

U.S.R.

### IL RETTORE

- VISTO** il vigente Statuto dell'Ateneo;
- 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. 2120 del 17/06/2010;
- VISTO** il regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "*Sanità, Igiene e tecnologia nella Filiera lattiero-casearia*" emanato con D.R. n. 2636 del 28/07/2008;
- VISTA** la delibera del 21/05/2013, verbale n. 8, con la quale il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali ha proposto la modifica del Regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "*Sanità, Igiene e tecnologia nella Filiera lattiero-casearia*", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- CONSIDERATO** che la proposta, a parere dell'Ufficio competente, necessitava di talune integrazioni;
- VISTA** la delibera n. 32 del 19/11/2013 con la quale il Consiglio di Amministrazione ha espresso parere favorevole alla modifica del Regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento di cui sopra, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014;
- VISTA** la delibera n. 7 del 25/11/2013 con la quale il Senato Accademico ha approvato la modifica del Regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "*Sanità, Igiene e tecnologia nella Filiera lattiero-casearia*", a decorrere dall'anno accademico 2013/2014, subordinatamente all'acquisizione della proposta perfezionata coerentemente al vigente regolamento in materia;
- VISTA** la delibera del 19/12/2013, verbale n. 20, con la quale il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali ha approvato la stesura definitiva del regolamento di funzionamento del Corso di perfezionamento di cui trattasi ai fini della conclusione del procedimento, giusta la richiamata delibera del Senato Accademico;

### DECRETA

Il regolamento di funzionamento del Corso di Perfezionamento in "*Sanità, Igiene e tecnologia nella Filiera lattiero-casearia*" del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, è modificato secondo il testo allegato al presente decreto, di cui costituisce parte integrante.

Il regolamento di funzionamento del Corso di perfezionamento di cui sopra, a decorrere dall'anno accademico 2013/2014, sostituisce quello emanato con D.R. n. 2636 del 28/07/2008.

**IL RETTORE**  
**Massimo Marrelli**

Ripartizione *Affari Generali*  
Il Dirigente *dott. Francesco Bello*  
Unità organizzativa responsabile del procedimento:  
*Ufficio Statuto, Regolamenti e Organi universitari*  
Responsabile del procedimento:  
Il Capo dell'Ufficio *dott.ssa Lucia Esposito*

## **REGOLAMENTO DI FUNZIONAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN “SANITÀ, IGIENE E TECNOLOGIA NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARIA”**

### **Art. 1 Finalità del corso**

La filiera lattiero casearia occupa un settore di primaria importanza nel sistema agroalimentare italiano. La produzione casearia rappresenta inoltre un'importante forma di espressione socio-culturale ed economica del mondo rurale, che si estrinseca in una grande varietà di formaggi molto differenti per tecnologia di lavorazione, stagionatura, presentazione, forma e sapore. Anche a livello industriale il trend positivo ha determinato un ampliamento dell'ambito delle produzioni con un variegata gamma di prodotti innovativi.

Questa notevole e diversificata produzione, pur rappresentando un punto di forza del settore lattiero-caseario, è strettamente legata a problematiche di tipo igienico-sanitario e spetta a figure professionali altamente qualificate la consulenza, la verifica ed il controllo di tutte le attività connesse alla produzione primaria ed alla trasformazione del latte.

Il Corso di perfezionamento in “Sanità, Igiene e Tecnologia nella Filiera lattiero-casearia” è finalizzato alla formazione ed all'aggiornamento di figure professionali esperte nel campo dell'igiene, della sanità, del controllo e della tecnologia nella filiera lattiero-casearia.

### **Art.2 Organizzazione didattica**

I contenuti generali del corso riguarderanno:

1. Anatomia e fisiologia della mammella;
2. Genetica, allevamento, alimentazione delle differenti specie lattifere;
3. Produzione e igiene del latte in azienda;
4. Composizione e caratteristiche del latte nelle differenti specie;
5. Le tecnologie di caseificazione;
6. Classificazione dei formaggi;
7. Igiene e sanità nella filiera lattiero-casearia;
8. Autocontrollo e HACCP;
9. Norme ISO, Certificazione di qualità, Certificazione di prodotto (DOP, IGP)
10. Tracciabilità nella filiera lattiero casearia
11. Legislazione vigente in materia.

