg (UE) 2017/625.	18	3
1bis – Aggiornamento per gli operatori delle AC (Secondo percorso)	MVET-02/B	Lo strumento dell'audit nell'ambito del Controllo Ufficiale	6	1
1bis – Aggiornamento per gli operatori delle AC (Secondo percorso)	MVET-02/B	Il finanziamento dei Controlli Ufficiali	3	0,5
2 – Campionamento Ufficiale	MVET-02/B	Tecniche di prelevamento dei campioni	6	1
2 – Campionamento Ufficiale	MVET-02/B	Valutazione dell'accettabilità dei campioni per l'analisi	3	0,5
2 – Campionamento Ufficiale	MVET-02/B	Redazione dei verbali di campionamento	3	0,5
3 – Diritto	GIUR 06/A; MVET-02/B	Gestione degli esiti. Controperizia e controversia	6	1
3 - Diritto	GIUR-06/A	Accertamento e contestazione di illeciti amministrativi della legislazione alimentare	6	1
4 - NC e Allerte	MVET-02/B	Assistenza Amministrativa Comunitaria Il Sistema RASFF	3	0,5

5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MVET-03 MEDS-24/B	Parassitosi da consumo di prodotti della pesca	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MEDS-24/B	STEC e sicurezza alimentare	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MEDS-24/B	Intossicazione alimentare da neurotossina botulinica	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B VET/05	Virus a veicolo alimentare	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MEDS-24/B	Epidemiologia molecolare delle MTA e sistemi di sorveglianza	3	0,5

5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MEDS-24/B BIOS-11/A	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a residui di pesticidi	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B MEDS-24/B BIOS-11/A	Tossicologia e valutazione di esposizione di rischio a contaminanti agricoli/tossine vegetali	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MVET-02/B	*Salmonella* spp, *Campylobacter* spp., *Vibrio* spp. e sicurezza alimentare	3	0,5
5 - Igiene degli alimenti, Malattie a Trasmissione Alimentare e sistemi di sorveglianza	MEDS-24/B	*Legionella* e sicurezza delle acque ad uso civile	3	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MEDS-24/B MED/49	Formazione primo livello ai sensi della L 123 del 2005	6	1
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Allergie e intolleranze alimentari	3	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Interventi integrati sicurezza alimentare e nutrizionale nel setting di vita e nella ristorazione collettiva	3	0,5
6 – Igiene della nutrizione	MED/49	Promozione della salute nelle scuole	3	0,5
7 - Micologia	AGRI-05/B	Micologia ispettiva	3	0,5
7 - Micologia	AGRI-05/B	Micotossicologia	3	0,5

8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	MVET-02/B MEDS-24/B	Organizzazione del SSR e programmazione nazionale e regionale dei Controlli Ufficiali in materia di Sicurezza Alimentare	6	1
8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	MVET-02/B MEDS-24/B	Controllo Ufficiale commercio e utilizzo fitosanitari e controllo dei residui	6	1
8 - Programmazione ed esecuzione di Piani di Controllo Ufficiale settoriali	MVET-02/B MEDS-24/B	Controllo Ufficiale nella produzione di integratori alimentari, alimenti a fini medici speciali, additivi, aromi, enzimi	3	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Criteri microbiologici applicabili agli alimenti	3	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Prodotti della pesca	3	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale molluschi bivalvi vivi: classificazione delle acque per la produzione/raccolta	3	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Molluschi Bivalvi in produzione *post* primaria	3	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale prodotti dell'alveare	3	0,5
9 – Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale uova e ovoprodotti	3	0,5
9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale selvaggina cacciata	3	0,5

9 - Controllo Ufficiale degli Alimenti	MED-42	Controllo Ufficiale olio e bevande spiritose	3	0,5
9 Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B MEDS-24/B	Controllo delle acque destinate al consumo umano	3	0,5
9 Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Prodotti della pesca; casi studio - 1	3	0,5
9 Controllo Ufficiale degli Alimenti	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Prodotti della pesca; casi studio - 2	3	0,5
10 - Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B AGRI-07/A AGRI-08/A	Il biofilm nell'industria alimentare	3	0,5
MODULO - 10	MVET-02/B	Microplastiche e sicurezza alimentare	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	Frodi nella commercializzazione dei prodotti della pesca	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	Tecnologia e controllo delle carni trasformate	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	Etichettatura, qualità e sicurezza dei prodotti della pesca	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B – AGRI-05/A	Insetti edibili: normativa, sicurezza, controllo	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	INF-01/4 MVET-02/B	L'intelligenza artificiale a supporto del controllo ufficiale e della sicurezza alimentare	3	0,5

