

**Presentazione del Master di II livello
in
«Controllo ufficiale degli alimenti e valutazione del rischio»
Edizione 2024-2025**

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PERUGIA

**Direttore del Master
Prof. Beniamino Cenci Goga**

**Presentazione a cura di
Anna Giovanna Fermani, Antonio Menditto, Beniamino Cenci Goga**

Target formativo, in termini di destinatari, tematiche e obiettivi di apprendimento

- destinato a coloro che, sia in ambito pubblico che privato, intendono acquisire conoscenze e competenze in materia di controlli ufficiali (CU), basati sul rischio, volti a garantire la sicurezza degli alimenti nel contesto più ampio della strategia «Farm to fork» della Commissione europea che abbraccia l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo, passando per la distribuzione (base giuridica: Regolamento (UE) 2017/625, OCR)
- I destinatari acquisiranno conoscenze e competenze anche in relazione alle «altre attività ufficiali» (AAU), previste dalla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare (Union Agri Food Chain Legislation, UAFCL), e che comprendono «compiti specializzati», di interesse pubblico che devono essere svolti al fine di eliminare, contenere o ridurre eventuali pericoli di ordine sanitario per l'uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o anche per l'ambiente.
- Tali AAU -- che comprendono la concessione di autorizzazioni o approvazioni, la sorveglianza e il monitoraggio epidemiologici, l'eradicazione ed il contenimento delle malattie, nonché il rilascio di certificati o attestati ufficiali -- sono disciplinate dalle stesse norme settoriali la cui attuazione è verificata mediante i CU (base giuridica: Regolamento (UE) 2017/625, OCR)

Target formativo - destinatari in ambito pubblico: personale delle Autorità competenti (AC)

- ✓ Personale operante a vario titolo nelle seguenti strutture organizzative dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL*
 - igiene degli alimenti e della nutrizione;
 - sanità animale;
 - igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati;
 - igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche
- ✓ Personale delle AC sovraordinate (livello regionale e centrale)**
- ✓ Personale operante a vario titolo presso gli Enti designati quali i laboratori ufficiali (Istituto superiore di sanità, Istituti zooprofilattici sperimentali, Laboratori di sanità pubblica delle ASL; Laboratori delle ARPA; Laboratori designati quali laboratori nazionali di riferimento)
- ✓ Altre figure professionali operanti in ambito pubblico

* cfr. comma 4-ter dell'articolo 7 quater del D. lgs. 502/1992 e smi

** cfr. art. 2 comma 1 D. lgs. 27/2021

*** cfr. art. 9 D. lgs. 27/2021

BASE GIURIDICA

Reg. (UE) 2017/625, articolo 5, paragrafo 4

Il personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali:

a) riceve, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consente di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;

b) si mantiene aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceve, se del caso, ulteriore formazione su base regolare; e

c) riceve formazione sui temi di cui al capo I dell'allegato II e sugli obblighi inerenti alle autorità competenti in forza del presente regolamento, se del caso.

Le autorità competenti, le autorità di controllo competenti per il settore biologico e gli organismi delegati elaborano e attuano programmi di formazione al fine di assicurare che il personale che esegue controlli ufficiali e altre attività ufficiali riceva la formazione di cui alle lettere a), b) e c).

Target formativo - destinatari in ambito privato

- ✓ **Personale afferente alle imprese che operano lungo la filiera agroalimentare**
 - ✓ Operatori
 - ✓ Responsabili delle procedure di autocontrollo
 - ✓ Responsabili del sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- ✓ **Professionisti che svolgono, a vario titolo, attività di consulenza per le imprese agroalimentari**
 - ✓ Medici veterinari
 - ✓ Tecnologi alimentari
 - ✓ Esperti di parte qualificati/periti (ex art. 35 Reg. (UE) 2017/625 e D.Lgs 27/2021)
 - ✓ Tecnici della prevenzione
 - ✓ Altro

