



**BANDO PER IL CONFERIMENTO DI INCARICHI PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ DIDATTICA INTEGRATIVA PER INSEGNAMENTI UFFICIALI NELLA SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PER L'ANNO ACCADEMICO 2024/2025.**

**CODICE DI SELEZIONE: 25AUI057**

**SCADENZA: 09 DICEMBRE 2025**

**IL DIRETTORE**

**VISTO** il D.P.R. 11/07/1980 n. 382;

**VISTA** la Legge 30 dicembre 2010, n. 240 recante "Norme in materia di organizzazione delle Università, di personale accademico e reclutamento, nonché delega al Governo per incentivare la qualità e l'efficienza del sistema universitario;

**VISTO** lo Statuto dell'Università degli studi di Sassari, emanato con D.R. n. 2845 del 07 dicembre 2011 e pubblicato nella G.U. serie generale n. 298 del 23 dicembre 2011 e ss.mm.ii. con ultime modifiche con Decreto Rettorale n. 100892 del 16 settembre 2024 pubblicato nella G.U. (Serie Generale) n. 225 del 25 settembre 2024;

**VISTO** il Regolamento sul conferimento degli incarichi didattici di Ateneo D.R. Rep. n. 1588 prot. n. 16768 del 12/07/2016;

**VISTO** il D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165";

**VISTO** il Codice Etico dell'Università degli Studi di Sassari emanato con D.R. n. 2341 del 06 ottobre 2011;

**VISTO** il vigente Piano Triennale della prevenzione della corruzione e il Programma Triennale per la trasparenza e l'integrità di Ateneo;

**VISTA** la delibera del Consiglio della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale del 21 ottobre 2025, dove viene manifestata l'esigenza di attivare una procedura per il conferimento di attività didattiche integrative agli insegnamenti ufficiali;

**VISTA** la delibera del Consiglio di Dipartimento di Medicina Veterinaria del 29 ottobre 2025, dove viene approvata la richiesta della Scuola di Specializzazione per l'attivazione di una procedura per il conferimento delle attività didattiche integrative agli insegnamenti ufficiali;

**CONSIDERATO CHE** la ricognizione a titolo gratuito, con scadenza 13 novembre 2025, per il conferimento dell'incarico a personale interno dell'Ateneo è andata deserta e che la ricognizione a titolo retribuito con scadenza il giorno 21 novembre 2025 è andata deserta;

**ACCERTATA** la copertura finanziaria sul Progetto SPECISPEZI2024;



**PRESO ATTO** che è necessario procedere all'affidamento di incarichi per lo svolgimento di attività didattica integrativa agli insegnamenti ufficiali della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, per l'anno accademico 2024/2025;

**DECRETA**

**Articolo 1 – Oggetto del Bando**

È indetta una procedura comparativa pubblica, per soli titoli, per l'affidamento di incarichi retribuiti, per lo svolgimento di attività didattica integrativa agli insegnamenti ufficiali della Scuola di Specializzazione in "Ispezione degli Alimenti di Origine Animale", per l'anno accademico 2024/25:

| SSD                    | Attività formativa                                     | Argomento del seminario                                   | Contenuti                                                                                                                                                                                                                           | Ore | Profilo                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MVET01-B<br>ex VET02   | Fisiologia I                                           | Fisiologia I                                              | Studio della struttura e del funzionamento del tessuto muscolare negli animali, con particolare riferimento ai meccanismi di contrazione, al metabolismo energetico e ai processi biochimici che intervengono dopo la macellazione. | 8   | Esperienza didattica in corsi universitari, esperienza professionale preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale.             |
| AGRI 09-A<br>ex AGR 17 | Miglioramento degli animali in produzione zootecnica I | Nuove acquisizioni nella selezione degli animali da carne | Schemi, obiettivi e risultati raggiunti nella selezione: del bovino da carne, del suino pesante, del cavallo da carne                                                                                                               | 8   | Esperienza didattica in corsi universitari, esperienza professionale preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale.             |
| MVET-03/A<br>ex VET 05 | Malattie Infettive I                                   | Malattie Infettive I                                      | Principali malattie infettive che colpiscono gli animali da reddito. Particolare rilievo è dato alle zoonosi e al loro impatto sulla sicurezza alimentare e sulla salute pubblica.                                                  | 8   | Esperienza didattica in corsi universitari e documentata attività professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale. |

