



U.S.R.

IL RETTORE

VISTO lo Statuto di Ateneo;

VISTO l'art. 18 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;

VISTO il Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, emanato con D.R. n. 1954 del 25/05/2017;

VISTA la Delibera di cui al Verbale n. 7 del 29/09/2023, (PG. n. 141550 del 10/11/2023) con la quale il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali ha proposto l'istituzione/attivazione - a decorrere dall'anno accademico 2023/2024 - del *Corso di Perfezionamento in "Sanità e Qualità nella filiera della carne e derivati"*;

VISTA la Delibera n. 019 del 29/11/2023 (EO n.1115 del 05/12/2023) con la quale il Senato Accademico ha espresso parere favorevole all'istituzione e all'attivazione, a decorrere dall'anno accademico 2023/2024, del suddetto *Corso di Perfezionamento in "Sanità e Qualità nella filiera della carne e derivati"* ed ha approvato il Regolamento del Corso;

VISTA la Delibera n. 110 del 29/11/2023 (EO n.1168 del 07/12/2023), con la quale il Consiglio di Amministrazione ha approvato l'istituzione e l'attivazione, a decorrere dall'anno accademico 2023/2024, del Corso di Perfezionamento di cui sopra ed ha espresso parere favorevole in merito al Regolamento del Corso stesso;

DECRETA

A decorrere dall'anno accademico 2023/2024 è istituito, presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali di questo Ateneo, il *Corso di Perfezionamento in "Sanità e Qualità nella filiera della carne e derivati"* ed è autorizzata l'attivazione dello stesso Corso.

È emanato, nel testo allegato al presente Decreto, di cui costituisce parte integrante, il Regolamento del Corso di Perfezionamento sopra citato.

IL RETTORE
Matteo LORITO

Area Affari Generali e Gestione Documentale
(cartacea e informatica)
Il Dirigente dott. Francesco BELLO
Unità organizzativa responsabile del procedimento:
Ufficio Statuto, Regolamenti e Organi Universitari
Responsabile del procedimento:
Il Capo dell'Ufficio dott. Antonio NASTI



REGOLAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN SANITÀ E QUALITÀ NELLA FILIERA DELLA CARNE E DERIVATI (in vigore dall'a.a. 2023/2024)			
ORGANIZZATO DAL		Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali	
IN COLLABORAZIONE CON		C.Ri.bbam Regione Campania	
SEDE DEL CORSO		Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Via Federico Delpino n. 1 Napoli	
DURATA:		Mesi: 9/ Ore: 300	
PERCENTUALE MINIMA DI FREQUENZA RICHIESTA:		La frequenza al corso è obbligatoria per almeno l'80% del totale dell'impegno orario previsto.	
CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI		12 CFU	
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO PER L'ACCESSO		LAUREA/MAGISTRALE CONSEGUITA IN UNA DELLE SEGUENTI CLASSI (o titoli equiparati): L-2 – CLASSE DELLE LAUREE IN BIOTECNOLOGIE L-13 - CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE BIOLOGICHE L-25 - CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE E FORESTALI L-38 – CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI LM-13 – CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI IN FARMACIA LM-41 – CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA E CHIRURGIA LM-42 – CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI IN MEDICINA VETERINARIA LM-86 – CLASSE DELLE LAUREE MAGISTRALI IN SCIENZE ZOOTECNICHE E TECNOLOGIE ANIMALI	
N. MASSIMO AMMISSIBILI		25	N. MINIMO ISCRITTI PER ATTIVAZIONE CORSO
MODALITA' DI SELEZIONE PER L'ACCESSO AL CORSO		Per titoli ed esami	
CONTRIBUTO DI ISCRIZIONE		€ 1.000,00	
EVENTUALI BENEFICI PER GLI ISCRITTI E/O PER COLORO CHE CONSEGUONO L'ATTESTATO DI FREQUENZA		=====	
ATTESTATO DI FREQUENZA		Al termine del Corso sarà rilasciato ai partecipanti, che abbiano superato la verifica finale, a cura del Dipartimento sede amministrativa del Corso di Perfezionamento, un attestato di frequenza firmato dal Coordinatore del Corso con indicazione della durata e dei C.F.U.	
INFO		Per informazioni contattare: Coordinatore Prof. Raffaele Marrone: Tel. 0812536464 e-mail: raffaele.marrone@unina.it Dott. Damiano Gioia: Tel. 3292825350 e-mail: gioiadamiano@tiscali.it	

