



Bando per il Corso di aggiornamento professionale in “ Mastro Norcino “

Anno accademico 2018/2019

L'Università degli Studi di Camerino,

RICHIAMATO lo Statuto di Ateneo, emanato con decreto rettorale n. 194 del 30 luglio 2012 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale - Parte Prima, n. 200 del 28 agosto 2012;

VISTO il “*Regolamento per l’istituzione e il funzionamento dei master universitari e corsi di perfezionamento e di aggiornamento professionale*”, emanato con D. R. n. 9 del 12/11/2013;

RICHIAMATA la Delibera della Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria n. 46 del 11/04/ 2018;

RICHIAMATO il Verbale della Commissione Master del 21 maggio 2018;

RICHIAMATA la Delibera del Senato Accademico n. 47 del 29 maggio 2018;

RICHIAMATO il Decreto di attivazione dei master/corsi UNICAM, per l’a. a. 2018/19, n. 9930 del 15 giugno 2018;

attiva il Corso di aggiornamento professionale in “Mastro Norcino”

FINALITA’ ED OBIETTIVI

Scopo del corso è quello di formare una figura professionale in grado di realizzare prodotti a base di carne tipici in maniera artigianale, ponendo particolare attenzione agli elementi utili a dare valore aggiunto alle diverse tipologie di salumi.

PROFILO PROFESSIONALE

Mastro Norcino è un artigiano delle produzioni e trasformazioni alimentari specializzato ed in possesso delle conoscenze necessarie alla realizzazione di un laboratorio per la produzione artigianale di carni suine preparate e trasformate. Al termine del corso Mastro Norcino avrà acquisito approfondite conoscenze sulle razze idonee e sui metodi di allevamento in grado di esaltare le caratteristiche necessarie per l’ottenimento di prodotti carnei di qualità. Conoscerà le moderne tecnologie di trasformazione e saprà coniugare tradizione ed innovazione al fine di garantire prodotti artigianali di qualità. Sarà a conoscenza delle tecniche di stagionatura idonee per dare ai prodotti carnei caratteristiche qualitative appropriate.

Piano didattico						
Titolo dell'attività	SSD	CFU	Struttura del credito			
			N. ore FAD	N. ore Lezione frontale	N. ore Didattica alternativa	N. ore Studio individuale
Razze pure e ibridi di suini.	AGR 17	1		6		2
Tecnologie di allevamento. Tutela del benessere animale in allevamento.	AGR 19	1		6		2
L'alimentazione nelle varie fasi di ingrasso. Rapporto tra alimenti e salute animale.	AGR/18	1		6		2
Elementi di igiene degli alimenti	VET/04	2		4		2
Sistema di gestione per la sicurezza alimentare (programma prerequisiti e HACCP)	VET/04			10		
Visita guidata macello suini		1			4	
Visita guidata salumificio					4	
Attività pratica presso salumificio		0.5			4	
Tecnologia e igiene di trasformazione delle carni suine	VET/04	2		8		
Difetti e alterazioni dei salumi e tecnica ispettiva	VET/04			6		
Aspetti nutrizionali nella produzione dei salumi	BIO/10	0.5		4		
DOP, IGP, STG, DECO. Classificazione e differenze. Etichettatura.	IUS/03	1		6		2
Preparazioni gourmet marchigiane		1.5			8	4
Attrezzature per lavorazione carni. Impianti per asciugatura e stagionatura dei salumi.		0.5			4	
Strategie di Marketing per prodotti artigianali		0.5		4		
TOTALE		12.5		60	24	16
			TOTALE ore			

SVOLGIMENTO E DIDATTICA

REQUISITI D'ACCESSO

Possono partecipare al Corso occupati, disoccupati e inoccupati che sono in possesso di:

- diploma di Scuola Media Superiore;
- della laurea pre-riforma;
- della laurea triennale;
- della laurea magistrale.

