

**Università degli Studi di Perugia**

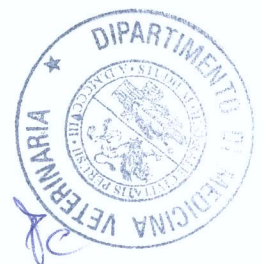
Dipartimento di MEDICINA VETERINARIA

**Master Universitario di I livello**

IN

**FEED AND FOOD SAFETY FOR HUMAN HEALTH**

**Regolamento didattico**



## **ART. 1 - ISTITUZIONE**

Ai sensi del vigente Regolamento di Ateneo dei corsi per master universitario e del D.M. n. 270/2004, presso il Dipartimento di MEDICINA VETERINARIA dell'Università degli Studi di Perugia è istituito, per l'a.a 2016-2017, il Master di I livello in «FOOD AND FEED SAFETY FOR HUMAN HEALTH (F2SH2)» che prevede, per lo svolgimento delle attività formative, convenzione con L'istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e con altre aziende agro-alimentari, in particolare per lo svolgimento di stage formativi a livello delle aziende convenzionate.

## **ART. 2 - OBIETTIVI FORMATIVI QUALIFICANTI**

Il Master di I livello in F2SH2, di durata annuale, erogato interamente in lingua inglese, si articola in 60 crediti formativi e si propone di fornire competenze e conoscenze specifiche nell'ambito della sicurezza degli alimenti (food safety) a studenti in possesso di Laurea Triennale, con particolare riguardo a studenti stranieri. Il master ha la finalità di fornire le basi formative necessarie per affrontare problematiche relative alla sicurezza degli alimenti, dalla produzione primaria alla loro trasformazione, prendendo in considerazione tutta la filiera produttiva. Seguendo questo criterio sarà posta particolare attenzione ai prodotti di origine animale, anche attraverso la valutazione delle procedure e dei sistemi di controllo impiegati nella produzione degli alimenti per gli animali in produzione zootecnica, a motivo della complessità della filiera produttiva. Obiettivo del master sarà quindi quello di formare operatori nel settore della sicurezza alimentare che possano operare anche presso paesi emergenti o in via di sviluppo, dopo aver acquisito le conoscenze utili ad una collocazione nel mondo del lavoro sia esso produttivo (controllo igienico degli alimenti a livello di produzione presso industrie agro-alimentari), analitico (laboratori analitici), di controllo (organismi di controllo nazionali) o politico/strategico (organismi governativi).

Le conoscenze, conseguite al termine del corso, avranno per oggetto l'approfondimento di argomenti relativi a: sicurezza della produzione primaria di origine vegetale, anche attraverso l'impatto della ingegneria genetica, la contaminazione ambientale e l'impiego di sostanze chimiche nella produzione primaria, le tecnologie utilizzate e la produzione igienica di prodotti di origine vegetale; sistemi di allevamento degli animali con particolare riferimento alla bio-sicurezza come strumento di garanzia della sicurezza anche dei prodotti derivati; sistemi di produzione degli alimenti e mangimi per animali di interesse zootecnico con particolare riferimento alle loro caratteristiche igienico-sanitarie, ai possibili rischi per la salute umana derivanti dalla alimentazione animale e ai principali strumenti di controllo dei prodotti dell'industria mangimistica; la sicurezza degli



alimenti di origine animale con particolare attenzione ai principali rischi sia di natura biologica che chimica per la salute umana legati al loro consumo e alla loro modalità di produzione; la produzione igienica e analisi del rischio negli alimenti di origine animale; sistemi di tracciabilità ed etichettatura degli alimenti di origine animale.

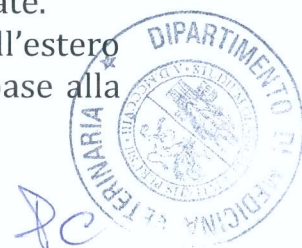
Lo studente attraverso le conoscenze acquisite e le attività svolte potrà sviluppare le seguenti abilità (saper fare): essere in grado di valutare le principali caratteristiche igieniche degli alimenti; essere in grado di valutare la sicurezza degli alimenti per animali in produzione zootecnica; essere in grado di monitorare le attività di allevamento in relazione ai criteri di bio-sicurezza; essere in grado di predisporre un piano di autocontrollo basato sul sistema HACCP nelle industrie agro-alimentari e mangimistiche; essere in grado di eseguire e di monitorare analisi microbiologiche degli alimenti di origine animale funzionali alla valutazione igienica degli alimenti; essere in grado di eseguire e di monitorare analisi chimiche e chimico-fisiche sugli alimenti.

