

Segreteria Studenti Area Didattica  
Medicina Veterinaria

IL RETTORE

VISTO lo Statuto dell'Ateneo;  
VISTO l'art. 15 del vigente Regolamento Didattico di Ateneo;  
VISTO il Regolamento dei Corsi di Perfezionamento, emanato con D.R. 1954 del 25/05/2017;  
VISTO il D.R. n. 117 del 15/01/2019 con il quale è il Corso di Perfezionamento in "Qualità e sicurezza nella ristorazione collettiva commerciale e social" del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali di questo Ateneo, è ridenominato, a valere dall'anno accademico 2018/2019, Corso di Perfezionamento in "Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva" e con il quale è stato emanato il nuovo regolamento del succitato corso.

DECRETA

E' emanato l'allegato bando di concorso a n. 20 posti per l'ammissione al Corso di Perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva*" del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali per l'anno accademico 2018/2019.

IL RETTORE  
Gaetano Manfredi

Ripartizione Relazioni Studenti Il Dirigente <i>dott. Maurizio Tafuto</i> Unità organizzativa responsabile della pubblicazione del bando: Segreteria Studenti Area Didattica Medicina Veterinaria Il Capo dell'Ufficio <i>dott.ssa Luisa Triunfo</i> Tel. 0812535361 - Fax 0812535363 – e-mail: <a href="mailto:trunfo@unina.it">trunfo@unina.it</a>
--

BANDO DI CONCORSO PER L'AMMISSIONE AL CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN  
"QUALITÀ E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA" ATTIVATO  
PRESSO IL DIPARTIMENTO MEDICINA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI  
DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II

ANNO ACCADEMICO 2018/2019

Art. 1  
FINALITÀ DEL CORSO

Presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II è attivato nell'anno accademico 2018/2019 il Corso di Perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva*" allo scopo di migliorare ed aggiornare le competenze professionali delle figure coinvolte nella gestione dei rischi connessi alla ristorazione collettiva.

Art. 2  
CONTENUTI DEL CORSO

I contenuti generali del corso saranno:

- Alimentazione differenziata ed interculturalità: diete speciali, intolleranze ed allergie alimentari, novel and functional foods, cibo etnico, prodotti biologici, tradizioni e religione.
- Malattie alimentari e patogeni emergenti: valutazione del rischio ed aspetti relativi alla organizzazione e gestione dei controlli ufficiali
- Qualità organolettica e tecnologie tradizionali ed innovative di preparazione e conservazione degli alimenti.
- Formulazione, implementazione e criticità di un piano HACCP
- La formazione del personale quale strumento di prevenzione delle malattie alimentari.
- Zoonosi parassitarie associate al consumo di carni di selvaggina
- Approccio sistematico alla filiera agroalimentare: dall'accreditamento dei fornitori alla somministrazione dei pasti, analisi del rischio lungo la catena alimentare.
- La ristorazione pubblica: uno scenario competitivo tra cucina tipica, prodotti di nicchia, realtà territoriale, con particolare riferimento alla cucina tipica del territorio, fast-food.
- Qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione pubblica e collettiva: aspetti normativi, organizzativi, strutturali e sanitari.

- La ristorazione collettiva: sicurezza, qualità ed educazione alimentare nella ristorazione scolastica, dall'asilo nido alla mensa universitaria, nella ristorazione collettiva per gli anziani, nella ristorazione ospedaliera ed altre realtà particolari (reparti geriatrici, penitenziari).

### Art. 3 DURATA DEL CORSO

Il corso avrà inizio il 14/03/2019 e terminerà il 12/12/2019 per complessive 175 ore di lezione (7 CFU) delle quali 100 di didattica frontale (divise in 50 ore di Docenza e 50 ore di approfondimento individuale dello studente) e 75 di Didattica Assistita: Seminari, Tirocini, Stage, così come specificato nel Regolamento del Corso. Le esercitazioni saranno rappresentate da esperienze pratiche in punti di ristorazione pubblica e collettiva presenti nella regione Campania.

Le esercitazioni si svolgeranno anche presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi "Federico II".

### Art. 4 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

Possono partecipare al Corso di Perfezionamento coloro che siano in possesso del diploma di Laurea in Medicina Veterinaria (vecchio ordinamento); Laurea Specialistica in Medicina Veterinaria (Classe 47/S); Laurea Specialistica in Medicina e Chirurgia (Classe 46/S); Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Zootecniche e delle Produzioni Animali o laurea Specialistica in Scienze e Tecnologie Agrozootecniche; Laurea triennale o specialistica in Biotecnologie (indirizzo veterinario); Laurea triennale o specialistica in Biotecnologie agrarie; Laurea triennale o specialistica in Biologia; Laurea triennale o Specialistica in Scienze e Tecnologie agroalimentari; Laurea triennale o Specialistica in Scienze della nutrizione. Lauree equiparate o equipollenti a quelle prima elencate.

