

Capo 3

Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale

Art. 3.1

Alla Facoltà di Medicina Veterinaria afferisce la Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli alimenti di origine animale".

La Scuola ha lo scopo di dare ai laureati, mediante corsi teorici, esercitazioni pratiche e di laboratorio, una specifica preparazione nel settore della ispezione e della vigilanza sanitaria degli alimenti di origine animale.

La Scuola rilascia il titolo di specialista in ispezione degli alimenti di origine animale.

Art. 3.2

La Scuola ha la durata di tre anni. Ciascun anno di corso prevede almeno 250 ore di insegnamento e 250 ore di attività pratiche guidate.

La frequenza è obbligatoria.

Art. 3.3

Il numero massimo di iscritti, in base alle strutture disponibili, è determinato in quaranta per ciascun anno di corso per un totale di centoventi specializzandi. Le modalità delle eventuali prove di ammissione sono stabilite dal Consiglio della Scuola.

Nell'ambito dei posti risultanti dalla programmazione di cui al precedente comma è stabilita una riserva di posti non superiore al 5% a favore dei Medici Veterinari del Corpo Veterinario dell'Esercito.

Per usufruire dei posti riservati di cui al comma precedente i candidati devono aver superato le prove di ammissione previste dall'ordinamento della Scuola.

In aggiunta ai posti ordinari è stabilita una riserva di posti non superiore al 10% per i Medici Veterinari dipendenti di ruolo degli enti pubblici con i quali siano già state stipulate le convenzioni di cui al successivo articolo 3.8.

Art. 3.4

Sono ammessi al concorso per ottenere l'iscrizione alla Scuola i laureati del Corso di Laurea in Medicina Veterinaria, in possesso dell'abilitazione all'esercizio professionale. Sono altresì ammessi al concorso per l'ammissione alla Scuola coloro che siano in possesso del titolo di studio, conseguito presso Università italiane e straniere, accettato dalle competenti autorità italiane (Consiglio della Scuola e Senato Accademico) e che sia ritenuto equipollente, anche limitatamente ai fini della iscrizione a detta Scuola.

Art. 3.5

Il Consiglio della Scuola determina, con apposito regolamento, in conformità al regolamento didattico di Ateneo e nel rispetto della libertà di insegnamento, l'articolazione del Corso di Specializzazione ed il relativo piano di studi.

Il Consiglio determina, pertanto:

- gli insegnamenti fondamentali obbligatori e quelli eventuali opzionali con la suddivisione, allorquando necessaria, in moduli didattici;
- la tipologia delle forme didattiche, ivi comprese le attività di laboratorio, pratiche e di tirocinio.

Art. 3.6

Nel determinare il piano degli studi secondo quanto previsto al precedente art. 3.5, il Consiglio della Scuola dovrà comprendere nell'ordinamento le aree didattiche specificate nel successivo art. 3.9, alle quali dovranno essere dedicate almeno 1000 ore di didattica, per un minimo di 50 ore per ciascuna area. Per ciascuna area i settori definiscono l'ambito scientifico e disciplinare nel quale si svilupperà l'attività didattica e verranno reperiti i Docenti.

Art. 3.7

All'inizio di ciascun corso gli Specializzandi dovranno concordare con il Consiglio della Scuola la scelta dei corsi opzionali che dovranno costituire orientamento all'interno della specializzazione e l'attività sperimentale di laboratorio che sarà svolto sotto la guida di un relatore nominato dal Consiglio della Scuola.

Ai fini della frequenza alle lezioni teoriche ed alle attività pratiche il Consiglio della Scuola potrà riconoscere utile, sulla base di idonea documentazione, l'attività attinente alla specializzazione svolta in Italia e all'Estero in laboratori universitari o extra universitari.

Art. 3.8

L'Università, su proposta del Consiglio della Scuola, stabilisce convenzioni con Enti pubblici o privati, con finalità di sovvenzionamento e di utilizzazione di strutture extra universitarie per lo svolgimento delle attività didattiche degli Specializzandi ai sensi del D.P.R. dell'11/7/1980, n. 382 e del D.P.R. del 10/3/1982, n. 162.

E' consentito, in parte, l'espletamento dei corsi anche presso sedi distaccate.

Art. 3.9

Le aree didattiche che caratterizzano la Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale e alle quali devono essere dedicate, a norma del precedente art. 1.6, almeno 1000 ore sono le seguenti:

Area 1 - morfo - fisio - patologica

Lo specializzando deve approfondire le conoscenze di morfo-fisio-patologia degli animali da macello, volatili, conigli, selvaggina e degli organismi acquatici, affinare le sue conoscenze sul sistema linfatico dei ruminanti domestici, suini ed equini ed acquisire la piena valutazione critica dei quadri anatomo-patologici riscontrabili nelle specie animali di interesse ispettivo.

