U.S.R. DECRETO N. 4350

IL RETTORE

VISTI gli artt. 2 e 19 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;

VISTO il Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento, emanato con D.R.

n. 2869 dell'11.09.2001;

VISTO il regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "Igiene e

Tecnologie degli Alimenti' della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, emanato con D.R. n. 1924

dell'11.05.2004;

VISTA la delibera n. 04 del 03.05.2005 con la quale la Giunta della Facoltà di Scienze

Matematiche, Fisiche e Naturali, nel richiedere l'attivazione del Corso di Perfezionamento in "*Igiene e Tecnologie degli Alimenti*" per l'anno accademico 2005-2006, ha proposto alcune modifiche al vigente regolamento di funzionamento

dello stesso;

VISTA la delibera n. 17 del 19.07.2005 con la quale il Senato Accademico ha deliberato la

modifica del vigente regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "Igiene e Tecnologie degli Alimenti" a decorrere dall'anno accademico 2005-2006, facendo proprie le osservazioni dell'Ufficio competente in ordine a parziali

adeguamenti della proposta di modifica di cui trattasi;

VISTA la delibera n. 39 del 21.07.2005 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha

espresso parere favorevole alla modifica del vigente regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "Igiene e Tecnologie degli Alimenti" a decorrere dall'anno accademico 2005-2006 ed ha determinato l'importo del contributo di

iscrizione allo stesso in euro 700,00;

VISTA la delibera n. 06 del 21.09.2005 con la quale la Giunta della Facoltà di Scienze

Matematiche, Fisiche e Naturali ha approvato la nuova stesura del regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "Igiene e Tecnologie degli

Alimenti", emendata secondo le indicazioni dell'Ufficio competente;

DECRETA

è emanato, nel testo allegato, il nuovo regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "*Igiene e Tecnologie degli Alimenti*" della Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II per l'anno accademico 2005-2006.

Il predetto regolamento sostituisce quello emanato con D.R. n. 1924 dell'11.05.2004.

Napoli, 16 novembre 2005

IL RETTORE
Guido Trombetti

REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN

IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

- Art. 1 E' istituito il Corso di Perfezionamento in "Igiene e Tecnologie degli Alimenti" presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, diretto a formare laureati con specifiche competenze in campo alimentare per prevenire la contaminazione degli alimenti e capace di aggiornare e qualificare nel campo dell'igiene e delle tecnologie degli alimenti. Il Corso fornirà anche elementi di fisiologia della nutrizione per una conoscenza degli effetti sulla salute umana di alcuni tra i principali elementi inquinanti; la conoscenza delle diverse metodologie di rilevamento di contaminanti biologici, fisici e chimici con elementi di Microbiologia alimentare e tecniche di biotecnologia; si studieranno le interferenze dei radicali liberi e delle radiazioni sugli alimenti, il confezionamento e la commercializzazione degli alimenti. Inoltre si forniranno gli elementi basilari per il restauro ambientale e i fondamenti della legislazione ambientale. Infine verranno impartite nozioni di educazione alimentare.
- **Art. 2 -** La direzione del Corso ha sede presso il Dipartimento delle Scienze Biologiche, così come la gestione amministrativo-contabile e la riscossione del contributo.
- **Art. 3 -** Il Corso ha la durata di un anno per un totale di almeno 60 ore di lezione frontale, 500 ore di lezione e-learning e di conseguenti almeno 940 ore di studio personale per un totale di 1500 ore (60 crediti).
- **Art. 4 -** Il Corso è riservato ai laureati in Scienze Biologiche, Scienze Naturali, Chimica, Chimica Industriale, Farmacia, Chimica e Tecnologie Farmaceutiche, Medicina Veterinaria, Medicina e Chirurgia, Scienze e Tecnologie Agrarie, Scienze e Tecnologie Alimentari e a tutti i laureati delle classi delle lauree e delle lauree specialistiche universitarie (D.M. 509/99) o lauree equipollenti.
- Art. 5 Il Corso di Perfezionamento si articola nella trattazione dei seguenti temi:
- a) igiene degli alimenti: controllo chimico;
- b) igiene degli alimenti: controllo microbiologico;
- c) fisiologia della nutrizione 1;
- d) fisiologia della nutrizione 2;
- e) igiene delle produzioni alimentari;
- f) produzione e tecnologie degli alimenti di origine animale e vegetale;
- g) radicali liberi, antiossidanti ed alimentazione;
- h) tecnologie innovative nel settore degli alimenti:
- i) processi microbici nelle produzioni alimentari;
- I) confezionamento e commercializzazione degli alimenti;
- m) legislazione alimentare;
- n) educazione alimentare;
- o) Alimentazione e riproduzione;
- p) Prodotti tipici e razze autoctone.

