



Regolamento della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

(Emanato con Decreto Rettorale Rep. n. 2836 del 17 Dicembre 2020)

Articolo 1 – Finalità

Il presente Regolamento definisce gli aspetti organizzativi e di funzionamento del Corso della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, da qui in poi denominata Scuola, con sede presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina, Polo Universitario dell'Annunziata, Viale Annunziata 98168 – Messina, ai sensi dell'art. 39 dello Statuto d'Ateneo ed in relazione a quanto previsto dal D.M. 27 gennaio 2006 e dal Regolamento Didattico d'Ateneo (RDA).

Articolo 2 – Organizzazione funzionale della Scuola

1. L'organo deputato alla gestione funzionale della Scuola è il Consiglio della Scuola, composto da tutti i docenti della scuola e da tre specializzandi eletti secondo le modalità indicate dal D.P.R. n. 162/82. In particolare, ogni avente diritto potrà esprimere una sola preferenza. La votazione è valida se vi abbia preso parte almeno un terzo degli aventi diritto, salvo quanto previsto dall'art. 9 del D.L. 1° ottobre 1973, n. 580, convertito in legge, con modificazioni, dalla L. 30 novembre 1973, n. 766, e successive modificazioni e integrazioni, per quanto concerne le rappresentanze studentesche. Il mandato dei rappresentanti eletti degli Specializzandi ha durata biennale. Il Consiglio della Scuola ha il compito di:

- a. eleggere il Direttore della Scuola;
- b. proporre la modifica del presente Regolamento;
- c. proporre l'attivazione della Scuola per ogni Anno Accademico (A.A.);
- d. predisporre il bando di ammissione;
- e. proporre le Commissioni per l'esame di ammissione, per le verifiche periodiche, per l'esame finale;
- f. proporre al Dipartimento l'assegnazione dei carichi didattici ed i nominativi dei tutor interni;
- g. approvare i calendari didattici, i piani di studio individuali degli specializzandi, comprese le modalità di svolgimento delle attività pratiche, delle attività a scelta e delle altre attività;
- h. proporre al Dipartimento l'istituzione di apposite convenzioni per l'istituzione ed il rafforzamento della rete formativa;
- i. fornire le necessarie indicazioni alla Segreteria Amministrativa del Dipartimento, per le spese di funzionamento della Scuola.

2. La direzione della Scuola è affidata a un professore di ruolo del Consiglio della Scuola, facente capo ad uno dei Settori Scientifico Disciplinari (SS.SS.DD.) specifici della tipologia della scuola. Resta in carica 3 anni ed è rieleggibile una sola volta anche consecutivamente. Può essere ulteriormente rieletto dopo un triennio di sospensione dalla carica. Sono compiti del Direttore:

- a. coordinare e vigilare su tutte le attività didattiche della Scuola, compresi gli esami di ammissione, le verifiche periodiche e gli esami finali;
- b. convocare il Consiglio della Scuola e redigere l'ordine del giorno;
- c. predisporre i calendari didattici e proporli al Consiglio della Scuola;

- d. indire le elezioni dei rappresentanti degli Specializzandi, fissando il giorno, il luogo e l'ora, nonché la composizione del seggio.

Articolo 3 – Obiettivi e organizzazione didattica del Corso della Scuola

1. La Scuola ha lo scopo di formare specialisti che abbiano maturato conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'Ispezione degli alimenti e del controllo di tutte le fasi delle filiere produttive degli alimenti di origine animale.
2. Le finalità formative della Scuola sono perseguite facendo riferimento agli obiettivi formativi di base, generali e specifici nonché a quelli relativi alle attività professionalizzanti obbligatorie e a scelta dello studente, di cui all'allegato del DM 27 gennaio 2006.
3. Per il raggiungimento dei suddetti obiettivi e in accordo con l'art. 6 del RDA, l'attività formativa della Scuola viene organizzata sulla base dell'Ordinamento Didattico di cui all'allegato I del presente Regolamento, in cui vengono indicati i SS.SS.DD interessati, le relative discipline, la loro suddivisione in tipologie di attività formative (di base; caratterizzanti del tronco comune; caratterizzanti specifiche; professionalizzanti obbligatorie e a scelta dello studente; affini e integrative; altre, finalizzate all'esame finale) nei tre anni di corso e il numero di CFU da assegnare ad ogni SSD, che concorre a costituire il monte CFU pari a 180, nel rispetto del DM 27 gennaio 2006.
4. L'attivazione di un nuovo ciclo del corso di specializzazione con il relativo corpo docente/tutor viene proposta dal Consiglio della Scuola entro il 15 luglio dell'A.A. precedente. Il Consiglio della Scuola elabora detta proposta sentiti gli interessati e la trasmette al Direttore del Dipartimento per gli opportuni adempimenti.

