



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

BANDO INTERNO DSV SCUOLE DI SPECIALIZZAZIONE

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

- AVVISO INTERNO DSV -

ELENCO INCARICHI DI INSEGNAMENTO

A TITOLO RETRIBUITO A.A. 2018/19

**CON AFFIDAMENTO DIRETTO CONFERITI A PO-PA-RUTD
AFFERENTI AL DIPARTIMENTO DI SCIENZE VETERINARIE**

ELENCO INCARICHI DI INSEGNAMENTO

A TITOLO GRATUITO A.A. 2018/19

**CON AFFIDAMENTO DIRETTO
ed a Personale SSN ASL CN 1 in CONVENZIONE**

Anatomia patologica veterinaria finalizzata all'ispezione degli alimenti (VET03)	
- <i>Patologie da anabolizzanti negli animali da carne</i> Obiettivi:	CFU: 2 di Formazione (1 CFU= ECM) – -

Ispezione degli alimenti di O.A. (VET04)	
- <i>Gestione della sicurezza alimentare in produzione primaria.</i> Obiettivi: Modulo da affidare in parte al docente straniero (3 CFU professionalizzanti)	CFU:4 1 Formazione - 3 Professionalizzanti – Docente Progetto di Eccellenza -

<p>- <i>Analisi del rischio, gestione e tecniche di comunicazione nell'ambito della sicurezza alimentare.</i></p> <p>Obiettivi: trasmissione, sul piano teorico, metodologico e tecnico-operativo, delle competenze in tema di Risk assessment.</p>	<p>CFU:4</p> <p>1 Formazione -</p> <p>3 Professionalizzanti -</p>
<p>- <i>Il sistema della ristorazione collettiva.</i></p> <p>Obiettivi: trasmissione, sul piano teorico, metodologico e tecnico-operativo, delle competenze in tema di ristorazione collettiva: modelli organizzativi e gestionali, individuazione ed analisi delle criticità, elaborazione PRP e Piano HACCP, elaborazione protocollo rintracciabilità interna.</p>	<p>CFU:2</p> <p>1 Formazione</p> <p>1 Prof</p>
<p>- <i>Il sistema HACCP e la sua applicazione nella stesura dei piani di autocontrollo</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione ed applicazione dei metodi di valutazione dei piani di autocontrollo nelle differenti realtà produttive</p>	<p>CFU:2</p> <p>1 Formazione -</p> <p>1 Prof. -</p>
<p>- <i>Il sistema HACCP e la sua applicazione nella stesura dei piani di autocontrollo</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione ed applicazione dei metodi di valutazione dei piani di autocontrollo nelle differenti realtà produttive</p>	<p>CFU:3</p> <p>1 Formazione</p> <p>2 Prof. .</p>

<p>- <i>Il sistema HACCP applicato alla produzione di alimenti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Autocontrollo nella filiera carni (1CFU) – – Autocontrollo nella filiera prodotti carnei (1CFU) – Autocontrollo nella filiera latte (1CFU) – Autocontrollo nella filiera prodotti ittici (1CFU) – Autocontrollo nella filiera uova e ovoprodotti (1CFU) 	<p>CFU:6 1 Formazione 5 Prof.</p>
--	--

<p>- <i>Metodologie analitiche e biomolecolari applicate all'ispezione degli alimenti</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione ed applicazione di metodi e strumenti biotecnologici, comprese le tecniche biomolecolari , per l'analisi dei prodotti alimentari di OA al fine di valutarne la qualità e la sicurezza</p>	<p>CFU:3</p> <p>1 Formazione</p> <p>2 Professionalizzante</p>
<p>- <i>Principi e metodi dell'audit</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione ed applicazione di metodi e principi fondamentali per condurre attività di audit</p>	<p>CFU:3</p> <p>1 Formazione</p> <p>2 Professionalizzante</p>
<p>- <i>Attività di tutorato in materia di controllo ufficiale applicato alla macellazione degli animali da reddito</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione di piena autonomia nell'attività di controllo ufficiale (visita ante e post-mortem; gestione della documentazione; gestione dei sottoprodotti; valutazione del benessere animale al macello; bollatura sanitaria; igiene della macellazione)</p>	<p>CFU:16</p> <p>1 Formazione</p> <p>10 Professionalizzante</p> <p>Personale ASL CN 1 (convenzione)</p> <p>5 CFU verranno dirottati sugli eventi ECM</p>