Target formativo, in termini di destinatari, tematiche e obiettivi di apprendimento

- Durante il Master, con riferimento alla UAFCL, che contribuisce al funzionamento del mercato interno, saranno oggetto di approfondimento:
 - i) i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare contenuti nel regolamento (CE) n. 178/2002;
 - ii) il regolamento sui controlli ufficiali (OCR)
 - iii) le norme settoriali della UAFCL in materia di alimenti, mangimi, sottoprodotti di origine animale, salute animale (incluso il Reg. (UE) 2016/429), regolamento «Animal Health Law»), benessere animale e prodotti fitosanitari; sono incluse le Comunicazioni della Commissione in materia di controllo ufficiale e altre attività ufficiali e in materia di sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- Saranno inoltre oggetto di approfondimento le fonti dell'ordinamento italiano, che a vario titolo, trovano applicazione in relazione allo svolgimento dei CU e delle AAU lungo la filiera agroalimentare; sono inclusi lo standard di funzionamento delle AC (Accordo 46/CSR 2013 in via di revisione) e le linee guida per i controlli ufficiali (Intesa 212/CSR 2016)
- Infine saranno oggetto di approfondimento le norme emanate da organizzazioni internazionali (Codex Alimentarius, WOA, OMS, OMC) nonché le norme volontarie (ISO/CEN/UNI) e proprietarie applicabili alla filiera agroalimentare

Target formativo, in termini di destinatari, tematiche e obiettivi di apprendimento

- I partecipanti al Master, con riferimento alla filiera agroalimentare, acquisiranno le conoscenze e le abilità in materia di CU e AAU necessarie al fine di garantire il rispetto dei requisiti specificati nella UAFCL, con particolare riferimento:
 - al Reg. (UE) 2017/625 (official control regulation, OCR) e agli atti delegati e di esecuzione adottati dalla Commissione al fine di integrare l'OCR stesso
 - alla normativa settoriale di cui alla UAFCL, compresa la normativa che specifica requisiti che devono essere rispettati dagli operatori

Tematiche per la formazione definite dalla legislazione vigente

Reg. (UE) 2017/625 - Allegato II - Formazione del personale delle autorità competenti

CAPO I - Temi per la formazione del personale che esegue i controlli ufficiali e altre attività ufficiali (14 AMBITI TEMATICI)

1. Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio

2. Procedure di controllo [*n.d.r. vedi diapositiva successiva*]

3. Normativa di cui all'art. 1, par. 2

4. Valutazione della non conformità alla normativa di cui all'art. 1, par. 2

5. Pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci

6. Diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e possibili rischi sanitari per l'uomo e, ove del caso, per gli animali o per le piante, possibili rischi per il benessere degli animali, per l'ambiente

7. Valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP e delle buone pratiche agricole

8. Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2

9. Sistemi ufficiali di certificazione

10. Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione

11. Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali

12. Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compresi quelli legati a prove comparative interlaboratorio, accreditamento e valutazione del rischio, che possono essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2; ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali

13. Procedure di controllo e requisiti per l'ingresso nell'Unione di animali e merci provenienti da paesi terzi

14. Qualsiasi altro settore necessario al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati conformemente al presente regolamento

Tematiche per la formazione definite dalla legislazione vigente

Reg. (UE) 2017/625 - Allegato II - Formazione del personale delle autorità competenti

CAPO II Aree tematiche per le procedure di controllo (11 AREE TEMATICHE)