GRUPPO CORSI DI LAUREA

1. Gruppo agrario
2. Gruppo architettura
3. Gruppo chimico-farmaceutico
4. Gruppo economico-statistico
5. Gruppo educazione fisica
6. Gruppo geo-biologico
7. Gruppo giuridico
8. Gruppo ingegneria
9. Gruppo insegnamento
10. Gruppo letterario
11. Gruppo linguistico
12. Gruppo medico
13. Gruppo politico-sociale
14. Gruppo psicologico
15. Gruppo scientifico

TERMINE PRESENTAZIONE DOMANDA

08 marzo 2019

INIZIO DEL CORSO

18 marzo 2019

TERMINE DEL CORSO

18 aprile 2019

NUMERO CORSISTI AMMESSI

Numero minimo	15
Numero massimo	30

QUOTE DI ISCRIZIONE:

- a) Quota intera € 1.500,00;
- b) Quota ridotta (20%) per portatori di handicap o altre tipologie € 1.200,00;

Relativamente ai costi di partecipazione, grazie all'intervento della Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno la partecipazione all'attività formativa è gratuita.

Rimangono a carico dei corsisti il vitto e l'alloggio.

ISCRIZIONI

La domanda di iscrizione deve essere effettuata entro e non oltre il giorno 08 marzo 2019 esclusivamente online ed indirizzata al Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Camerino

Sul sito <http://d7.unicam.it/reginfo/content/iscrizione-corsi-perfezionamento-e-aggiornamento-professionale>, sono disponibili le informazioni e news per l'iscrizione ed eventuali modifiche non previste dal presente bando.

Ai fini della regolare iscrizione si dovranno allegare i seguenti documenti:

- Autodichiarazione (Allegato A) debitamente compilata e sottoscritta (disponibile sul sito <http://d7.unicam.it/reginfo/content/iscrizione-corsi-perfezionamento-e-aggiornamento-professionale>);
- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
I candidati che hanno conseguito il titolo all'estero devono allegare ulteriore documentazione quale:
- diploma originale di laurea tradotto e legalizzato;
- dichiarazione di valore;
- certificato di laurea con esami sostenuti, tradotto e legalizzato
Gli studenti Extracomunitari:
- copia del permesso di soggiorno o della ricevuta di presentazione della domanda di rilascio dello stesso
Il Comitato scientifico del corso valuterà il titolo conseguito ai fini dell'ammissione.

RILASCIO DELL'ATTESTATO

A conclusione del Corso solo agli iscritti che avranno frequentato almeno il 75% del corso (lezioni frontali) l'Università degli Studi di Camerino rilascerà un attestato di partecipazione.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali trasmessi dai candidati con le domande di partecipazione saranno trattati esclusivamente per fini istituzionali e per le finalità di gestione del presente avviso nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali (D. Lgs 196/2003 e successive modificazioni) la quale è improntata ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e necessità per la tutela dei diritti e libertà fondamentali.

APPLICAZIONE DELLA NORMATIVA IN TEMA DI PREVENZIONE DELLA CORRUZIONE

L'Ateneo, in attuazione della normativa in materia, ha adottato il proprio Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e nominato il Responsabile per la prevenzione della corruzione. Il Piano Triennale è pubblicato sul sito web istituzionale alla pagina <http://www.unicam.it/amministrazionetrasparente/disposizioni-general>

DIRETTORE DEL CORSO

Prof. Loschi Anna Rita tel. 320-4381180 e mail: annarita.loschi@unicam.it

SEGRETERIA DEL CORSO:

Sig.ra Paola Lucidi tel. 0737-403440 e mail: paola.lucidi@unicam.it

SEGRETERIA STUDENTI (solo ed esclusivamente per informazioni iscrizione e procedure di iscrizione)

Daniela Nizi 0737-402029

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 5 della Legge 7 agosto 1990, n. 241, il responsabile del procedimento di cui al presente bando è il Direttore del corso.