10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	La disinfezione nell'industria alimentare	3	0,5
10 Approfondimenti di Sicurezza e Tecnologia Alimentare	MVET-02/B	Sistemi di gestione della qualità e controllo ufficiale	6	1
11 Controllo Ufficiale degli alimenti – visite tecniche	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Latte e derivati Visita tecnica caseificio	6	1
11 Controllo Ufficiale degli alimenti – visite tecniche	MVET-02/B	Controllo Ufficiale Carni Visita tecnica stabilimento macellazione	6	1
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	MED-42	Controllo Ufficiale produzione olive da tavola Visita tecnica stabilimento di produzione	6	1
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	MVET-02/B	Controllo ufficiale carni avicole – Visita tecnica stabilimento di macellazione avicoli	6	1
11 Controllo Ufficiale degli Alimenti - Visite tecniche	MVET-02/B	Controllo Ufficiale prodotti pesca Visita tecnica mercato ittico ingrosso	6	1
TOTALE			**210**	**35**

PIANO FINANZIARIO con indicazione del Dipartimento che assume lagestione amministrativo-contabile del Master. **Indicare le <u>entrate</u>** (contributi richiesti ai frequentanti; contributi del Dipartimento; contributi di EntiEsterni; altre entrate) **e le <u>uscite</u>** (docenze interne; docenze esterne; funzionamento; investimenti; percentuali applicate al totale delle quote diiscrizione 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**

D) MODALITA' DI AUTOVALUTAZIONE DEL CORSO

D.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, 08 06 2026

In fede

Prof. G. Normanno

Prof. A. Bevilacqua

Prof. G.S. Germinara

Prof. A. Derossi

D.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.

PARERI DEGLI ORGANI DI CONTROLLO

F.1 - Parere del Comitato Tecnico del Master, appositamente istituito e rappresentativo a livello locale del mondo della produzione, dei servizi e delle professioni

Composizione del Comitato Tecnico

Cognome	Nome	Qualifica
Dott. Fasanella (Servizi)	Antonio	Direttore Generale - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e Basilicata
Dott. Parisi	Antonio	Direttore Sanitario - Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e Basilicata
Dott. Panunzio (Servizi)	Fernando Michele	Direttore Dipartimento Di Prevenzione ASL FG
Dott. Iannacci (Professioni)	Antonio	Presidente Ordine Medici Veterinari Provincia di Foggia
Dott.ssa Capuano (Professioni)	Alina	Presidente Ordine Regionale Tecnologi Alimentari - Puglia
Dott.ssa Di Gaetano (Professioni)	Veronica	Responsabile Coordinamento Nazionale Biologi Nutrizionisti
Dott. Mercuri (Produzioni)	Giorgio	Presidente ConfCooperativePuglia
Dott. Palma (Produzioni)	Giuseppe	Segretario Generale ASSOITTICA ITALIA
Sig. Coccia (Produzioni)	Leonardo	Consigliere nazionale direttivo AMA

Parere del CT del 10 04 2026

Dalla consultazione è emerso parere favorevole unanime alla richiesta di istituzione del Master di II livello in "Controllo Ufficiale nella Filiera Agroalimentare e Sicurezza Alimentare" (CUFASA) poiché i contenuti formativi e l'organizzazione didattica risultano coerenti con la richiesta di formazione che emerge dal territorio e pertanto la figura professionale che si intende formare potrebbe inserirsi con successo nel mondo produttivo del comparto agroalimentare, declinato nelle sue diverse specificità: produzione primaria, stabilimenti di trasformazione, grande distribuzione organizzata e nel campo del Controllo Ufficiale degli Alimenti.

F.2 - Parere della Commissione Didattica di Ateneo

Parere del _____:
(riportare il Parere o una sua sintesi)

F) 3 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)