Articolo 4 – Ammissione, immatricolazione e iscrizione agli anni successivi

1. In esecuzione di quanto previsto dal DM 27 gennaio 2006, per essere ammessi alla Scuola occorre essere in possesso di un diploma di Laurea in Medicina Veterinaria e dell'abilitazione all'esercizio della professione di veterinario. Il riconoscimento dell'idoneità dei titoli di studio conseguiti all'estero ai fini dell'ammissione alla Scuola è deliberato dal Consiglio della Scuola, nel rispetto della normativa vigente.
2. Il numero di studenti ammissibili al primo anno di corso è annualmente proposto dal Consiglio della Scuola e approvato dal Consiglio di Dipartimento.
3. Le immatricolazioni degli ammessi avvengono entro il termine stabilito dal bando. La mancata regolarizzazione entro i termini stabiliti comporta il decadimento del diritto di iscrizione.
4. Le iscrizioni agli anni successivi avvengono nei tempi e nei modi previsti dall'art. 32 del RDA.

Articolo 5 – Accesso per trasferimento da altre Scuole di Specializzazione

1. L'iscrizione alla presente Scuola può essere richiesta da studenti provenienti da Scuole di specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale di altra sede universitaria, subordinatamente a quanto previsto dall'Art. 4, commi 2, 3 e 4 del presente Regolamento.
2. Il riconoscimento totale o parziale di crediti acquisiti dal richiedente è valutato dal Consiglio della Scuola, sentiti i docenti interessati.

Articolo 6 – Tipologia delle attività didattiche e relativa frequenza

1. Le attività didattiche della scuola si svolgono sotto forma di lezioni frontali e di attività pratiche e di tirocinio e sono articolate, come indicato nell'ordinamento degli studi di cui all'allegato I, in:
 - a. attività di base;
 - b. attività caratterizzanti (suddivise in attività integrate o del tronco comune e attività specifiche per la tipologia della scuola);
 - c. attività affini, integrative e interdisciplinari;
 - d. attività finalizzate alla prova finale
 - e. altre attività.

2. Le lezioni di didattica frontale ammontano ad un totale di 42 CFU. 1 CFU di lezione frontale corrisponde a 6 ore di attività didattica e 19 ore di studio individuale.
3. Le attività pratiche e di tirocinio (attività professionalizzanti obbligatorie) ammontano a 126 CFU. In questo caso, 1 CFU corrisponde a 10 ore di attività pratica assistita e 15 ore di studio individuale. Tali attività, da svolgere nel Dipartimento di Scienze Veterinarie di Messina o presso le strutture convenzionate della rete formativa, vengono supervisionate dal Docente responsabile della disciplina e/o da un Tutor.
4. Le attività di cui al comma 3, fatto salvo il raggiungimento degli obiettivi formativi delle attività professionalizzanti obbligatorie di cui al DM 27 gennaio 2006, possono riguardare:
 - a. lavoro pratico individuale presso stabilimenti, laboratori e strutture del SSN;
 - b. lavoro individuale o in piccoli gruppi su casi simulati e/o altro materiale documentale;
 - c. lavoro teorico-pratico mediante tecniche di “problem solving” e “cooperative learning”;
 - d. qualsiasi altra forma di attività pratica individuale ritenuta utile dal Docente responsabile ed opportunamente concordata col Tutor.
5. Le attività professionalizzanti obbligatorie di cui al comma 3, includono anche le attività caratterizzanti elettive a scelta dello studente (27 CFU), utili all’acquisizione di specifiche ed avanzate conoscenze di ispezione degli alimenti di origine animale, con particolare riferimento ai seguenti ambiti:
 - a. basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di prodotto, inerente gli alimenti di origine animale;
 - b. basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di sistema, inerente gli alimenti di origine animale.
6. Le attività di cui al comma 1, lettera e, comprendono CFU utili all’acquisizione di abilità linguistiche ed informatiche certificate, il cui riconoscimento è subordinato al parere del Consiglio della Scuola.
7. La frequenza alle attività didattiche della scuola è obbligatoria e viene annotata su apposito registro, sotto la piena responsabilità del docente/tutor. E’ ammessa, comunque, una percentuale di assenze pari al 30% del monte orario di ogni disciplina, sia per quanto attiene alle attività frontali che di pratica/tirocinio. Alla fine di ogni corso, il Docente responsabile o il Tutor inviano al Direttore della Scuola l’elenco degli studenti che hanno ottemperato agli obblighi di frequenza, il quale, a sua volta, lo inoltra all’Ufficio Scuole di Specializzazione ed Esami di Stato per gli adempimenti di competenza.