1. Organizzazione delle autorità competenti e relazione tra autorità competenti centrali e autorità cui esse hanno conferito il compito di eseguire i controlli ufficiali o altre attività ufficiali
2. Relazione tra le autorità competenti e gli organismi delegati o persone fisiche cui esse hanno delegato compiti connessi ai controlli ufficiali o ad altre attività ufficiali
3. Dichiarazione sugli obiettivi da raggiungere
4. Compiti, responsabilità e obblighi del personale
5. Procedure di campionamento, metodi e tecniche di controllo comprese analisi, prove e diagnosi di laboratorio, interpretazione dei risultati e successive decisioni
6. Programmi di screening e screening mirato
7. Assistenza reciproca qualora i controlli ufficiali richiedano l'intervento di più di uno Stato membro
8. Azioni da adottare a seguito dei controlli ufficiali
9. Collaborazione con altri servizi e dipartimenti che possano avere responsabilità in materia o con operatori
10. Verifica dell'adeguatezza dei metodi di campionamento e di analisi, prova e diagnosi di laboratorio
11. Qualsiasi altra attività o informazione necessaria per il buon funzionamento dei controlli ufficiali

Tematiche per la formazione definite dalla legislazione vigente

REG. (UE) 2019/624 - ALLEGATO II - PRESCRIZIONI MINIME SPECIFICHE PER I VETERINARI UFFICIALI, GLI ASSISTENTI UFFICIALI E IL PERSONALE DESIGNATO DALLE AUTORITÀ COMPETENTI - *CAPITOLO I VETERINARI UFFICIALI*

Materie per le quali è richiesta una adeguata conoscenza (24 lettere da a) a x))

[...]

- a) normativa nazionale e dell'UE in materia di salute umana, sicurezza alimentare, salute e benessere degli animali e sostanze farmaceutiche;
- b) principi della PAC, misure di mercato, restituzioni all'esportazione e accertamento delle frodi, compreso il contesto globale: l'accordo sull'applicazione delle misure sanitarie e fitosanitarie dell'OMC, il Codex Alimentarius, l'Organizzazione mondiale per la salute animale;
- c) nozioni fondamentali di trasformazione degli alimenti e tecnologia alimentare;
- d) principi, concetti e metodi delle buone prassi di fabbricazione e della gestione della qualità;
- e) gestione preventiva della qualità (buone prassi di allevamento);
- f) promozione e applicazione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti (buone prassi igieniche);
- g) principi, concetti e metodi dell'analisi del rischio;
- h) principi, concetti e metodi dell'HACCP, utilizzo dell'HACCP in tutta la catena di produzione di alimenti;
- i) audit e verifica della conformità alle prescrizioni di cui alle lettere da a) a h);
- j) prevenzione e controllo dei rischi per la salute umana derivanti dagli alimenti;
- k) dinamica della popolazione di infezione e intossicazione [population dynamics of infection and intoxication];
- l) epidemiologia diagnostica;
- m) sistemi di monitoraggio e sorveglianza;
- n) principi e applicazioni diagnostiche dei moderni metodi di analisi;
- o) tecnologie dell'informazione e della comunicazione ove pertinenti come strumenti di lavoro;
- p) elaborazione dati e applicazioni di biostatistica;
- q) indagini sui focolai di malattie a trasmissione alimentare negli esseri umani;
- r) aspetti rilevanti delle encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE);
- s) benessere degli animali durante la produzione, il trasporto e la macellazione;
- t) problemi ambientali connessi alla produzione di alimenti (compresa la gestione dei rifiuti);
- u) principio di precauzione e preoccupazioni dei consumatori;
- v) principi di formazione del personale che lavora nella catena di produzione di alimenti;
- w) norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati;
- x) aspetti legati alle frodi [...]

Altri aspetti tenuti in debita considerazione nella definizione del programma formativo

- Rilevanza della formazione integrata e multidisciplinare nel garantire l'applicazione dell'approccio one health
- Importanza della formazione in relazione alle tematiche emergenti in materia di: salute umana, salute animale, benessere animale, sicurezza degli alimenti e dei mangimi
- **DDL 1364 e 1380, in itinere, per il riordino/revisione delle scuole di specializzazione in ambito veterinario**
- Ruolo della formazione,
 - nello sviluppo delle imprese inclusa la riduzione al minimo oneri amministrativi per le attività economiche/imprese e nella garantire il diritto degli operatori alla difesa
 - nel garantire equità, accesso alle risorse e pratiche commerciali leali
 - nella gestione dei pericoli e dei rischi per la salute umana, la salute e il benessere animale e la protezione dell'ambiente
 - nel garantire il funzionamento delle autorità competenti
 - in materia di automatizzazione delle attività di controllo ufficiale ricorrendo a soluzioni tecnologiche ivi incluse quelle dell'intelligenza artificiale