Settori scientifico disciplinari: V30A, V30B, V31A

Area 2 - produttivo - approvvigionale - tecnologica

Lo specializzando deve approfondire le conoscenze sulla produzione degli alimenti di origine animale alla luce delle problematiche conservative, tecnologiche ed approvvigionali e dei relativi risvolti igienici, merceologici e qualitativi.

Settori scientifico disciplinari: V31B, C01B, P02B, G09C, G09D.

Area 3 - diritto e legislazione alimentare

Lo specializzando deve acquisire le conoscenze di base dell'ordinamento giuridico e del diritto amministrativo, civile, sanitario e penale. Dovrà altresì approfondire le nozioni concernenti il Codex Alimentarius e la legislazione italiana e CEE sugli alimenti di origine animale ed acquisire specifiche conoscenze sulla legge istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale con approfondimento di funzioni e competenze che, in tale ambito, sono demandate al "Veterinario Ufficiale".

Settori scientifico disciplinari: V31B, V33B, N03X.

Area 4 - microbiologia alimentare

Lo specializzando deve approfondire le conoscenze teoriche ed applicative della microbiologia delle materie prime alimentari (carni, latte, uova, ecc.) e loro derivati, appurare le specifiche metodologie di campionamento e valutare i risultati dei diversi tests microbiologici e micologici. Dovrà altresì affinare e potenziare le conoscenze sulle malattie alimentari acute, con specifico riferimento alle zoonotiche di natura infettiva ed infestiva.

Settori scientifico disciplinari: V31B, V32A, V32B.

Area 5 - biochimico - tossicologica

Lo specializzando deve approfondire le conoscenze sulle caratteristiche biochimico-tossicologiche degli alimenti di origine animale con particolare riferimento al problema dei residui di contaminanti fisici e chimici e darne una esatta valutazione igienico-sanitaria. Dovrà altresì acquisire circostanziate informazioni sulle metodologie analitiche ufficiali (CEE) con riferimento alla diagnostica degli anabolizzanti, pesticidi, metalli pesanti, antimicrobici, composti organici e contaminanti tecnologici.

Settori scientifico disciplinari: V30B, V31B, V33A.

Area 6 - metodologia clinica degli animali da reddito

Lo specializzando deve approfondire finalità e metodologie dell'esame clinico degli animali da carne e produttori di latte ed acquisire circostanziate ed aggiornate informazioni sulle sindromi da stress e sulle patologie d'allevamento emergenti, valutandone al contempo i relativi riflessi negativi sulle produzioni

animali. Favorire le conoscenze per attuare una fattiva interconnessione operativa tra le due aree funzionali delle UU.SS.LL. per concretizzare piani di prevenzione e controllo sugli animali da reddito.
Settori scientifico disciplinari: V33B.

Area 7 - ispezione sanitaria delle carni

Lo specializzando deve approfondire tutto quanto attiene la materia ispettiva dei diversi substrati carnei valutandone la congruità igienica e qualitativa. Dovrà altresì acquisire tutte le informazioni concernenti i caratteri strutturali, impiantistici ed igienico-operativi degli "stabilimenti" di diversa tipologia, come quelle relative ai vari anelli della catena distributiva delle carni fresche.

Sono previste informazioni su autorizzazioni sanitarie, certificazioni e modulistica dello specifico settore.

Settori scientifico disciplinari: V31A, V31B, V32A, V32B.

Area 8 - ispezione sanitaria dei derivati carnei

Lo specializzando deve approfondire le nozioni e le conoscenze sulla vigilanza sanitaria, dalla produzione al consumo, di tutti gli alimenti conservati. Deve conoscere le eventuali alterazioni ed i sistemi di controllo igienico ed essere in grado di valutare i risultati degli accertamenti di laboratorio nei confronti dei più diversi contaminanti biotici ed abiotici. Sono previste informazioni su autorizzazioni sanitarie, certificazioni e modulistica dello specifico settore.

Settori scientifico disciplinari: V31B, C01B.

Area 9 - ispezione sanitaria dei prodotti della pesca

Lo specializzando deve arricchire la preparazione dello specifico settore in specie per quanto attiene la vigilanza ed il controllo di tutti gli alimenti ittici, freschi e conservati, curando i necessari aggiornamenti legislativi nazionali e comunitari e le principali metodologie diagnostiche. Sono previste informazioni su autorizzazioni sanitarie, certificazioni e modulistica dello specifico settore.

Settori scientifico disciplinari: V31B, P02B.

Area 10 - ispezione sanitaria dei prodotti lattiero - caseari, uova e miele

Lo specializzando deve approfondire le conoscenze generali e specifiche dell'igiene e della produzione dei prodotti lattiero-caseari, delle uova e del miele ed acquisire tutte le informazioni sulle metodologie di analisi e sui riferimenti legislativi e sulla prassi autorizzativa. Sono previste informazioni su autorizzazioni sanitarie, certificazioni e modulistica dello specifico settore.

Settori scientifico disciplinari: V31B, C01B.