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO
<i>Le carni rivestono un importante ruolo nell'alimentazione dell'uomo, in un contesto sociale dove gli animali non sono più considerati una "res" ma con la svolta del Trattato di Lisbona del 2007, ("Trattato sul funzionamento dell'Unione europea") nell'art. 13 si afferma che gli animali sono "esseri senzienti", capaci, cioè, di sensazioni, sono capaci di sentire piacere e dolore. In considerazione di questo il benessere diventa una condizione indispensabile di tutela nei loro confronti in quanto sono gli attori principali che intervengono lungo tutta la filiera di produzione, dall'allevamento, alla prima trasformazione in carne. Il mancato soddisfacimento delle esigenze degli animali (garanzia delle 5 libertà) determina problemi di benessere e consequenzialmente di sicurezza delle carni. Per quanto attiene la protezione degli animali alla macellazione, il considerando 4 del Reg. Ce 1099/2009 ribadisce che il benessere degli animali lungo tutta la filiera, incide sull'atteggiamento dei consumatori, sulla qualità della carne stessa e sulla sicurezza del lavoro al macello svolto dagli operatori.</i> <i>Oltre al lato benessere altri obiettivi formativi del corso sono rivolti ai sistemi di sorveglianza ed epidemiologica delle malattie trasmesse dalle carni, alla legislazione Nazionale e Comunitaria, all'igiene di processo di frollatura, maturazione e lavorazione, alla corretta gestione dei rifiuti organici derivati dalla lavorazione, alle frodi sanitarie e commerciali, all'analisi del rischio, e all'organizzazione dei controlli ufficiali che svolgono le autorità competenti per la garanzia della sicurezza alimentare lungo tutto l'iter della produzione.</i>





ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO
LEZIONI – LABORATORI – ESERCITAZIONI
BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO E DURANTE LA MACELLAZIONE. MALATTIE TRASMISSIBILI CON LE CARNI. CARATTERISTICHE QUALITATIVE E COMMERCIALI DELLE CARNI – CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE. ETICHETTATURA DELLE CARNI. ANATOMIA FISIOLOGIA E PATOLOGIA DEGLI ANIMALI MACELLATI. IGIENE E SICUREZZA NELLA PRODUZIONE DELLE CARNI FRESCHE E LAVORATE. CONTROLLI UFFICIALI NELLA PRUZIONE DELLE CARNI FRESCHE E LAVORATE. GESTIONE DEI RIFIUTI. FRODI COMMERCIALI E SANITARIE NELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI. ESCLUSIONE DAL CONSUMO IN FASE DI PRIMA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI. ANALISI DEL RISCHIO, PRINCIPIO DI PRECAUZIONE, AUDIT DELLE PROCEDURE BASATE SUL PRINCIPIO DELL’HACCP. SISTEMI DI ALLERTA RASFF. NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI PRODUZIONE DELLE CARNI, SANITA’ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE.
ATTIVITA’ FORMATIVE DI TIPO INDIVIDUALE
TIROCINIO: il 50% delle attività sono rappresentate da esperienze pratiche presso strutture di macellazione, laboratori di sezionamento carni, depositi frigorifero, attività di produzione di prodotti a base di carne, laboratori per la produzione di carni macinate e prodotti a base di carne.
STAGE: presso aziende del comparto carni.
SEMINARI: Nell’ambito di progetti di ricerca o eventi della filiera della carne e derivati.
VERIFICA FINALE: Colloquio orale in presenza oppure a distanza tramite piattaforma MS Teams.