I docenti dell'Ateneo “Federico II” che si propongono per lo svolgimento dell'attività didattica del Corso sono i Proff.ri :

- 
- Anastasio Aniello
  - Avallone Luigi
  - Campanile Giuseppe
  - Cortesi Maria Luisa
  - Cutrignelli Monica
  - Di Palo Rossella
  - Esposito Luigi
  - Ercolini Danilo
  - Infascelli Federico
  - Mercogliano Rafaellina
  - Mirabella Nicola

- Murru Nicoletta
- Olimpia Pepe
- Oliva Gaetano
- Pagnini Ugo
- Peretti Vincenzo
- Santoro Adriano
- Severino Lorella
- Staiano Norma
- Zicarelli Luigi

Inoltre saranno chiamati a partecipare ad attività seminariali docenti esterni. La copertura finanziaria dei docenti esterni deriverà dalla contribuzione degli iscritti al corso.

### **Art.3 Durata del corso**

Il corso avrà durata di 11 mesi per complessive 200 ore di cui 96 ore di didattica frontale (8 C.F.U.) La didattica frontale e le esercitazioni di laboratorio si svolgeranno presso le strutture del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali. Durante il corso saranno inoltre effettuate visite presso allevamenti, impianti di trattamento termico del latte, industrie di trasformazione.

Alla frequenza del corso sono ammessi al massimo 20 partecipanti. Qualora il numero delle richieste fosse superiore a quello dei posti disponibili, l'ammissione avverrà a seguito di selezione per esami e titoli le cui modalità saranno specificate nel bando di concorso conformemente ai regolamenti dell'Università degli Studi Federico II.

La Commissione esaminatrice sarà composta dal Direttore del Corso e da almeno altri due componenti designati dal Consiglio del Corso.

Il Corso sarà attivato con un numero minimo di 10 partecipanti.

### **Art.4 Titolo di studio**

Ai fini dell'ammissione i partecipanti dovranno essere in possesso di una Laurea in Medicina Veterinaria (vecchio ordinamento), in Medicina Veterinaria (classe 47/S), in Tecnologie delle Produzioni animali (classe 40); in Scienze e Tecnologie delle Produzioni animali (Classe 79/S), in Biotecnologie indirizzo veterinario (classe 9S); Laurea specialistica in Biotecnologie agroalimentari (classe 7/S), Tecnologie Alimentari (classe L-26); Scienze e Tecnologie Farmaceutiche (classe 24); Scienze Biologiche (classe 12); Scienze e Tecnologie Agrarie (classe 20); Laurea Specialistica in Scienze biologiche (classe 6/S); Laurea Specialistica in Medicina e Chirurgia (classe 46/S); Laurea Specialistica e Magistrale in Scienze e Tecnologie alimentari (classe 78/S e classe LM/70); Laurea Specialistica e Magistrale in Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana (classe 69/S e classe LM61).

### **Art.5 Obbligo di frequenza**

Gli ammessi al corso hanno obbligo di frequenza per un monte ore pari al'80% del totale delle ore previste.



#### **Art.6 Contributo di iscrizione**

Gli iscritti al Corso sono tenuti al pagamento del contributo di € 900,00 (euro novecento) somma finalizzata alle spese del Corso, compresa l'attività didattica con docenti esterni. Le modalità di iscrizione saranno indicate nel bando di partecipazione.

Le quote di iscrizione saranno così ripartite:

1. Seminari 40%;
  2. Materiale da consumo 15%;
  3. Attrezzature 20% ;
- Partecipazione a Convegni, Stage presso istituzioni italiane e straniere destinate ad attività che si riferiscono agli studenti 25%

#### **Art.7 Convenzione con soggetti pubblici e privati**

Potranno essere stipulate convenzioni con soggetti pubblici e privati. La partecipazione alle attività formative del corso dei docenti di altra facoltà o di esperti provenienti dal mondo produttivo o delle libere professioni non dovrà superare la metà delle ore previste per la durata del Corso.

La partecipazione all'attività didattica di docenti esperti esterni all'Ateneo è ammessa.

#### **Art.8 Struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile**

La struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile è il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II". Tale struttura si occuperà anche della riscossione del contributo e qualora il Corso sia attivato anche per l'anno accademico successivo gli eventuali fondi residui saranno riassegnati al corso stesso. In caso contrario resteranno a disposizione della struttura responsabile della gestione amministrativo-contabile del Corso.

#### **Art.9 Attestato di frequenza**

Alla fine del corso il Direttore presenta al Dipartimento una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica delle presenze dei partecipanti ad almeno l'80% del totale dell'impegno orario previsto, dell'attribuzione dei C.F.U. e del superamento dell'esame finale, rilascia l'attestato di frequenza al corso.

*Per quanto non previsto dal presente regolamento si rinvia al Regolamento di funzionamento dei Corsi di perfezionamento, emanato con Decreto Rettorale n° 2120 del 17/06/2010 nonché alle normative vigenti dell'Ateneo.*