Articolo 7 - Prova finale

1. La prova finale consiste nella discussione di una tesi di specializzazione, scritta sotto la guida di un relatore, e tiene conto anche dei risultati delle verifiche periodiche e dei giudizi dei docenti/tutor.
2. La composizione della commissione per la prova finale è stabilita dal Direttore del Dipartimento, su proposta del Consiglio della Scuola che individua 7 docenti, incluso il Direttore della Scuola che funge da Presidente.
3. Ai fini del superamento dell’esame finale è necessario conseguire il punteggio minimo di 42 punti. Il punteggio massimo è di 70 punti, ai quali può essere aggiunta la lode subordinatamente al conseguimento di risultati di eccellenza raggiunti in rapporto con il livello del titolo e in seguito a valutazione unanime della Commissione.
4. La tesi di specializzazione viene richiesta almeno sei mesi prima del conseguimento del titolo mediante apposito modulo in cui sono indicati la disciplina, il SSD di riferimento, l’argomento della tesi e il docente che firma per accettazione l’istanza.
5. Le istanze vengono presentate al Direttore della Scuola che, sentiti i Docenti e gli Specializzandi interessati, propone al Consiglio della Scuola l’assegnazione delle tesi, tenendo in considerazione una logica e accettabile distribuzione dell’impegno tra tutti i docenti pur nel rispetto della libertà di scelta dello studente.

Articolo 8 - Verifiche periodiche e monitoraggio delle attività formative

1. Le verifiche periodiche sono fissate alla fine di ogni anno di corso, in due sessioni d'esame. La verifica periodica o esame di fine anno, viene effettuata per mezzo di un test costituito da domande a risposta multipla e/o aperta. Il numero minimo di risposte corrette, al fine del superamento dell'esame, è il 60 % del totale delle risposte. La votazione di merito sarà quella corrispondente al numero di risposte esatte e verrà presa in considerazione, opportunamente trasformata in settantesimi, ai fini dell'ottenimento della votazione finale di cui all'art. 7.
2. Per la composizione del test, ogni docente dell'A.A. per il quale viene svolto l'esame, contribuisce con un numero percentuale di domande proporzionale a quello dei CFU impartiti (Domande Equivalenti: DE – esempio limitatamente al primo anno: 2 CFU = 5 DE; 1 CFU = 2 DE).
3. Il monitoraggio delle attività formative professionalizzanti deve essere documentato dal libretto-diario delle attività formative nel quale vengono annotate e certificate, mediante firma, le attività svolte dallo specializzando con un giudizio sulle capacità e le attitudini espresso dal docente-tutore preposto alle singole attività. L'ottenimento di un giudizio favorevole in tutte le attività professionalizzanti svolte è condizione obbligatoria per l'accesso all'esame di fine anno.

Articolo 9 – Requisiti di trasparenza

1. La Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale garantisce il rispetto dei requisiti di trasparenza di cui all'art. 2 del D.M. 31 ottobre 2007, n. 544 e successive integrazioni, con particolare riferimento a quanto indicato nel DD n. 61 del 10-06-2008.
2. Per l'attuazione di quanto previsto dal comma 1, la Scuola utilizzerà i canali d'informazione telematica dell'Ateneo con particolare riguardo al portale del Dipartimento di Scienze Veterinarie.

Articolo 10 - Rinvio

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Regolamento si rimanda alla normativa nazionale e di Ateneo vigente.