Senato della Repubblica

XIX LEGISLATURA

N. 1364

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori ZAFFINI e ZULLO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 29 GENNAIO 2025

Norme in materia di formazione specialistica dei medici veterinari e delega al Governo per il riordino delle scuole di specializzazione di area veterinaria



Senato della Repubblica

XIX LEGISLATURA

N. 1380

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori CANTÙ, ROMEO e MARTI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 13 FEBBRAIO 2025

Delega al Governo per la revisione delle scuole di specializzazione veterinarie e per l'evoluzione dei dipartimenti di medicina veterinaria e dei relativi ospedali veterinari universitari didattici in ambito sanitario

- MODULO 1 – Approccio One health, strumenti operativi, soluzioni tecnologiche e valutazione del rischio
- MODULO 2 - Diritto dell'unione, ordinamento italiano e normazione
- MODULO 3 - Fondamenti e terminologia in materia attività ufficiali lungo la filiera agroalimentare e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
- MODULO 4 - Strumenti per la pianificazione delle attività ufficiali (controlli ufficiali e altre attività ufficiali) lungo la filiera agroalimentare
- MODULO 5 - Esecuzione delle attività ufficiali e gestione delle conseguenze
- MODULO 6- Sistemi di verifica delle attività ufficiali e correlate azioni correttive, preventive e di miglioramento

DEFINIZIONE DI ONE HEALTH

"**One Health** è un approccio integrato e unificante che mira ad equilibrare e ottimizzare in modo sostenibile la salute di persone, animali ed ecosistemi. Riconosce che la salute dell'uomo, degli animali domestici e selvatici, delle piante e dell'ambiente in generale (compresi gli ecosistemi) sono strettamente collegati e interdipendenti. L'approccio mobilita molteplici settori, discipline e comunità a vari livelli della società per lavorare insieme per promuovere il benessere e affrontare le minacce per la salute e gli ecosistemi, affrontando nel contempo la necessità collettiva di acqua pulita, energia e aria, alimenti sicuri e nutrienti, intervenire sul cambiamento climatico e contribuire allo sviluppo sostenibile".

[One Health High Level Expert Panel](#)

MODULO 1 – – Approccio One health, strumenti operativi, soluzioni tecnologiche e valutazione del rischio - TEMATICHE OGGETTO DI TRATTAZIONE

rev. 9 - 23_05_2025

a)Approccio One Health

- Definizione di One Health (a cura di [One Health High Level Expert Panel](#); adottata da FAO, OIE ora WOA, UNEP e WHO); Obiettivi: protezione della salute, affrontare sfide sanitarie (insorgenza di malattie infettive e resistenza antimicrobica*); promuovere salute e integrità degli ecosistemi; aiutare ad affrontare il controllo delle malattie in termini di prevenzione, individuazione, preparazione, risposta e gestione anche tenendo conto dell'interazione tra esseri umani, animali e ambiente

b)Gravi minacce per la salute a carattere transfrontaliero incluse le malattie trasmissibili con particolare riferimento alle zoonosi, alla resistenza antimicrobica, alla sorveglianza epidemiologica e alla definizione di caso delle malattie trasmissibili

- Reg. (UE) 2022/2371, Direttiva 2003/99/CE e Decreto Legislativo 191/2006, Decisione di esecuzione (UE) 2018/945

c)Cambiamenti climatici, gestioni dei rifiuti, lotta agli sprechi alimentari

- Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile (ONU) 17 Obiettivi, 169 target o traguardi, Green Deal Europeo, stato di avanzamento dell'Unione europea sui 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile, legislazione UE e ordinamento italiano

d)Analisi del rischio (valutazione, gestione e comunicazione del rischio)