Malattie infettive del suino e dei ruminanti applicate all'ispezione degli alimenti (VET05)	
<p>- <i>La gestione dell'emergenza sanitaria in allevamento</i></p> <p>Obiettivi: acquisizione ed applicazione di metodi e strumenti atti a gestire le attività previste per fronteggiare le malattie trasmissibili degli animali terrestri e acquatici</p>	<p>CFU:1</p> <p>1 Attività Affini complementari</p>

Farmacologia e tossicologia veterinaria applicate all'ispezione degli alimenti (VET07)	
<p>- <i>Formazione e valutazione del rischio tossicologico - Residui di farmaci e promotori di crescita nelle produzioni animali</i></p> <p>Obiettivi:</p>	<p>CFU:4</p> <p>2 Discipline specifiche formazione</p> <p>2 Professionalizzante</p> <p>(1 CFU= ECM)</p>

Clinica Medica applicata all'ispezione degli alimenti (VET08)	
<p>- <i>Esame clinico degli animali da reddito</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione delle abilità necessarie per eseguire una diagnosi clinica differenziale delle principali malattie anche a carattere zoonosico degli animali produttori di carne</p>	<p>CFU: 2 (Tronco Comune)</p> <p>1 Formazione</p> <p>1 Prof</p>

Zootecnia generale e miglioramento genetico (AGR17)	
<p>- <i>Genetica molecolare applicata all'ispezione degli alimenti</i></p> <p>Obiettivi: Acquisizione delle metodiche molecolari applicate alla tracciabilità ed alla certificazione dei prodotti di OA</p>	<p>CFU: 1 (Tronco Comune)</p> <p>1 Formazione</p>
Zootecnia generale e miglioramento genetico (AGR17)	
<p>- <i>Miglioramento genetico in produzione primaria</i></p> <p>Obiettivi: acquisizione di sistemi e tecniche di management del settore agroalimentare</p>	<p>CFU: 1 (Tronco Comune)</p> <p>1 Formazione</p>

Nutrizione e alimentazione (AGR18)	
<p>- <i>Alimentazione degli animali in allevamento e sicurezza delle produzioni 1</i></p> <p>Obiettivi: acquisizione delle tecniche di formulazione e produzione di mangimi (industriale ed aziendale) finalizzate alla sicurezza alimentare</p>	<p>CFU: 1 (Tronco Comune) 1 Formazione</p>

Zootecnia speciale (AGR19)	
<p>- <i>Alimentazione degli animali in allevamento e sicurezza delle produzioni 2</i></p> <p>Obiettivi: acquisizione delle conoscenze tecniche necessarie al fine di gestire gli aspetti nutrizionali, di benessere, nonché di impatto ambientale, nell'ottica anche di un miglioramento delle performance produttive (carne , latte, uova, ecc.) CONTRATTO</p>	<p>CFU: 1 (Tronco Comune) 1 Professionalizzanti</p>

Informatica (INF01)	
- <i>Informatica</i> Obiettivi: acquisire la conoscenza e la gestione dell'informatizzazione dei dati.	CFU: 1 Altre attività 1 Formazione

Istituzioni di diritto pubblico (IUS09)	
- <i>Diritto Amministrativo</i> Obiettivi: Acquisire la conoscenza dei principi sull'organizzazione e attività della pubblica amministrazione e comprenderne la specialità.	CFU: 2 Discipline specifiche 2 Formazione