| SSD                   | Attività formativa                                     | Argomento del seminario                                                                                                                    | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                            | Ore | Profilo                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MVET04/A<br>ex Vet 07 | Tossicologia dei contaminanti abiotici                 | Tossicologia dei contaminanti abiotici                                                                                                     | Contaminanti nei prodotti alimentari, Reg (UE) 2023/915 (Aflatossine, Ocratossine e altre micotossine);                                                                                                                                                              | 4   | Esperienza didattica in corsi universitari e documentata attività professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale.                                                     |
| MVET04/B<br>ex Vet 08 | Esame clinico degli animali da reddito                 | Valutazione clinica del benessere animale in allevamenti di animali in produzione e nella fase di pre macellazione                         | Esame obiettivo generale e particolare applicato agli animali al macello<br>Rilevazione di segni clinici riferibili a patologie causa di esclusione dalla macellazione e riferimenti normativi<br>Segni clinici riferibili a malattie sostenute da agenti di zoonosi | 8   | Esperienze attività didattica in corsi universitari, esperienza professionale documentata presso strutture didattiche universitarie.                                                                                                                    |
| MVET02/A<br>ex Vet 03 | Lesioni anatomo-patologiche degli animali al macello   | Lesioni anatomo-patologiche degli animali al macello                                                                                       | Analisi delle principali lesioni ispettive negli animali da reddito destinati alla produzione di carne                                                                                                                                                               | 12  | Esperienza didattica in corsi universitari pre e post-laurea. Attività documentata nel settore ed esperienza professionale con elevato profilo di responsabilità dirigenziale, anche attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici |
| MVET02/A<br>ex Vet 03 | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni                                                                                     | Aspetti pratici dei principi di anatomia patologica lungo la filiera di produzione e distribuzione delle carni                                                                                                                                                       | 4   | Attività documentata nel settore ed esperienza professionale con elevato profilo di responsabilità dirigenziale, anche attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici                                                               |
| MVET02/A<br>ex Vet 03 | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni | L'esame anatomo-patologico nel contrasto all'uso illecito di anabolizzanti: evidenza delle principali lesioni nella produzione delle carni | Principali lesioni anatomo-patologiche causate dall'impiego illecito di anabolizzanti nella produzione di carne                                                                                                                                                      | 4   | Esperienza didattica in corsi universitari pre e post-laurea. Attività documentata nel settore ed esperienza professionale con elevato profilo di responsabilità dirigenziale, anche attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici |

| SSD                   | Attività formativa                                                | Argomento del seminario                                                               | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                      | Ore | Profilo                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MVET02/A<br>ex Vet 03 | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni            | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni                                | Aspetti anatomo-patologici e loro contributo alla valorizzazione delle carni                                                                                                                                                                                                   | 2   | Esperienza didattica in corsi universitari pre e post-laurea. Attività documentata nel settore ed esperienza professionale con elevato profilo di responsabilità dirigenziale, anche attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici |
| MVET02/A<br>ex Vet 03 | Anatomia patologia applicata all'ispezione delle carni            | Applicazioni pratiche dell'anatomia patologica nell'ambito dell'ispezione delle carni | Valutazione isto- anatomo – patologica delle carni a supporto del controllo sanitario                                                                                                                                                                                          | 2   | Attività documentata nel settore ed esperienza professionale con elevato profilo di responsabilità dirigenziale, anche attraverso la partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici                                                               |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Controllo ufficiale delle carni fresche                           | Controllo ufficiale delle carni fresche                                               | Ispezioni post mortem, verifica delle condizioni igienico-sanitarie, attribuzione dei giudizi ispettivi sulle carni destinate al consumo umano e applicazione della legislazione comunitaria che disciplina i controlli ufficiali.                                             | 8   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.                                                      |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Ispezione, controllo qualità e certificazione delle carni fresche | Ispezione, controllo qualità e certificazione delle carni fresche                     | Il trattamento di irradiazione delle carni: qualità, sicurezza e metodi per il controllo. Approcci tecnologici per la riduzione del sale nei prodotti carnei. Fenomeni lipolitici e processi ossidativi delle carni in funzione delle tecnologie di produzione e conservazione | 4   | Esperienze attività didattica in corsi universitari, esperienza professionale documentata presso strutture didattiche universitarie.                                                                                                                    |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Ispezione, controllo qualità e certificazione delle carni fresche | Criteri di valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati. | Riferimenti normativi. Metodologie per la valutazione igienica e microbiologica delle carcasse di animali macellati.                                                                                                                                                           | 4   | Esperienze attività didattica in corsi universitari, esperienza professionale documentata presso strutture didattiche universitarie.                                                                                                                    |