Lo studente acquisirà infine competenze che gli consentiranno di relazionarsi con le diverse figure professionali operanti nel settore della produzione degli alimenti, sapendo affrontare le problematiche relative alla igiene e alla sicurezza degli alimenti.

La partecipazione di docenti di chiara fama provenienti da vari Atenei e da altre istituzioni (centri di ricerca e ministeri) fornirà un valore di alto profilo formativo, anche attraverso la conoscenza di notizie aggiornate e indispensabili allo svolgimento da parte dei discenti della loro professione, sia in ambito pubblico che privato, in Italia o all'estero. Infine la possibilità di svolgere sia attività pratiche e periodi di stage presso strutture produttive e di ricerca, garantirà una formazione completa per un professionista nella sicurezza alimentare.

### **ART. 3 - ACCESSO E DURATA DEL MASTER**

Nel rispetto del vigente Regolamento d'Ateneo per i corsi per Master universitario e del D.M. n. 270/2004, il presente Master si configura come Master di I livello, avrà durata annuale e si svolgerà nell'a.a. 2016/2017. L'accesso al Master è riservato a studenti stranieri in possesso di titolo equipollente a quello della Classe di Laurea L-38: «Scienze Zootecniche e delle Produzioni animali» o ai possessori di titolo equipollente a Laurea triennale nelle seguenti classi Classe L-2: «Biotecnologie»; Classe L-13: «Scienze Biologiche»; Classe L-26: «Scienze e Tecnologie Agroalimentari». Il master è fruibile anche a studenti italiani delle stesse classi sopracitate. Sarà comunque ammesso il possesso di ulteriore titolo conseguito all'estero in discipline e tematiche attinenti, purché riconosciute idonee in base alla normativa vigente.



Il Collegio dei docenti può ammettere, inoltre, possessori di lauree appartenenti ad altre classi, previa valutazione dei curriculum formativi, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione.

La quota d'iscrizione è pari ad € 3000.

Per l'attivazione del Master sarà necessario il raggiungimento del numero minimo di 20 iscritti, con un massimo di 50 partecipanti. Sono ammessi inoltre fino ad un massimo di 10 uditori la cui quota di iscrizione è pari a 500€.

In caso di superamento del numero massimo degli iscritti, il Collegio dei docenti procederà a nominare una Commissione al fine di procedere alla selezione. La selezione sarà esclusivamente per titoli.

I criteri di attribuzione dei punteggi sono i seguenti:

- voto di laurea fino a 102=10 punti; da 103 a 105=30 punti; da 106 a 109=40 punti; 110=45 punti; 110 e lode=50 punti;
- partecipazione a attività extra-curricolari nell'ambito di argomenti inerenti gli alimenti: 20 punti (5 punti per attività);
- lettera di referenza da parte di uno o più professori: 10 punti (5 punti per lettera);
- partecipazione a convegni e seminari: 10 punti (2 punti a convegno o seminario);
- pubblicazioni: 10 punti (5 punti a pubblicazione).

#### **ART. 4 – ORGANI DEL MASTER**

Organi del Master, ai sensi dell'art. 99 del Regolamento Generale d'Ateneo, sono il Collegio dei Docenti che definisce la programmazione delle attività didattiche e formative, provvede all'organizzazione e svolge ogni altra funzione inerente i fini istituzionali, il Direttore e il Consiglio direttivo. Il consiglio Direttivo è eletto dal Collegio dei docenti tra i propri membri, presieduto dal Direttore, dura in carica per la durata del corso e comunque per non più di tre anni e i suoi componenti possono essere rieletti consecutivamente una sola volta.

Il Direttore è eletto dal Collegio dei docenti, a maggioranza assoluta dei suoi componenti, tra i professori del Collegio stesso. Il Direttore è nominato con provvedimento del Rettore, dura in carica per la durata del corso e comunque per non più di tre anni e può essere eletto consecutivamente una sola volta.

Il Collegio dei docenti è costituito dai docenti responsabili delle aree disciplinari del Master universitario, è presieduto dal Direttore ed è nominato dal Rettore.



## ART. 5 - ATTIVITÀ FORMATIVE E CREDITI CORRISPONDENTI

La durata del Corso per il conseguimento del titolo di Master è di 1500 ore così ripartite: 520 ore di lezione frontale – con eventuale parte di e-learning e videoconferenza interattiva - e assistita, 880 ore per studio individuale ed elaborato finale e 100 ore per la partecipazione al periodo di stage.

Al raggiungimento degli obiettivi e alla maturazione delle conoscenze e capacità operative e relazionali di cui all'art. 2, corrisponde il conseguimento di 60 crediti formativi universitari.

In particolare, la ripartizione fra i crediti formativi è la seguente:

54 crediti formativi per attività didattica frontale, assistita/laboratoriale e studio individuale; 4 crediti formativi per l'elaborato e la prova finale; 4 crediti formativi per lo stage.