**Ordinamento didattico della scuola di specializzazione in
“Ispezione degli Alimenti di Origine Animale”
Organizzazione generale**

			CFU Totale	CFU frontale	CFU Prat/Tir.	Ore Teoria	Ore Prat/Tir.
Attività di base	BIO 10	Biochimica della nutrizione	1	1	0	6	0
	VET 01	Anatomia degli animali da reddito	2	2	0	12	0
	VET 02	Fisiologia degli animali da reddito	2	2	0	12	0
Caratterizzanti tronco comune	AGR 17	Sistemi di selezione genetica degli animali da reddito	2	2	0	12	0
	AGR 18	Alimentazione e qualità degli alimenti di o.a.	2	2	0	12	0
	AGR 19	Zootecnia speciale	4	1	3	6	30
	VET/04	Tecniche di laboratorio per la certificazione igienico-sanitaria degli alimenti di o.a.	6	2	4	12	40
	VET 03	Fisiopatologia veterinaria degli animali da reddito	3	1	2	6	20
	VET 04	Organizzazione e strategie nel controllo sanitario degli alimenti di O.A.	6	2	4	12	40
	VET 05	Malattie animali trasmissibili	3	1	2	6	20
	VET 06	Metodologie e tecniche per l'individuazione dei parassiti di interesse ispettivo	3	1	2	6	20
	VET 06	Zoonosi parassitarie	3	1	2	6	20
	VET 07	Farmacovigilanza	2	2	0	12	0
	VET 08	Diritto e legislazione alimentare	4	1	3	6	30
	VET 08	Semeiologia medica degli animali da reddito	4	1	3	6	30
	VET 08	Clinica medica degli animali da reddito	4	1	3	6	30
caratterizzanti specifiche	VET 03	Eziopatogenesi delle patologie degli animali da reddito	3	1	2	6	20
	VET 03	Anatomia patologica degli animali da reddito	9	1	8	6	80
	VET 04	Microbiologia degli alimenti di O.A.	6	1	5	6	50

	VET 04	<i>Igiene delle tecnologie degli alimenti di O.A.</i>	6	2	4	12	40					
	VET 04	<i>Ispezione e controllo delle carni fresche</i>	8	2	6	12	60					
	VET 04	<i>Ispezione e controllo delle carni trasformate</i>	6	1	5	6	50					
	VET 04	<i>Ispezione e controllo dei prodotti della pesca</i>	8	2	6	12	60					
	VET 04	<i>Ispezione e controllo della filiera lattiero-casearia</i>	6	1	5	6	50					
	VET 04	<i>Ispezione e controllo del miele e delle uova e degli ovo-prodotti</i>	6	1	5	6	50					
	VET 04	<i>Biotechnologie ispettive</i>	5	1	4	6	40					
	VET 04	<i>Il controllo sanitario degli alimenti nella ristorazione collettiva</i>	3	1	2	6	20					
	VET 04	<i>Il controllo sanitario degli alimenti di O.A. venduti al dettaglio</i>	3	1	2	6	20					
	VET 04	<i>Audit ufficiali</i>	8	1	7	6	70					
	VET 04	<i>Analisi del rischio nell'Ispezione degli alimenti di O.A.</i>	4	1	3	6	30					
	VET 07	<i>Residui di farmaci negli alimenti di O.A.</i>	2	0	2	0	20					
	VET 07	<i>Tossici e supertossici negli alimenti di O.A.</i>	4	1	3	6	30					
Aff/integr.	VET 05	<i>Epidemiologia delle zoonosi</i>	3	1	2	6	20					
Caratterizzanti a scelta	AGR 18 AGR 19 VET 02	<i>Basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di prodotto inerente gli alimenti di o.a.</i>	27	0	27	0	270					
	VET 03 VET 04 VET 05 VET 07 VET 08	<i>Basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di sistema inerente gli alimenti di o.a.</i>										
		<i>Elaborato finale</i>						9	0	0	0	0
		<i>Abilità informatiche e linguistiche</i>						3	0	0	0	0
			180	42	126	252	1260					

Ordinamento didattico della scuola di specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale"