I corsi saranno tenuti dai seguenti Docenti: Prof. Giovanni Melluso [h), n)]; Prof. Marco Guida [b), f)]; Prof.ssa Giovanna Liverini [c)]; Prof.ssa Susanna Iossa [d)]; Prof.ssa Paola Venditti [g)]; Prof. Mario Varcamonti [i)]; Prof. Francesco Aliberti [e), I)]; Prof.ssa. Giuliana Di Fiore [m)] Prof. Gesualdo Siniscalco Gigliano [a)]; Prof. Maurizio Guida [o)]; Prof. Vittorio Barbieri [p)].

- Il Consiglio di Corso, ove ne ravvisi l'esigenza, potrà determinare ulteriori o diverse discipline per la migliore organizzazione dello stesso. La frequenza del Corso è obbligatoria, almeno per l'80% del totale dell'impegno orario previsto.
- **Art. 6 -** Sono ammessi al Corso n. 100 allievi. Il Consiglio del Corso può incrementare, con sua motivata delibera, in presenza di un numero superiore di domande tale numero fino ad un massimo del 20%.

L'ammissione al Corso è per titoli e per esami. La Commissione esaminatrice è composta dal Direttore e da almeno altri due membri designati dal Consiglio del Corso. Le modalità di ammissione e di iscrizione sono indicate nell'apposito bando.

Art. 7 - L'importo del contributo di iscrizione al Corso è di euro 700,00.

materiali di consumo per esercitazioni pratiche	Euro 49.000,00
2) noleggio, utilizzo e manutenzione apparecchiature	Euro 7.000,00
collaborazioni con professori e ricercatori o esperti esterni all'Ateneo, o borse di studio	Euro 14.000,00
TOTALE	Euro 70.000,00

Art. 8 - Costituiscono il Consiglio del Corso i professori e i ricercatori dell'Ateneo, in numero non inferiore a cinque, che partecipano all'attività didattica del Corso. Essi eleggono tra i propri membri il Direttore che è nominato con decreto del Rettore.

Ai professori e ricercatori in servizio presso l'Ateneo possono essere riconosciuti compensi aggiuntivi esclusivamente nel quadro dei programmi di incentivazione della docenza attivati dall'Ateneo.

Ai professori e ricercatori di altra Università e agli esperti esterni che partecipano all'attività didattica del Corso si applicano le norme relative agli artt. 28, 29, 30, 32, 33 e 34 del D.R. n. 1645 del 15.04.2005.

La copertura finanziaria relativa ai contratti seminariali di cui al comma 3 del presente articolo deriverà dalla contribuzione degli iscritti al Corso nonché da altre attribuzioni di soggetti pubblici e privati.

Art. 9 - Al termine del Corso il Direttore presenta alla Facoltà una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica ed esame finale, rilascia ai partecipanti l'attestato di Perfezionamento.

Per quanto non disciplinato dal presente regolamento si rinvia al Regolamento di funzionamento dei Corsi di Perfezionamento, emanato con decreto rettorale n. 2869 dell'11.09.2001 ed alle successive modifiche e/o integrazioni.

Napoli, 16 novembre 2005

IL RETTORE
Guido Trombetti