



"UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE
L.go Paolo Braccini, 2 - 10095 Grugliasco - Torino

BANDO INTERNO DSV

ELENCO INCARICHI DI INSEGNAMENTO
A TITOLO RETRIBUITO A.A. 2022/23
CON AFFIDAMENTO DIRETTO CONFERITI A PO-PA-RUTD
AFFERENTI AL DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE

ELENCO INCARICHI DI INSEGNAMENTO
A TITOLO GRATUITO A.A. 2022/23
CON AFFIDAMENTO DIRETTO
ed a Personale SSN ASL CN 1 in CONVENZIONE

AFFISSO IL : 29/03/2022
SCADENZA IL : 12/04/2022

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN ""ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE "" A.A. 2022/23 - III ANNO -"

Codice attività	tipologia	SSD	Titolo CI	CFU	Moduli	CFU	
SVE0146	Attività integrata	VET03	ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA: EQUIDI Contenuto: Anatomia patologica applicata alle filiere produttive e in relazione alle problematiche ambientali	2	<i>Animali sentinella nella filiera agro-alimentare</i> <i>Lesioni anatomopatologiche degli avicoli</i>	1 1	TRONCO COMUNE/F TRONCO COMUNE/P
SVE0146		VET03	ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA: EQUIDI Contenuto Anatomia patologica applicata alle filiere produttive e in relazione alle problematiche ambientali	2	<i>Patologie degli equidi</i> <i>Ittiopatologia</i>	1 1	Discipline specialistiche /F Discipline specialistiche /P
SVE0147		VET4	Ispezione degli alimenti di OA (1) Contenuti: I sistemi qualità nel settore agroalimentare. Obiettivi: acquisizione delle competenze teoriche ed applicative degli strumenti e dei metodi finalizzati alla gestione della qualità nelle filiere produttive di alimenti di OA	2	<i>I sistemi qualità nel settore agroalimentare: i principi</i> <i>I sistemi qualità nel settore agroalimentare: l'applicazione</i>	1 1	TRONCO COMUNE/F TRONCO COMUNE/P

SVE0148	Attività integrata	VET07	<p>RESIDUI DI CONTAMINANTI AMBIENTALI NELLE PRODUZIONI ANIMALI</p> <p>Obiettivi</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> conoscere le caratteristiche, la diffusione ed il rischio da residui dei principali contaminanti ambientali nelle derrate di origine animale destinate al consumo umano <input type="checkbox"/> accanto agli obiettivi formativi in ambito disciplinare vengono perseguiti nel corso del triennio obiettivi professionalizzanti trasversali riguardanti la capacità di redigere atti ufficiali (es perizie, relazioni tematiche) e la capacità di comunicare il rischio relativo alla presenza di residui chimici nelle derrate di origine animale (1 CFU) (1 CFU) <input type="checkbox"/> Evento dedicato al consolidamento delle conoscenze/aggiornamento professionale (seminario/visita EFSA/ecm etc) (1 CFU) 	4	<p><i>I residui di contaminanti ambientali (1)</i></p> <p><i>I residui di contaminati ambientali (2)</i></p> <p><i>I residui di contaminanti ambientali : la filiera apistica (in comune con l'anno)</i></p>	2 1 1	<p>1 TRONCO COMUNE/F</p> <p>1 TRONCO COMUNE/P</p> <p>TRONCO COMUNE/F</p> <p>TRONCO COMUNE/P</p>
SVE0149			<p>-Ispezione degli alimenti di OA (2)_</p> <p>Attività veterinarie presso PCF e attività uffici periferici</p> <p>Obiettivi- controlli nell'ambito degli Uffici Veterinari per gli adempimenti comunitari e PCF</p> <p>- Indagine epidemiologia in caso di tossinfezione alimentare. Obiettivi: trasmissione, sul piano teorico, metodologico e tecnico-operativo, delle modalità di intervento al fine di condurre correttamente un'indagine epidemiologica conseguente ad un episodio di tossinfezione alimentare.</p> <p>- L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: le macchine frigorifere Obiettivi: Conoscere le basi delle tecniche frigorifere; avere le basi per comprendere il corretto funzionamento dell'impianto anche attraverso casi studio.</p> <p>- L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: profilo microbiologico dei diversi alimenti conservati con il freddo Obiettivi: microbiologia degli alimenti conservati con il freddo, microbiologia predittiva, valutazione shelf life</p>	10	<p><i>controlli nell'ambito degli Uffici Veterinari per gli adempimenti comunitari e PCF</i></p> <p><i>Indagine epidemiologia in caso di tossinfezione alimentare</i></p> <p><i>L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: le macchine frigorifere</i></p> <p><i>L'applicazione del freddo nell'industria alimentare: profilo microbiologico dei diversi alimenti conservati con il freddo</i></p> <p><i>I sottoprodotti di origine animale</i></p>	1 1 1 1 2 1 2	<p>Discipline specialistiche /p</p> <p>Discipline specialistiche /P</p> <p>Discipline specialistiche /F</p> <p>Discipline specialistiche /P</p> <p>Discipline specialistiche /P</p>