La domanda di iscrizione, redatta su apposito modulo (Allegato 1), disponibile sul sito [www.unina.it](http://www.unina.it) dovrà essere indirizzata a:

Coordinatore del Corso di Perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva*" – **Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II – Via Federico Delpino n. 1 – 80137 Napoli**, pervenire al Dipartimento entro e non oltre il giorno 04/03/2019 ed inviate in uno dei seguenti modi:

- consegna a mano: le domande potranno essere presentate – entro il termine indicato – presso gli uffici amministrativi del **Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali** dal lunedì al venerdì nella fascia oraria compresa tra le ore 9.00 e le ore 12.00;
- invio a mezzo posta: si considerano prodotte in tempo utile le domande spedite a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento entro il predetto termine, a tal fine, farà fede il timbro dell'Ufficio Postale accettante (qualora la domanda sia inviata a mezzo posta dare notizia dell'avvenuta spedizione all'indirizzo di posta elettronica [Dip.Medicina-Veterinaria-ProdAn@unina.it](mailto:Dip.Medicina-Veterinaria-ProdAn@unina.it) e all'indirizzo [tiziana.pepe@unina.it](mailto:tiziana.pepe@unina.it));
- invio a mezzo posta elettronica: le domande potranno essere inoltrate all'indirizzo elettronico [Dip.Medicina-Veterinaria-ProdAn@unina.it](mailto:Dip.Medicina-Veterinaria-ProdAn@unina.it) e all'indirizzo [tiziana.pepe@unina.it](mailto:tiziana.pepe@unina.it) specificando come oggetto "Domanda di ammissione al Corso di perfezionamento in "*Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva*". In questo caso la domanda dovrà essere formalizzata –

a pena esclusione – su supporto cartaceo il giorno della prova di ammissione ovvero all'atto dell'iscrizione qualora non si dovesse procedere alla prova.

- Alla domanda di ammissione gli interessati dovranno allegare il seguente documento:

dichiarazione sostitutiva di certificazione del titolo accademico, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, recante votazione finale ed elenco degli esami con voti riportati e titolo della tesi (Allegato 2) con fotocopia di un valido documento di riconoscimento.

I laureati presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II non sono tenuti alla presentazione di detto dichiarazione. Ogni altro titolo valido ai fini della graduatoria sarà consegnato direttamente alla Commissione.

I candidati portatori di handicap, alla domanda di ammissione dovranno allegare un'istanza specificando ai sensi della vigente normativa (legge n. 104/1992 così come modificata dalla legge 17/1999), l'ausilio necessario in relazione al proprio handicap nonché l'eventuale necessità di tempi aggiuntivi per l'espletamento delle prove di esame.

#### Art. 5

#### NUMERO DEGLI AMMISSIBILI

E' previsto un numero massimo di 20 partecipanti. Qualora il numero degli aspiranti superi quelli dei posti disponibili, l'ammissione avverrà sulla base di una graduatoria derivante da un esame scritto e dalla valutazione dei titoli, in analogia a quanto previsto per l'ammissione alle Scuole di Specializzazione (D.M. 16/09/1982).

Il corso di perfezionamento non verrà attivato qualora il numero dei partecipanti non raggiunga il minimo di 10 unità.

La prova di ammissione avrà luogo presso l'Aula di Anatomia Patologica (primo piano) del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali – Via Federico Delpino n. 1 – Napoli in data 05/03/2019 alle ore 12.00.

I risultati della prova di ammissione saranno resi noti il giorno 06/03/2019 presso la Sezione di Ispezione degli alimenti di origine animale del **Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali** – Via Federico Delpino n. 1 – Napoli.

I candidati potranno sostenere la prova solo se muniti di un valido documento d'identità personale.

La Commissione d'esame, composta dal Coordinatore del Corso e da docenti designati dal Consiglio del Corso, avrà a disposizione 100 punti, dei quali 70 per la prova d'esame e 30 per la valutazione dei titoli. La valutazione dei titoli precederà la valutazione della prova scritta.

L'esame consiste in una prova scritta costituita da n. 35 quiz a risposta multipla riguardanti argomenti attinenti alla disciplina del Corso. A ciascuna risposta esatta verranno assegnati punti 2 e la prova si intenderà superata se verrà raggiunto il punteggio complessivo di punti 30 (15 x 2). Il tempo massimo a disposizione dei candidati per l'espletamento della prova è fissato in 60 minuti.

La graduatoria dei vincitori sarà stilata sommando al punteggio riportato nella prova scritta quello risultante dalla valutazione dei titoli.