Le attività formative del corso di Master sono articolate in moduli, come da programma. Non è previsto il riconoscimento di crediti per esami già sostenuti nei corsi di studio precedenti seguiti dagli iscritti.

### PROGRAMMA DEL MASTER

Modulo	Insegnamento	Ore frontali	Ore studio individuale	Crediti
<b>1- Safety of Crop products and plants</b>	Impact of plant breeding and genetic engineering	40	60	4
	Environmental pollution and chemicals in crop product safety	30	45	3
	Crop products and plant hygiene	10	15	1
	Crop product and plant technology	60	90	6
		<b>140</b>	<b>210</b>	<b>14</b>
<b>2- Feed safety and animal farming</b>	Feed technology	20	30	2
	Feed hygiene and safety	30	45	3
	Feed control and legislation	10	15	1
	Animal husbandry	60	90	6
		<b>120</b>	<b>180</b>	<b>12</b>
<b>3- Safe production of food</b>	Food technology- food of animal origin	20	30	2
	Prerequisites and hygiene requirements	20	30	2
	Meat and meat products: post mortem findings	20	30	2
	Meat and meat products: animal infectious disease and bacterial zoonoses	15	22,5	1,5
	Meat and meat products: foodborne parasites	10	15	1
	Meat and meat products: hygiene	25	37,5	2,5
	Milk and dairy products: animal infectious diseases and bacterial zoonoses	15	22,5	1,5



	Milk and dairy products: hygiene	25	37,5	2,5
	Fish, eggs and other products: animal infectious diseases and bacterial zoonoses	10	15	1
	Fish, eggs and other products: foodborne parasites	10	15	1
	Fish, eggs and other products: hygiene	20	30	2
	Food packaging	10	15	1
	Food control and legislation: biological risk analyses	20	30	2
	Food control and legislation: chemical residues in food of animal origin -risk analysis	20	30	2
	Food traceability and labelling	20	30	2
		<b>260</b>	<b>390</b>	<b>26</b>
	<b>Stage</b>		<b>100</b>	<b>4</b>
	<b>Prova finale</b>		<b>100</b>	<b>4</b>

Sono previste all'interno del corso delle verifiche in itinere scritte (esami) per ogni singolo modulo con riconoscimento dei crediti inerenti il modulo stesso.

Al termine del corso, i candidati in regola con gli adempimenti formali e sostanziali (tasse, verifiche in itinere, frequenze, etc.) dovranno sostenere, di fronte ad una Commissione composta dai docenti del Master e scelta dal Collegio dei Docenti (o dal Consiglio Direttivo, ove previsto) una prova finale che consisterà nella discussione di un elaborato scritto.

A coloro i quali supereranno l'esame finale sarà rilasciato il titolo di diploma universitario di Master di I livello in "Feed and Food Safety for Human Health" firmato dal Rettore dell'Università degli Studi di Perugia, e verranno attribuiti 60 CFU.

I 4 crediti formativi relativi agli stage ed i 4 per la preparazione della tesi di Master potranno essere acquisiti presso sedi convenzionate ai sensi della Legge n. 196 del 24/6/1997 e del Decreto attuativo n. 142 del 25/3/1998.

### ART. 6 - FREQUENZA

La frequenza di almeno il 75% delle attività d'aula, di laboratorio e di stage è obbligatoria ed il conseguimento dei crediti è subordinato alla verifica delle competenze acquisite oltre che delle frequenze. Le ore di assenza non sono cumulabili in un unico modulo. Coloro che non siano in regola con le frequenze o che non abbiano sostenuto la prova finale entro la data fissata dal Collegio dei docenti sono considerati decaduti.



## **ART. 7 - RISORSE E AMMINISTRAZIONE**

L'attività didattica sarà svolta presso le strutture del Dipartimento di Medicina Veterinaria e/o di eventuali altre sedi individuate dal Collegio dei docenti del Master.

La gestione finanziaria e contabile, per tutte le pratiche amministrative relative alla retribuzione dei compensi e rimborsi dei docenti del Master nonché le procedure relative al reclutamento dei docenti esterni secondo i regolamenti di Ateneo e gli atti relativi ai contratti di docenza, sarà affidata alla Segreteria Amministrativa del Dipartimento di Medicina Veterinaria

La funzione di tutor d'aula e di coordinamento, organizzazione e gestione del periodo di stage sarà affidata ad unità di personale reclutata secondo le norme vigenti.

La gestione della carriera degli iscritti al corso del Master è affidata all'Ufficio Gestione Carriere Scuole di Area non sanitaria, Master e Corsi di Formazione per insegnanti.

Non è prevista l'erogazione di borse di studio.