| SSD                   | Attività formativa                                                   | Argomento del seminario                                                                                   | Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ore | Profilo                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Ispezione, controllo qualità e certificazione delle carni fresche    | Protezione degli animali al macello                                                                       | Riferimenti legislativi relativi alla protezione degli animali al macello. Valutazione dei segni di corretto stordimento. Procedure per la protezione degli animali al macello e responsabili.                                                                                                                                                    | 4   | Documentata attività e professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni che operano in un contesto nazionale e/o internazionale.                                                     |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Ispezione, controllo qualità e certificazione delle carni fresche    | Ispezione e controllo qualità delle carni avicole fresche                                                 | Tecniche di ispezione e requisiti normativi. Casistica relativa alle principali lesioni e decisioni ispettive nel macello avicolo.                                                                                                                                                                                                                | 4   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.  |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Industrie, controllo qualità e ispezione delle carni trasformate     | Definizioni, tecnologia, igiene e alterazioni, legislazione e controllo ufficiale delle carni trasformate | Definizioni dei principali prodotti di salumeria;<br>Tecniche di produzione e gestione igienica di salumi a pezzo anatomico intero e a carne trita;<br>Tecnologia di produzione dei salumi a carne cotta;<br>Valutazione delle principali alterazioni dei prodotti di salumeria;<br>Legislazione specifica e tecniche per il controllo ufficiale. | 6   | Esperienza didattica in corsi universitari e documentata attività professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale. |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Industrie, controllo qualità e ispezione delle carni trasformate     | Additivi e packaging nell'industria di trasformazione                                                     | Riferimenti normativi per l'utilizzazione degli additivi. Utilizzazione di additivi nel settore delle carni. Packaging e confezionamento.                                                                                                                                                                                                         | 6   | Esperienza didattica in corsi universitari e documentata attività professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale. |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Controllo ufficiale degli stabilimenti di trasformazione delle carni | Controllo ufficiale degli stabilimenti di trasformazione delle carni                                      | Controllo ufficiale negli impianti di lavorazione e trasformazione, con particolare attenzione all'applicazione dell'HACCP, alla tracciabilità e alla conformità normativa dei prodotti immessi sul mercato                                                                                                                                       | 8   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.  |

| SSD                   | Attività formativa                                 | Argomento del seminario                                           | Contenuti                                                                                                                                                                                                  | Ore | Profilo                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Controllo ufficiale dei prodotti a base di carne   | Controllo ufficiale dei prodotti a base di carne                  | Attività di controllo ufficiale sui prodotti a base di carne, con particolare attenzione ai requisiti igienico-sanitari, ai processi produttivi e alla conformità alle norme comunitarie.                  | 8   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.  |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Piano nazionale residui                            | Antibiotico resistenza e programmi di sorveglianza epidemiologica | Uso prudente degli antimicrobici. Meccanismi della diffusione dell'antibiotico resistenza. Piani di sorveglianza.                                                                                          | 6   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.  |
| MVET02/B<br>ex Vet 04 | Piano nazionale residui                            | Piano Nazionale Residui                                           | Il Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui. Struttura, riferimenti legislativi ed attività.                                                                                                             | 6   | Esperienza consolidata nelle attività di organizzazione, coordinamento ed attuazione del controllo ufficiale del settore degli alimenti, con partecipazione a gruppi di lavoro e comitati tecnici.  |
| MVET04/A<br>ex Vet 07 | Prevenzione dei residui e contaminanti delle carni | Prevenzione dei residui e contaminanti delle carni                | Metodologie per l'attuazione della prevenzione e controllo dell'impiego dei $\beta$ -agonisti, degli steroidi sessuali, e dei cortisonici negli animali per la produzione di carne. Tecniche diagnostiche. | 12  | Esperienza didattica in corsi universitari e documentata attività professionale, preferibilmente con partecipazione a commissioni e comitati scientifici che operano in un contesto internazionale. |

## Articolo 2 – Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla selezione tutti i soggetti\* che hanno i requisiti essenziali (**laurea magistrale o titolo equipollente conseguite da almeno tre anni, attinente al profilo indicato**) ed in possesso di adeguati requisiti scientifici e professionali, ivi inclusi i docenti di altri Atenei, indicati nella tabella sopra riportata per ciascuna attività formativa.