- Reg. (CE) 178/2002, Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 della Commissione

e)Epidemiologia e (bio)statistica

- Nozione di epidemiologia, Misure di occorrenza e di associazione, test di ipotesi e test statistici parametrici, Studi di coorte e caso-controllo, Analisi di correlazione, Campionamento e analisi potenza statistica, regressione lineare, metanalisi, regressione logistica, inferenza causale, analisi dei trend temporali

f)Il contributo delle soluzioni tecnologiche, inclusa l'intelligenza artificiale, alla One Health

- Reg. (UE) 2024/1689 (AI Act), DDL n. 1146, "Disposizioni e deleghe al Governo in materia di intelligenza artificiale", D. Lgs 103/2024 Semplificazione dei controlli sulle attività economiche [...]

* *con riferimento alla resistenza antimicrobica sono previsti moduli specifici su «gestione d'allevamento per combattere l'antibiotico-resistenza»*

1. Si tratta di un Corso di Formazione svolto in 60 ore (5 sessioni da 8 ore e 5 sessioni da 4 ore) per apprendere le basi di utilizzo delle Alternative agli Antibiotici (**ATA, *Alternatives to Antibiotics***) nella pratica zootecnica.
2. Nello svolgimento del Corso verranno dettagliati:
 - a. Il concetto di **resilienza in allevamento**
 - b. il concetto di “**One Health**” come elemento chiave della resilienza d'allevamento
 - c. Il concetto di **stakeholder, LCA (*Life Cycle Assessment*) e Materiality Matrix**
 - d. l'uso degli **antibiotici** nel passato, nel presente e nel futuro considerando i tre punti precedenti
 - e. La **descrizione dettagliata di tutti gli ATA**, come supporto al raggiungimento della resilienza in allevamento:
 - i. i vaccini, inclusi i vaccini stabulogeni
 - ii. gli additivi nutrizionali
 - iii. gli additivi zootecnici
 - iv. Gli strumenti di PLF (Precision Livestock Farming, Allevamento di Precisione)
3. In tutte le 10 sessioni si farà costante riferimento alla **Legislazione Europea** e alla Legislazione di altri Continenti di rilevante importanza zootecnica (**USA, Cina, Brasile**)
4. Infine, nel Corso sono inseriti:
 - a. Due Lavori di Gruppo (4 ore ciascuno) dedicati alla risoluzione di situazioni reali di allevamento
 - b. Un Questionario di Fine Corso (60 domande) per valutare le conoscenze acquisite
5. Le prime 8 sessioni saranno gestite in video-conferenza, le ultime due in presenza

- a) Evoluzione della legislazione dell'UE in materia di filiera agroalimentare nell'ottica del diritto dell'UE e ordinamento italiano**
 - i. alimenti
 - ii. sottoprodotti di origine animale
 - iii. mangimi
 - iv. salute animale
 - v. benessere animale
 - vi. fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi
- b) Norme cogenti in materia di normazione, accreditamento, certificazione e organismi di valutazione della conformità**
 - Regolamento (UE) n. 1025/2012, Regolamento (CE) n. 765/2008
- c) Norme emanate da organismi internazionali (Codex Alimentarius, WOAHA, OMS, OMC) volontarie (ISO/CEN/UNI) e proprietarie applicabili alla filiera agroalimentare**

MODULO 3 -Fondamenti e terminologia in materia attività ufficiali lungo la filiera agroalimentare e sistemi di gestione per la sicurezza alimentare

rev. 9 - 23_05_2025

- a. **Atti giuridici e non giuridici dell'UE, correlate disposizioni attuative nazionali, e altre norme nazionali che definiscono requisiti e orientamenti per le Autorità competenti: fondamenti, terminologia, disposizioni e linee guida**
 - Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