			<p>I sottoprodotti di origine animale Obiettivi Identificazione dei SOA, Normativa, Problematiche, casi pratici. I coprodotti.</p> <p>Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA): principi ed applicazione Obiettivi: conoscere le basi del Piano Regionale integrato per la sicurezza alimentare, le modalità di attuazione, casi pratici</p> <p>- Organizzazione del controllo ufficiale nel settore dei prodotti della pesca: Obiettivi approfondire attraverso casi pratici gli aspetti caratterizzanti il controllo ufficiale sui prodotti della pesca</p> <p>- Produzione , Controllo di Qualità e requisiti di Uova e ovoprodotti -</p>		<p><i>Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA): principi ed applicazione</i></p> <p><i>Organizzazione del controllo ufficiale nel settore dei prodotti della pesca</i></p> <p><i>Produzione , Controllo di Qualità e requisiti di Uova e ovoprodotti</i></p>	1	<p>Discipline specialistiche /P</p> <p>Discipline specialistiche /P</p> <p>Discipline specialistiche /P</p>
SVE0150		VET05	<p>- Gestione sanitaria, statistica ed epidemiologia applicate all'ispezione degli alimenti Obiettivo: "Casi studio su malattie/zoonosi infettive di interesse ispettivo, con riferimento alle attività di sorveglianza-controllo previste dalla European Animal Health Law e misure previste dal WTO-SPS Agreement"</p>	1	<i>casi studio su malattie/zoonosi infettive di interesse ispettivo,</i>	1	Attività affini /F
SVE0151		INF01					Attività affini /F

SVE0152- SVE0153	Attività integrata	VET04	Approfondimento dell'Ispezione e controllo della filiera degli alimenti di O.A. ()	27			Attività elettive
			- Percorso di tirocinio legato alla tesi di specialità		<i>Tirocinio per tesi</i>	12	
			- Tecnologie di conservazione e trasformazione applicate ai prodotti ittici Obiettivi: Acquisizione e valutazione delle metodologie tradizionali e nuovi alimenti settore ittico (Conserve e sushi)		<i>Tecnologie di conservazione e trasformazione applicate ai prodotti ittici</i>	2	Attività elettive /P
			Nuove competenze nel comparto ittico: Obiettivi: comprendere l'evoluzione nel comparto ittico: produzione, commercio e trasformazione, nuove opportunità lavorative e attraverso casi studi, analizzare e rispondere alle richieste del comparto produttivo		<i>Nuove competenze nel comparto ittico</i>	3	Attività elettive /P
			Identificazione delle specie ittiche di interesse commerciale. Obiettivi individuare i criteri per l'identificazione morfologica delle specie di maggior interesse		<i>Identificazione delle specie ittiche di interesse commerciale.</i>	2	Attività elettive /1P + 1F
			Attività pratica in mercato ittico		<i>Attività pratica in mercato ittico</i>	1	Attività elettive /P
			Ispezione e controllo della filiera lattiero casearia : obiettivi basi normative, caratteristiche dei processi, valutazione del rischio nella filiera latte e derivati		<i>Ispezione e controllo della filiera lattiero casearia</i>	3	Attività elettive 2/P + 1F
			- Il miele, produzione, tecniche di gestione degli alveari, qualità della produzioni		<i>Il miele, produzione, tecniche di gestione degli alveari, qualità della produzioni</i>	2	Attività elettive /P
			- Produzione e controllo igienico-sanitario delle chiocciole		<i>- Produzione e controllo igienico-sanitario delle chiocciole</i>	1	Attività elettive /P
			Novel Food (ECM)			1	Attività elettive /P

LEGENDA: F= credito frontale; P= credito professionalizzante

* comune con 3 anno