\*di cui al Regolamento per il conferimento degli incarichi didattici in vigore Rep. n. 1588 Prot. n. 16768 del 12 luglio 2016: [https://www.uniss.it/sites/default/files/2023-09/regolamento\\_per\\_il\\_conferimento\\_incarichi\\_didattici\\_16.6.\\_1.pdf](https://www.uniss.it/sites/default/files/2023-09/regolamento_per_il_conferimento_incarichi_didattici_16.6._1.pdf)

**Non possono partecipare alla selezione coloro che abbiano un grado di parentela o di affinità, fino al quarto**



**grado compreso, con un professore appartenente alla struttura proponente, con il Rettore, con il Direttore Generale o un componente del Consiglio di Amministrazione dell'Ateneo.**

### **Art. 3 – Presentazione delle domande**

Le domande di ammissione alla procedura selettiva devono essere redatte secondo lo schema di **domanda** (fac-simile) allegato al presente bando corredata dal **documento di identità** in corso di validità.

Le domande, redatte in carta libera e sottoscritte dagli interessati, devono essere indirizzate al Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria e trasmesse:

- in formato digitale al seguente indirizzo PEC istituzionale del Dipartimento di Medicina Veterinaria: **dip.medicina.veterinaria@pec.uniss.it**. L'oggetto della PEC deve contenere nome, cognome del candidato e la dicitura **"Bando cod. di selezione 25AUI057 per incarichi attività didattica integrativa Scuola di Specializzazione in IAOA per a.a. 2024/2025"**.

In alternativa alla PEC è consentito l'invio di una raccomandata con ricevuta di ritorno (NON fa fede il timbro postale) all'indirizzo: Direzione del Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Sassari, Via Vienna, 2 - Scala E primo piano - 07100 Sassari.

**Saranno ammesse alla procedura esclusivamente le domande pervenute entro e non oltre il giorno 09 dicembre 2025.**

Non saranno ammessi alla procedura comparativa gli aspiranti le cui domande dovessero pervenire, per qualsiasi motivo, dopo la scadenza indicata. Ai sensi dell'art. 39 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, non è richiesta l'autenticazione della sottoscrizione della domanda.

Il bando viene pubblicato sul sito del Dipartimento di Medicina Veterinaria **www.veterinaria.uniss.it** e sul sito dell'Ateneo **www.uniss.it**

Ai sensi dell'articolo 5, comma 3, del Regolamento sul conferimento degli incarichi didattici, **le istanze devono essere corredate da:**

1. Curriculum didattico, scientifico e professionale con elenco delle pubblicazioni scientifiche attinenti alla disciplina da ricoprire e elenco dei documenti e dei titoli che si ritengono utili ai fini della selezione (Modulo A);
  2. Curriculum vitae europeo (Modulo B);
  3. Modulo dichiarazione conflitto di interessi (Modulo C);
- **Il candidato, se è dipendente pubblico, dovrà allegare il nulla-osta della struttura o dell'ente di appartenenza o, in mancanza, copia della richiesta dello stesso;**
  - **Il candidato, se è un dottorando di ricerca, al momento della stipula del contratto dovrà allegare il nulla-**

**osta della Giunta del Corso di Dottorato di ricerca;**

- **Il candidato, se è un assegnista di ricerca, al momento della stipula del contratto dovrà allegare il nulla-osta del responsabile scientifico della ricerca.**

Il Dipartimento di Medicina Veterinaria si riserva di richiedere agli aspiranti l'esibizione di copia delle pubblicazioni indicate nella istanza suddetta. Non è consentito il riferimento *per relationem* a documenti già presentati in occasione di altre selezioni; non saranno presi in considerazione documenti inviati separatamente e/o successivamente alla domanda di partecipazione.

Per informazioni e chiarimenti sul bando scrivere all'indirizzo mail: [specisp@uniss.it](mailto:specisp@uniss.it)

#### **Art. 4 - Criteri e modalità di conferimento**

Il Dipartimento procede alla valutazione dei candidati sulla base della qualificazione scientifica e/o professionale, delle pubblicazioni scientifiche, del curriculum complessivo dei candidati inerente l'attività didattica da svolgere.

La procedura selettiva è svolta da una Commissione giudicatrice, nominata dal Direttore della struttura didattica interessata, composta da almeno tre componenti, che formulano la graduatoria dei candidati idonei valida esclusivamente per l'anno accademico per il quale si è svolta la selezione, in caso di un unico candidato è comunque valutata l'idoneità; gli atti della Commissione giudicatrice sono approvati dal Consiglio della Scuola di Specializzazione in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, successivamente dal Consiglio di Dipartimento.

