

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

## BANDO INTERNO DI ATENEO

ELENCO INCARICHI DI INSEGNAMENTO  
A TITOLO RETRIBUITO A.A. 2019/20  
RIVOLTO A PO-PA-RUTD-RU UNITO

**AFFISSO IL: 20/05/2019**  
**SCADE IL: 30/05/2019**

SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN "ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE " A.A. 2019/20 - III ANNO -

Anno	tipologia attività	codice attività	Corso	DOCENTE AFFIDATARIO	SSD	Attività caratterizzanti 160 CFU								Attività affini 3 CFU		Prova finale 9 CFU		Altre attività 3 CFU		Totale
						Attività di base 5 CFU		Tronco comune 48 CFU		Discipline specifiche 112 CFU		Attività elettive 27CFU								
						Formazione Professionalizzanti		Formazione Professionalizzanti		Formazione Professionalizzanti		Formazione Professionalizzanti		Formazione Professionalizzanti		Formazione Professionalizzante		Formazione Professionalizzante		
III	MODULO	SVE0146	MD - ANATOMIA PATOLOGICA VETERINARIA: EQUIDI - T.C.  Anatomia patologica: Equidi ed altre specie da reddito- A.P.delle malattie infettive al macello	BANDO INTERNO 1 CFU FRONTALE + 1 CFU PROF	VET/03			1	1										2	
III	MODULO	SVE0147	MD -I SISTEMI QUALITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE  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.	BANDO INTERNO 1 CFU FRONTALE + 1 CFU PROF.	VET/04			1	1										2	
III	MODULO	SVE0148	MD -RESIDUI DI CONTAMINANTI AMBIENTALI NELLE PRODUZIONI ANIMALI  Farmacologia e tossicologia veterinaria applicate all'ispezione degli alimenti	BANDO INTERNO - 1 CFU PROF.	VET/07						1	3							4	

III	MODULO	<div>SVE0149</div> <div>MD -ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI III ANNO</div> <div>Attività veterinarie presso uffici periferici e territoriali. Obiettivi: trasmissione, sul piano teorico, della gestione dei controlli nell’ambito degli Uffici Veterinari per gli adempimenti comunitari.</div> <div>Epidemiologia delle Malattie Trasmesse dagli Alimenti. 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.</div> <div>Strategie di comunicazione (compresa la comunicazione del rischio) Obiettivi: acquisizione ed applicazione di teorie e modelli della comunicazione e delle principali prassi comunicative</div> <div>Benessere animale lungo tutta la filiera Obiettivi: acquisizione ed applicazione delle metodologie per tutelare le esigenze di benessere in tutte le fasi della filiera (compreso il trasporto)</div> <div>La tecnologia del freddo</div>	BANDO INTERNO 1 CFU FRONTALE + 5 CFU PROF.	VET/04							1	5								6
III	MODULO	<div>SVE0150</div> <div>MD - GESTIONE SANITARIA, STATISTICA, ED EPIDEMIOLOGIA APPLICATE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI</div> <div>Malattie infettive del suino e dei ruminanti applicate all’ispezione degli alimenti</div>	BANDO INTERNO 1 CFU FRONTALE	VET/05										1						1
III	MODULO	<div>SVE0152</div> <div>MD - ISPEZIONE SANITARIA DEI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI, UOVA, MIELE</div> <div>Igiene del latte e derivati</div> <div>Principi di tecnologia lattiero casearia - valutazione dei processi produttivi</div> <div>Ispezione e controllo delle uova e degli ovoprodotti</div> <div>Le problematiche sanitarie delle uova: rischi biologici e chimici ed interventi di controllo</div> <div>Attività pratiche professionalizzanti</div>	BANDO INTERNO - 2 CFU FRONTALI + 7 CFU PRFOF.	VET/04								2	19							21
III	MODULO	<div>SVE0153</div> <div>MD - CONTROLLO SANITARIO DEI PRODOTTI DELLA PESCA</div> <div>Criteri per la corretta identificazione ed etichettatura dei prodotti ittici</div> <div>Organizzazione dell'attività di controllo ufficiale nel settore ittico</div> <div>Problematiche igienico sanitarie legate ai prodotti della pesca freschi e trasformati</div> <div>Organizzazione dell'attività di controllo ufficiale nel settore ittico</div> <div>Problematiche commerciali legate ai prodotti della pesca freschi e trasformati</div> <div>Rischio chimico nella filiera ittica</div> <div>Criteri per l'identificazione delle principali specie di pesci marini e di acqua dolce, crostacei molluschi di interesse commerciale</div>	BANDO INTERNO 10 CFU PROF.	VET/04								1	11							12