Organizzazione I Anno

SETTORE	MODULO	CFU tot	CFU did. frontale	CFU Pratica Tirocinio	Ore teoria	Ore Pratica tirocinio
BIO 10	Biochimica della nutrizione	1	1	0	6	0
AGR 18	Alimentazione e qualità degli alimenti di o.a.	2	2	0	12	0
VET 01	Anatomia degli animali da reddito	2	2	0	12	0
VET 02	Fisiologia degli animali da reddito	2	2	0	12	0
VET 03	Fisiopatologia veterinaria degli animali da reddito	3	1	2	6	20
VET 03	Patologia generale degli animali da reddito	3	1	2	6	20
VET/04	Tecniche di laboratorio per la certificazione igienico-sanitaria degli alimenti di o.a.	6	2	4	12	40
VET 04	Microbiologia degli alimenti di O.A.	6	1	5	6	50
VET 04	Igiene delle tecnologie degli alimenti di O.A.	6	2	4	12	40
VET 05	Malattie animali trasmissibili	3	1	2	6	20
VET 06	Metodologie e tecniche per l'individuazione dei parassiti di interesse ispettivo	3	1	2	6	20
VET 07	Farmacosorveglianza	2	2	0	12	0
VET 07	Residui di farmaci negli alimenti di O.A.	2	0	2	0	20
VET 08	Semeiologia medica degli animali da reddito	4	1	3	6	30
VET 08	Clinica medica degli animali da reddito	4	1	3	6	30
Altre	Abilità informatiche e linguistiche	3				
	Totale	52	20	29	120	290

Organizzazione II Anno

SETTORE	MODULO	CFU tot	CFU did. frontale	CFU Pratica Tirocinio	Ore teoria	Ore Pratica tirocinio
AGR 17	<i>Sistemi di selezione genetica degli animali da reddito</i>	2	2	0	12	0
AGR 19	<i>Zootecnia speciale</i>	4	1	3	6	30
VET 03	<i>Anatomia patologica degli animali da reddito</i>	9	1	8	6	80
VET 04	<i>Ispezione e controllo delle carni fresche</i>	8	2	6	12	60
VET 04	<i>Organizzazione e strategie nel controllo sanitario degli alimenti di O.A.</i>	6	2	4	12	40
VET 04	<i>Biotecnologie ispettive</i>	5	1	4	6	40
VET 05	<i>Epidemiologia delle zoonosi</i>	3	1	2	6	20
VET 06	<i>Zoonosi parassitarie</i>	3	1	2	6	20
VET 07	<i>Tossici e supertossici negli alimenti di O.A.</i>	4	1	3	6	30
VET 08	<i>Diritto e legislazione alimentare</i>	4	1	3	6	30
AGR 18 AGR 19 VET 02 VET 03 VET 04 VET 05 VET 07 VET 08	<i>Basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di prodotto, inerente gli alimenti di origine animale</i>	14	0	14	0	140
	Totale	62	13	49	78	490

Organizzazione III Anno

SETTORE	MODULO	CFU tot	CFU did. frontale	CFU Tirocinio	Ore teoria	Ore tirocinio
VET 04	<i>Ispezione e controllo delle carni trasformate</i>	6	1	5	6	50
VET 04	<i>Ispezione e controllo dei prodotti della pesca</i>	8	2	6	12	60
VET 04	<i>Ispezione e controllo della filiera lattiero-casearia</i>	6	1	5	6	50
VET 04	<i>Ispezione e controllo del miele e delle uova e degli ovo-prodotti</i>	6	1	5	6	50
VET 04	<i>Il controllo sanitario degli alimenti nella ristorazione collettiva</i>	3	1	2	6	20
VET 04	<i>Il controllo sanitario degli alimenti di O.A. venduti al dettaglio</i>	3	1	2	6	20
VET 04	<i>Audit ufficiali</i>	8	1	7	6	70
VET 04	<i>Analisi del rischio nell'Ispezione degli alimenti di O.A.</i>	4	1	3	6	30
AGR-18 AGR 19 VET 02 VET 03 VET 04 VET 05 VET 07 VET 08	<i>Basi teoriche e nozioni applicative nella certificazione volontaria di sistema, inerente gli alimenti di origine animale</i>	13	0	13		130
<i>Tesi</i>	<i>Elaborato finale</i>	9				
	Totale	66	9	48	54	480