In presenza di più domande, la Commissione giudicatrice, preliminarmente utilizza i criteri di valutazione sopra richiamati per valutare la rispondenza del candidato al profilo richiesto per lo svolgimento dell'incarico.

Verificata la rispondenza dei candidati al profilo richiesto procede a valutazione comparativa dei curricula professionali e dei titoli.

Con riferimento alla valutazione comparativa dei *curricula* dovranno essere valutati, in particolare:

- a) l'attività didattica già maturata in ambito accademico svolta anche all'estero nel settore e tematica specifica oggetto dell'incarico;
- b) i servizi prestati negli Atenei e negli Enti di ricerca italiani e stranieri;
- c) i titoli di dottore di ricerca e la fruizione di borse di studio finalizzate ad attività di ricerca;
- d) il coordinamento di iniziative in campo didattico svolte in ambito nazionale ed internazionale;
- e) esperienze professionali maturate anche presso enti pubblici o aziende private in grado di evidenziare il possesso di competenze di elevata qualificazione necessarie per lo svolgimento dell'incarico.

Con riferimento alla valutazione comparativa delle pubblicazioni scientifiche si osserveranno i seguenti criteri:

- a) originalità ed innovatività della produzione scientifica e rigore metodologico;

- b) apporto individuale del candidato analiticamente determinato nei lavori in collaborazione;
- c) congruenza dell'attività del candidato con le discipline ricomprese nel settore scientifico disciplinare per il quale è bandita la procedura ovvero con tematiche interdisciplinari che le comprendano;
- d) rilevanza scientifica della collocazione editoriale delle pubblicazioni e loro diffusione all'interno della comunità scientifica.

I contratti relativi all'attività didattica integrativa vengono conferiti mediante contratti di diritto privato stipulati dal Direttore del Dipartimento.

I suddetti contratti non danno luogo a diritti in ordine all'accesso ai ruoli universitari.

Ai sensi dell'articolo 9 comma 2 del Regolamento le attività devono essere riportate nel relativo registro, che costituisce attestazione del regolare svolgimento dell'attività e presupposto per la liquidazione del compenso. In materia previdenziale, ai contratti di diritto privato si applicano le disposizioni di cui all'art. 2 co. 26 ss., L. 335/1995 e successive modifiche e integrazioni.

#### **Art. 5- Trattamento economico**

Il trattamento economico lordo spettante ai titolari dei contratti è determinato secondo quanto stabilito dal Consiglio della Scuola del 26 marzo 2025 in:

- docenti fuori regione 120 euro per due ore di seminario + rimborso viaggio e soggiorno
- docenti extra provincia 200 euro lordi per due ore di seminario (tutto compreso)
- docenti della provincia di Sassari 150 euro lordi per due ore di seminario (tutto compreso).

Si fa presente che, qualora i seminari dovessero svolgersi in modalità telematica i compensi saranno per tutti i docenti di 120 euro lordi per due ore di seminario (€ 60/ora).

Il corrispettivo verrà liquidato previa verifica del corretto adempimento.

#### **Art. 6- Pubblicità della procedura**

Il bando relativo alla presente procedura selettiva è liberamente accessibile via Internet presso il sito Uniss dell'Ateneo e il sito del Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli studi di Sassari.

#### **Art. 7 - Trattamento dei dati personali**

Ai fini del GDPR (General Data Protection Regulation - Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche per quanto riguarda il trattamento dei dati personali) e del D.lgs. 196/2003 (Codice Privacy) i dati forniti saranno trattati dall'Università per le finalità connesse e strumentali alla procedura comparativa ed alla eventuale stipula e gestione del contratto, nel rispetto delle disposizioni vigenti, come indicato



---

nell'Informativa sul trattamento dei dati personali allegata al presente avviso.

#### **Art. 8– Codice di Condotta**

1. Il docente è tenuto ad osservare, per quanto compatibili, le disposizioni e gli obblighi di condotta previsti nel DPR 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e del Codice Etico dell'Università degli Studi di Sassari, emanato con D.R. n. 2341 del 06 ottobre 2011;
2. Ai sensi dell'art. 2 del DPR 16 aprile 2013 n. 62 si procederà alla risoluzione o decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di Condotta.

#### **Art. 9 – Responsabile del procedimento**

Ai sensi di quanto disposto dalla legge 241/90 art. 5, il responsabile del procedimento del presente avviso è il Prof. Enrico Pietro Luigi De Santis, Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria.

IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO  
Prof. Enrico Pietro Luigi De Santis



---

## **INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI AI SENSI DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION – REGOLAMENTO EUROPEO 2016/679 RELATIVO ALLA PROTEZIONE DELLE PERSONE FISICHE PER QUANTO RIGUARDA IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI) E DEL D.LGS. 196/2003 (CODICE PRIVACY)**

La informiamo che attraverso la presentazione della domanda e relativi allegati per la procedura comparativa pubblica di cui la presente informativa fa parte integrante, l'Università degli Studi di Sassari acquisisce i suoi dati personali nel rispetto della disciplina di cui al Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, per il periodo strettamente necessario per l'utilizzo dei dati stessi nell'ambito del procedimento amministrativo correlato.

I dati saranno trattati secondo i criteri di liceità, di necessità, di non eccedenza, di pertinenza e di correttezza, nel rispetto della normativa vigente e dei regolamenti emanati dall'Università.

### **A) FINALITÀ E MODALITÀ DEL TRATTAMENTO**

I dati personali, nel rispetto della normativa vigente:

- a) verranno trattati in modo lecito, corretto e trasparente;
- b) saranno raccolti per finalità determinate, esplicite e legittime;
- c) saranno adeguati, pertinenti e limitati a quanto necessario rispetto alle finalità per le quali sono trattati;
- d) saranno esatti e se necessario aggiornati;
- e) verranno conservati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono trattati;
- f) saranno trattati in modo da garantire un'adeguata sicurezza, mediante misure tecniche e organizzative adeguate, da trattamenti non autorizzati o illeciti e dalla perdita, dalla distruzione o dal danno accidentali.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali/cartacei e/o informatici e telematici per i quali sono adottate specifiche misure di sicurezza a garanzia della sicurezza, integrità e riservatezza dei dati stessi per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata.

### **B) NATURA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE DI UN EVENTUALE RIFIUTO**

Il mancato conferimento dei dati richiesti impedisce agli uffici amministrativi dell'Università di svolgere le attività connesse allo specifico procedimento e pertanto l'eventuale rifiuto comporta l'impossibilità di adempiere a detta finalità.

### **C) COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DEI DATI**

In osservanza delle disposizioni in materia di Amministrazione Trasparenza (D.Lgs. n. 33 del 14 marzo 2013 e normativa connessa), i dati, le informazioni e i documenti oggetto di pubblicazione obbligatoria, tra cui i *curriculum vitae* saranno oggetto di diffusione tramite pubblicazione sul sito web dell'ateneo, limitatamente ai dati personali non sensibili funzionali agli obblighi di trasparenza. È fatta salva, in ogni caso, l'eventuale comunicazione di dati richiesti, in conformità alla legge, da forze di polizia, dall'autorità giudiziaria, da organismi di informazione e sicurezza o da altri soggetti pubblici per finalità di difesa, sicurezza dello Stato, accertamento dei reati, nonché la comunicazione all'autorità giudiziaria in ottemperanza ad obblighi di legge.

### **D) TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO, RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI (DPO)**

Titolare del Trattamento dei dati è l'Università degli Studi di Sassari, Piazza Università 21, 07100 Sassari.

Responsabile del Trattamento è il Direttore del Dipartimento di Medicina Veterinaria, Via Vienna 2 - 07100 Sassari - PEC: [dip.medicina.veterinaria@pec.uniss.it](mailto:dip.medicina.veterinaria@pec.uniss.it).

Il Responsabile della protezione dei dati (DPO) dell'Università degli Studi di Sassari è contattabile ai seguenti riferimenti: PEC [protocollo@pec.uniss.it](mailto:protocollo@pec.uniss.it), e-mail ordinaria [dpo@uniss.it](mailto:dpo@uniss.it).

### **E) DIRITTI DELL'INTERESSATO**

Contattando il Responsabile del Trattamento, agli indirizzi sopra indicati, in ogni momento, lei, in quanto interessato, ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei medesimi dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione (art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003); potrà esercitare i diritti previsti dal GDPR come il diritto di richiedere maggiori informazioni in relazione ai contenuti della presente informativa (artt. 13 e 14); il diritto di accesso ai propri dati personali (art. 15); il diritto di rettifica dei dati personali inesatti e di integrazione dei dati personali incompleti (art. 16); il diritto alla cancellazione/oblio (nei casi previsti dalla normativa) (art. 17); il diritto di limitazione (art. 18); il diritto alla portabilità dei dati (nei casi previsti dalla normativa) (art. 20).