MODALITA’ DI EROGAZIONE DEL CARICO DIDATTICO			
TIPOLOGIA ATTIVITA’ FORMATIVA	N. ORE COMPLESSIVE	N. ORE DI IMPEGNO DOCENZA	N. ORE STUDIO INDIVIDUALE
DIDATTICA FRONTALE (Lezioni – Laboratori - Esercitazioni)	110	55	55
ATTIVITA’ FORMATIVE DI TIPO INDIVIDUALE (Didattica Assistita: Seminari - Tirocini – Stage – Attività di studio per la preparazione della verifica finale)	190	60	130
TOT.	300	115	185

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO CON INDICAZIONE DEI DOCENTI DEL CORSO		
INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE
BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO E DURANTE LA MACELLAZIONE.	Prof. Aniello Anastasio (I)	10
MALATTIE TRASMISSIBILI CON LE CARNI.	Prof. Giuseppe Iovane (I)	10
CARATTERISTICHE QUALITATIVE E COMMERCIALI DELLE CARNI – CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE. ETICHETTATURA DELLE CARNI.	Prof. Giuseppe Campanile (I)	10
ANATOMIA FISIOLOGIA E PATOLOGIA DEGLI ANIMALI MACELLATI.	Prof.ssa Brunella Restucci (I)	10
IGIENE E SICUREZZA NELLA PRODUZIONE DELLE CARNI FRESCHE E LAVORATE.	Prof.ssa Nicoletta Murru (I)	10
CONTROLLI UFFICIALI NELLA PRODUZIONE DELLE CARNI FRESCHE E LAVORATE. GESTIONE DEI RIFIUTI.	Dott. Damiano Gioia (E)	15
FRODI COMMERCIALI E SANITARIE NELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI.	Prof.ssa Tiziana Pepe (I)	10
ESCLUSIONE DAL CONSUMO IN FASE DI PRIMA TRASFORMAZIONE DELLE CARNI. CARNE DI SELVAGGINA	Prof. Alessandro Fioretti (I)	10
RISCHIO PARASSITOLOGICO LEGATO AL CONSUMO DI CARNE	Prof.ssa Laura Rinaldi (I)	10
ANALISI DEL RISCHIO, PRINCIPIO DI PRECAUZIONE, AUDIT DELLE PROCEDURE BASATE SUL PRINCIPIO DELL’HACCP. SISTEMI DI ALLERTA RASFF.	Prof. Raffaele Marrone (I)	15
NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA IN MATERIA DI PRODUZIONE DELLE CARNI, SANITA’ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE.	Prof. Orlando Paciello (I)	5
TOTALE ORE DIDATTICA DOCENTI INTERNI		100
TOTALE ORE DIDATTICA DOCENTI ESTERNI		15
TOTALE ORE DOCENZA		115



CONSIGLIO DEL CORSO			
		Membro Interno Ateneo "Fed II"	Membro Esterno Ateneo "Fed II"
1	Prof. Raffaele Marrone (Coordinatore/Proponente)	X	
2	Dott. Damiano Gioia (Proponente)		X
3	Prof. Aniello Anastasio (Proponente)	X	
4	Prof.ssa Nicoletta Murru	X	
5	Prof.ssa Tiziana Pepe	X	
6	Prof. Giuseppe Campanile	X	
7	Prof.ssa Brunella Restucci	X	
8	Prof. Giuseppe Iovane	X	
9	Prof. Orlando Paciello	X	
10	Prof. Alessandro Fioretti	X	
11	Prof.ssa Laura Rinaldi	X	

=====

PIANO FINANZIARIO		
ENTRATE:	Partecipanti minimi:	Partecipanti massimi:
Contributo iscrizione	10.000,00	25.000,00
Risorse del Dipartimento (ivi comprese eventuali economie derivanti da precedenti edizioni)	0	0
Finanziamenti pubblici esterni	0	0
Finanziamenti privati esterni	0	0
Totale entrate	10.000,00	25.000,00
USCITE:	Partecipanti minimi:	Partecipanti massimi:
5% del totale delle entrate del Corso da destinare al Bilancio di Ateneo	500,00	1.250,00
5% del totale delle entrate del Corso da destinare al Budget di Dipartimento	500,00	1.250,00
Spese per contratti per la didattica e seminari:	7.200,00	17.000,00
Spese per attrezzature e materiali a supporto della didattica:	600,00	2.000,00
Spese di gestione e funzionamento:	600,00	2.000,00
Spese per attività di promozione:	600,00	1.500,00
Altro (specificare):	0	
Totale uscite	10.000,00	25.000,00

