

REGOLAMENTO DEL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN IGIENE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Art. 1 - E' istituito il Corso di Perfezionamento in Igiene e tecnologie degli alimenti presso la Facoltà di Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, diretto a formare laureati con specifiche competenze in campo alimentare per prevenire la contaminazione degli alimenti e capace di aggiornare e qualificare nel campo dell'igiene e delle tecnologie degli alimenti. Il Corso fornirà anche elementi di fisiologia della nutrizione per una conoscenza degli effetti sulla salute umana di alcuni tra i principali elementi inquinanti; la conoscenza delle diverse metodologie di rilevamento di contaminanti biologici, fisici e chimici con elementi di microbiologia alimentare e tecniche di biotecnologia; si studieranno le interferenze dei radicali liberi e delle radiazioni sugli alimenti, il confezionamento e la commercializzazione degli alimenti. Inoltre si forniranno gli elementi basilari per il restauro ambientale e i fondamenti della legislazione ambientale. Infine verranno impartite nozioni di educazione alimentare.

Art. 2 - La direzione del Corso ha sede presso il Dipartimento di Fisiologia Generale ed Ambientale dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, così come la gestione amministrativo-contabile e la riscossione del contributo.

Art. 3 - Il Corso ha la durata di un anno per un totale di almeno 70 ore.

Art. 4 - Il Corso è riservato ai laureati in Scienze biologiche, Scienze naturali, Chimica, Chimica industriale, Farmacia, Chimica e tecnologie farmaceutiche, Medicina veterinaria, Scienze e tecnologie agrarie, Scienze e tecnologie alimentari.

Art. 5 - Il Corso di Perfezionamento si articola nella trattazione dei seguenti temi:

- a) igiene degli alimenti: controllo chimico;
- b) igiene degli alimenti: controllo microbiologico;
- c) fisiologia della nutrizione 1;
- d) fisiologia della nutrizione 2;
- e) igiene delle produzioni alimentari;
- f) produzione e tecnologie degli alimenti di origine animale e vegetale;
- g) radicali liberi, antiossidanti ed alimentazione;
- h) tecnologie innovative nel settore degli alimenti;
- i) processi microbici nelle produzioni alimentari;
- l) confezionamento e commercializzazione degli alimenti;
- m) legislazione alimentare;
- n) educazione alimentare.

I corsi saranno tenuti dai seguenti Docenti: Prof. Giovanni Melluso [a),n)]; Dott. Marco Guida [b)]; Prof. Giovanna Liverini [c)]; Prof. Antonio Barletta [d)]; Prof. Vittorio Barbieri [f)]; Prof. Sergio Di Meo [g)]; Prof. Custode Sciolì [h)]; Prof. Maurizio De Felice [i)]; Prof. Francesco Aliberti [e),l)]; Dott. Giuliana Di Fiore [m)].

Il Consiglio di Corso, ove ne ravvisi l'esigenza, potrà determinare ulteriori o diverse discipline per la migliore organizzazione dello stesso.

L'eventuale partecipazione alle attività formative del corso di professori e ricercatori di altra Università o di esperti provenienti dal mondo produttivo o delle libere professioni non deve superare la metà dell'impegno orario previsto per la durata del corso. Possono, comunque, collaborare allo svolgimento di attività didattica, in qualità di conferenzieri, professori e ricercatori di altra Università o esperti esterni.

La frequenza del Corso è obbligatoria, almeno per 80% del totale dell'impegno orario previsto.

Art. 6 - Sono ammessi al Corso n.70 allievi. Il Consiglio dei Docenti può incrementare, con sua motivata delibera, in presenza di un numero superiore di idonei, tale numero fino ad un massimo del 20%. L'ammissione al Corso è per titoli ed esami. La Commissione esaminatrice è composta dal Direttore e da almeno altri due membri designati dal Consiglio del Corso. Le modalità di ammissione e di iscrizione sono indicate nell'apposito bando.

Art. 7 - L'importo del contributo d'iscrizione al Corso è di £.900.000.

Piano di utilizzo finalizzato alle spese del Corso

1) materiali di consumo per esercitazioni pratiche	£ 50.000.000
2) noleggio, utilizzo e manutenzione apparecchiature	£ 5.000.000
3) collaborazioni, in qualità di conferenzieri, con professori e ricercatori o esperti esterni all'Ateneo	£ 8.000.000
TOTALE	£ 63.000.000

Art. 8 - Costituiscono il Consiglio del Corso i professori e i ricercatori dell'Ateneo, in numero non inferiore a cinque, che partecipano all'attività didattica del Corso. Essi eleggono tra i propri membri il Direttore che è nominato con decreto del Rettore.

Ai professori e ricercatori in servizio presso l'Ateneo possono essere riconosciuti compensi aggiuntivi esclusivamente nel quadro dei programmi di incentivazione della docenza attivati dall'Ateneo.

Ai professori e ricercatori di altra Università e agli esperti esterni che partecipano all'attività didattica del Corso si applicano le norme relative agli artt. 28,29,30,32,33 e 34 del D.R. n. 3736 del 29.10.99.

La copertura finanziaria relativa ai contratti seminariali di cui al comma 3 del presente articolo deriverà dalla contribuzione degli iscritti al Corso nonché da altre attribuzioni di soggetti pubblici e privati.

Art. 9 - Al termine del Corso il Direttore presenta alla Facoltà una relazione sull'attività svolta e, quale delegato del Rettore, dopo opportuna verifica, rilascia ai partecipanti l'attestato di frequenza del Corso.

Napoli, 20.12.2001

IL RETTORE
Guido Trombetti