

U.S.R.

IL RETTORE

VISTO lo Statuto di Ateneo;

VISTO l'art. 15 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;

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

VISTO il Regolamento del Corso di Perfezionamento "Controllo della filiera dei prodotti della pesca" del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzione Animali di questo Ateneo, emanato con D.R. n. 2697 del 10/09/2007;

VISTA la Nota del 18/01/2021, prot. n.4921, con la quale il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali ha comunicato che il suddetto Dipartimento con Delibera del 15/12/2020, Verbale n. 9, nell'approvare la riattivazione del Corso di cui trattasi per l'anno accademico 2020/2021, ha proposto talune modifiche al relativo Regolamento del Corso;

VISTA la Delibera n. 004 del 29/01/2021 (EO n. 217 del 04/02/2021), con la quale il Senato Accademico ha approvato la suddetta proposta di modifica, a decorrere dall'anno accademico 2020/2021, del vigente Regolamento del suddetto Corso di Perfezionamento "Controllo della filiera dei prodotti della pesca";

VISTA la Delibera n. 035 del 29/01/2021 (EO n. 234 del 04/02/2021), con la quale il Consiglio di Amministrazione ha espresso parere favorevole in merito alla modifica, a decorrere dall'anno accademico 2020/2021, del Regolamento del suddetto Corso di Perfezionamento;

DECRETA

Il Regolamento del Corso di Perfezionamento "Controllo della filiera dei prodotti della pesca" del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali di questo Ateneo, è modificato come da testo allegato al presente Decreto, di cui costituisce parte integrante e, a decorrere dall'anno accademico 2020/2021, sostituisce quello emanato con il D.R. n. 2697/2007, citato in premessa.

IL RETTORE
Matteo LORITO

Ripartizione Affari Generali
Il Capo Ripartizione *ad interim*: 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
 CONTROLLO DELLA FILIERA DEI PRODOTTI DELLA PESCA**

(in vigore dall'a.a. 2020/2021)

ORGANIZZATO DAL	Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali		
IN COLLABORAZIONE CON	C.Ri.S.Sa.P. Regione Campania (Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza Sanitaria del Pescato)		
SEDE DEL CORSO	Settore Ispezione Alimenti (SIA) - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali - Via Federico Delpino n. 1 Napoli		
DURATA:	Mesi: 6 / Ore: 250		
PERCENTUALE MINIMA DI FREQUENZA RICHIESTA:	La frequenza al Corso è obbligatoria per almeno l'80% del totale dell'impegno orario previsto.		
CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI	10 CFU		
TITOLO DI STUDIO RICHIESTO PER L'ACCESSO	LAUREA V.O/LAUREA TRIENNALE/MAGISTRALE (O TITOLI EQUIPARATI) CONSEGUITA IN UNA DELLE SEGUENTI CLASSI: - LAUREA V.O. in Medicina Veterinaria L-2 - Biotecnologie L-13 - Scienze biologiche L-26 - Scienze e tecnologie agro-alimentari L-38 - Scienze zootecniche e tecnologie delle produzioni animali LM-6 - Biologia LM-7 - Biotecnologie agrarie LM-9 - Biotecnologie mediche, veterinarie e farmaceutiche LM-41 - Medicina e Chirurgia LM-42 - Medicina Veterinaria LM-61 - Scienze della nutrizione umana LM-70 - Scienze e tecnologie alimentari LM-86 - Scienze zootecniche e tecnologie animali		
N. MASSIMO AMMISSIBILI	20	N. MINIMO ISCRITTI PER ATTIVAZIONE CORSO	10
MODALITA' DI SELEZIONE PER L'ACCESSO AL CORSO	L'ammissione al Corso avverrà sulla base di una graduatoria derivante da una valutazione dei titoli e da una prova scritta. La Commissione esaminatrice è composta dal Direttore del Corso e da almeno altri due membri designati dal Consiglio del Corso. Le modalità di ammissione ed iscrizione saranno indicate nell'apposito Bando.		
CONTRIBUTO DI ISCRIZIONE	€ 900		
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 – email: raffaele.marrone@unina.it		

OBBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Il commercio dei prodotti ittici ha registrato negli ultimi dieci anni un considerevole aumento. Tale tendenza può essere attribuita a svariate cause tra loro concomitanti nel determinare una rapida crescita della domanda e, come conseguenza dell'offerta. La maggiore e sempre più diffusa educazione alimentare e la conseguente rinnovata attenzione al livello qualitativo dei prodotti posti in commercio ha contribuito ad orientare le scelte dei consumatori. Infatti, tali prodotti sono attualmente percepiti dal consumatore come alimenti in sé sani e dietetici, di elevato valore nutritivo. In particolare, l'ampia versatilità di presentazione (tranci, filetti, precotti), è funzionale ai tempi ed alle modalità di preparazione dei pasti, imposti dagli attuali ritmi di vita. Cresce l'esigenza di una figura professionale con competenze che partano dalla lavorazione, conservazione, trasporto e arrivino alle specifiche conoscenze delle tecnologie atte ad ostacolare la deperibilità del prodotto, senza dimenticare i rischi legati ai contaminanti biologici o chimici. Il tema della sicurezza alimentare è fondamentale e necessita di un vasto campo di conoscenze necessarie per garantirla: l'igiene, la contaminazione chimica e biologica, l'idonea etichettatura, i migliori processi di trasformazione e conservazione sia tradizionali sia innovativi. La figura professionale in uscita dal Corso potrà organizzare interamente la filiera di trasformazione del prodotto agroalimentare e ittico: sarà formato per tutelare e valorizzare il prodotto, avrà le conoscenze necessarie per gestire il rischio e le frodi del mercato, conoscerà le proprietà organolettiche, nutrizionali e dietetiche dei prodotti. Il professionista sarà in grado di gestire l'azienda oppure operare al suo interno secondo i criteri di efficacia ed efficienza programmando i suoi interventi su controllo e qualità.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO
I. Implementazione delle procedure prerequisito in stabilimenti riconosciuti CSM/CDM;
II. Sistematica dei crostacei – Esercitazioni;
III. Caratterizzazione delle principali tecnologie di trasformazione dei prodotti della pesca;
IV. Caratterizzazione tassonomica dei prodotti della pesca sia interi che variamente preparati con particolare riferimento all'utilizzo di tecniche di biologia molecolare;
V. Anatomia delle specie ittiche;
VI. Argomenti di patologia comparata dei molluschi - Aspetti ecologici e sanitari;
VII. Parassiti nei prodotti della pesca;
VIII. Malattie batteriche pesci d'acqua dolce e marini;
IX. Sistematica teleostei pinne ventrali toraciche;
X. Prodotti della pesca: attualità e rischi connessi.
ATTIVITA' FORMATIVE DI TIPO INDIVIDUALE
TIROCINIO il 50% delle attività rappresentate da esperienze pratiche su navi da pesca, in mercati ittici, impianti di acquacoltura e industrie di trasformazione, oltre che da esercitazioni da tenersi presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni animali dell'Università degli Studi "Federico II".
STAGE Presso aziende del comparto ittico
SEMINARI Nell'ambito di progetti di ricerca o eventi della filiera dei prodotti della pesca
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)	90	45	45
ATTIVITA' FORMATIVE DI TIPO INDIVIDUALE (Didattica Assistita: Seminari - Tirocini – Stage – Attività di studio per la preparazione della verifica finale)	160	55	105
TOT.	250	100	150

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO CON INDICAZIONE DEI DOCENTI DEL CORSO		
INSEGNAMENTO	DOCENTE	ORE
Implementazione delle procedure prerequisito in stabilimenti riconosciuti CSM/CDM	Prof. Raffaele Marrone	20
Sistematica dei crostacei – Esercitazioni	Prof. Aniello Anastasio	20
Caratterizzazione delle principali tecnologie di trasformazione dei prodotti della pesca	Prof.ssa Nicoletta Murru	5
Caratterizzazione tassonomica dei prodotti della pesca sia interi che variamente preparati con particolare riferimento all'utilizzo di tecniche di biologia molecolare	Prof.ssa Tiziana Pepe	5
Anatomia delle specie ittiche	Prof.ssa Carla Lucini	5
Argomenti di patologia comparata dei molluschi – Aspetti ecologici e sanitari	Prof. Giuseppe Iovane	5
Parassiti nei prodotti della pesca	Dott. Ugo Pagnini	5
Malattie batteriche pesci d'acqua dolce e marini	Prof.ssa Brunella Restucci	5
Sistematica teleostei pinne ventrali toraciche	Dott. Giorgio Smaldone	10
Prodotti della pesca: attualità e rischi connessi	Dott.ssa Marina Ceruso	10
Seminari – Stage – Didattica assistita	Docenti esterni	10
TOTALE ORE DIDATTICA DOCENTI INTERNI		90
TOTALE ORE DIDATTICA DOCENTI ESTERNI		10

CONSIGLIO DEL CORSO			
		Membro Interno Ateneo "Fed II"	Membro Esterno Ateneo "Fed II"
1	Prof. Raffaele Marrone (Coordinatore/Proponente)	X	
2	Prof. Aniello Anastasio (Proponente)	X	
3	Prof.ssa Nicoletta Murru (Proponente)	X	
4	Prof.ssa Tiziana Pepe	X	
5	Prof.ssa Carla Lucini	X	
6	Prof. Giuseppe Iovane	X	
7	Dott. Ugo Pagnini	X	
8	Prof.ssa Brunella Restucci	X	
9	Dott. Giorgio Smaldone	X	
10	Dott.ssa Marina Ceruso	X	

PIANO FINANZIARIO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO

ENTRATE:	Partecipanti minimi:	Partecipanti massimi:
Contributo iscrizione	9.000,00	18.000,00
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	9.000,00	18.000,00

USCITE:	Partecipanti minimi:	Partecipanti massimi:
5% del totale delle entrate del Corso da destinare al Bilancio di Ateneo	450,00	900,00
5% del totale delle entrate del Corso da destinare al Budget di Dipartimento	450,00	900,00
Spese per contratti per la didattica e seminari:	6.600,00	13.600,00
Spese per attrezzature e materiali a supporto della didattica:	500,00	1000,00
Spese di gestione e funzionamento:	500,00	1000,00
Spese per attività di promozione:	500,00	600,00
Altro (specificare):	0	0
Totale uscite	9.000,00	18.000,00