Art. 6  
VALUTAZIONE DEI TITOLI

I titoli utili ai fini dell'attribuzione dei relativi trenta punti sono:

Voto di laurea	fino ad un massimo di punti 10
Attinenza degli esami di profitto con le discipline oggetto del corso di perfezionamento	fino ad un massimo di punti 5
Attinenza dell'argomento della tesi con le discipline oggetto del corso di perfezionamento	fino ad un massimo di punti 5
Altri titoli pertinenti (pubblicazioni e attività formativa)	fino ad un massimo di punti 10

Art. 7  
MODALITA' DI ISCRIZIONE

A partire dal 07/03/2019 ed entro le ore 12:00 del 13/03/2019 gli ammessi dovranno provvedere a formalizzare l'iscrizione, presentando presso la segreteria del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, la seguente documentazione:

- Ricevuta dell'avvenuto versamento della prima rata di Euro 450.00 effettuato a mezzo bonifico bancario Intesa San Paolo C.so Garibaldi 209 – 80142 Napoli (**IBAN IT03J0306903482100000046011**) ed intestato al “Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, con indicazione nella causale del versamento del nome, cognome dell'iscrivendo nonché del corso di Perfezionamento in Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva - I RATA - anno accademico 2018/2019”;
- Il versamento della seconda rata di Euro 450.00 dovrà essere effettuato entro e non oltre il giorno 10/07/2019 effettuato a mezzo bonifico bancario Intesa San Paolo C.so Garibaldi 209 – 80142 Napoli (**IBAN IT03J0306903482100000046011**) ed intestato al “Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, con indicazione nella causale del versamento del nome, cognome dell'iscrivendo nonché del corso di Perfezionamento in Qualità e sicurezza nella ristorazione pubblica e collettiva - II RATA - anno accademico 2018/2019.

Coloro i quali non avranno provveduto all'iscrizione entro i termini ed ottemperato alle disposizioni previste dal precedente punto, saranno considerati rinunciatari e, pertanto, perderanno definitivamente il diritto alla stessa.

I posti che risulteranno vacanti saranno messi a disposizione dei candidati utilmente collocati in graduatoria e la Sezione di Ispezione degli alimenti di origine animale del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali notificherà tramite avviso affisso, nelle medesime sedi suddette, entro le ore 14.00 del giorno 14/03/2019, il numero dei posti eventualmente resisi vacanti.

I candidati che a seguito dell'espressa o tacita rinuncia dei vincitori, acquisiranno il diritto all'iscrizione e dovranno presentare, a pena decadenza e con le stesse modalità di cui sopra, entro le ore 12.00 del giorno 28/03/2019, la documentazione prescritta.

A conclusione del corso, agli iscritti che, a giudizio del Consiglio, hanno svolto le attività, adempiuto agli obblighi previsti e superato le verifiche concernenti le tematiche trattate, è rilasciato dal Direttore del Corso un attestato di profitto, a norma dell'art. 17 del D.P.R. n. 162 del 10.03.1982.

Art. 8  
ACCESSO AGLI ATTI

Ai candidati è garantito il diritto di accesso alla documentazione inerente il procedimento concorsuale, a norma della vigente normativa.

Tale diritto si eserciterà secondo le modalità stabilite con regolamento di Ateneo, approvato con D.R. n. 2386/98.

IL RETTORE  
Gaetano Manfredi

DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI  
CORSO DI PERFEZIONAMENTO IN  
*QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA*

Al Coordinatore del Corso di Perfezionamento in  
*QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE  
PUBBLICA E COLLETTIVA*

\_l\_sottoscritt\_dott. (cognome e nome)\_\_\_\_\_

nata/o a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

domiciliato in \_\_\_\_\_

alla via \_\_\_\_\_ c.a.p. \_\_\_\_\_, tel. \_\_\_\_\_

laureato in \_\_\_\_\_

presso l'Università degli Studi di \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_ con voti \_\_\_\_\_

chiede di poter sostenere l'esame di ammissione al corso di perfezionamento in

*“QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA”*

per l' a.a. 2018/2019.

\_l\_sottoscritt\_ dichiara di aver preso visione del bando di concorso per l'ammissione al Corso di  
Perfezionamento in \_\_\_\_\_

Napoli,

FIRMA

\_\_\_\_\_

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**  
**(artt. 75 e 76 D.P.R. 445/2000)**

l\_sottoscritt\_dott. (cognome e nome) \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

domiciliato in \_\_\_\_\_

alla via \_\_\_\_\_ c.a.p. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_ E-Mail \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazione mendace, così come stabilito dall'art.76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché della decadenza dal beneficio eventualmente conseguito per effetto delle dichiarazione non veritiera (art. 75 D.P.R. n. 445/2000)

**D I C H I A R A**

Di essersi laureato in \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

con voti \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

Luogo e data

(Firma per esteso del dichiarante)

*Ai sensi dell'art. 10 della legge 675/96, i dati forniti potranno essere utilizzati esclusivamente ai fini del procedimento per il quale viene presentata la dichiarazione*