- b. **Atti giuridici e non giuridici dell'UE e norme dell'ordinamento italiano che definiscono requisiti e orientamenti per gli Operatori della filiera agroalimentare: fondamenti, terminologia, disposizioni e linee guida**
 - Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

a) Anagrafe degli operatori

- Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

a) Categorizzazione in base al rischio degli operatori e definizione delle frequenze dei controlli

- Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

a) Programmazione e pianificazione delle attività ufficiali e pianificazione della risposta in situazioni di emergenza e crisi

- Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

- a) Esecuzione delle attività ufficiali, correlata documentazione scritta e attività di certificazione ufficiale**
 - i. Metodi e tecniche per l'esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità: verifiche, ispezione, audit campionamento e analisi alla luce degli aggiornamenti normativi
 - ii. Interpretazione dei risultati delle analisi effettuate sui campioni ufficiali
 - iii. Controlli ufficiali e commercio a distanza
- b) Gestione delle conseguenze delle attività ufficiali - azioni in caso di non conformità, sanzioni e garanzia dell'esercizio del diritto alla difesa da parte degli operatori della filiera agroalimentare**
 - i. Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa Ruolo del responsabile del procedimento e degli addetti all'unità organizzativa nella gestione delle non conformità analitiche e non analitiche alla luce degli aggiornamenti normativi
 - ii. Illeciti amministrativi - Azioni a seguito di non conformità sospette o accertate e garanzia del diritto alla difesa: procedimento sanzionatorio e istituto della diffida - Ruolo dell'agente accertatore alla luce degli aggiornamenti normativi
 - iii. illeciti penali - Azioni a seguito di non conformità - Dal sospetto di reato all'indizio di reato - Ruolo dell'UPG alla luce degli aggiornamenti normativi
- c) Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi e la rete di allarme e collaborazione**
 - i. RASFF
 - ii. Assistenza e collaborazione amministrativa
 - iii. Lotta alle frodi

- a) Efficacia e adeguatezza/appropriatezza delle attività ufficiali e correlate procedure di verifica (verifiche a priori, in tempo reale, a posteriori)**
 - Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano
- b) Monitoraggio e rendicontazione delle attività ufficiali**
 - Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano
- c) Audit delle Autorità competenti e preparazione a ricevere un audit**
 - Legislazione UE (UAFCL) e fonti dell'ordinamento italiano

ESENZIONE CREDITI ECM PER GLI ISCRITTI

Esenzione crediti ECM per la durata del corso per tutto il personale sanitario, dipendente o libero professionista, operante nella sanità, sia privata che pubblica.

LAUREE ACCETTATE

Medicina Veterinaria a ciclo unico, vecchio ordinamento e specialistica.

Il Consiglio Direttivo può ammettere, inoltre, possessori di lauree appartenenti ad altre classi, previa valutazione dei curriculum formativi, riconosciuti idonei sulla base delle modalità di ammissione. Il master è aperto anche ai possessori di altro titolo equipollente conseguito all'estero in discipline e tematiche attinenti, purché riconosciute idonee in base alla normativa vigente.

DURATA DEL CORSO

Maggio – Dicembre 2025 - 12 slot sincroni, ciascuno della durata di 12 ore (venerdì e sabato mattina) - didattica in modalità asincrona

MATERIALE DIDATTICO

Fornito a partecipanti all'inizio di ogni modulo didattico.

Composto da:

- Tutorial (in formato ppt)
- Materiale di lettura (in formato pdf),
- Fonti e sitografia
- Esercitazioni

METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezioni frontali, anche in forma di seminari monotematici,
- Casi di Studio
- Giochi di ruolo
- Esercitazioni in gruppo
- Sperimentazione attiva dei contenuti appresi durante il percorso didattico (project work); saranno premiati i tre migliori project work.

DOCENTI

- Si rimanda al seguente link:
- <https://urldefense.com/v3/http://www.ispezioneperugia.it/master/docenti.html>