

**ANNO ACCADEMICO 2023/2024**

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Denominazione dell'insegnamento	<b>IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b> dell'esame integrato di SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE
Corso di studio	Scienze Animali L38
Anno di corso	III anno
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	: 3
SSD	Ispezione degli Alimenti di Origine Animale VET 04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Il semestre: 26/02/2024 – 14/06/2024
Obbligo di frequenza	Sì

<b>Docente</b>	
Nome e cognome	Angela Dambrosio
Indirizzo mail	<a href="mailto:angela.dambrosio@uniba.it">angela.dambrosio@uniba.it</a>
Telefono	+39 080 5443849
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Piattaforma Microsoft Teams se richiesto
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì: 11.30 – 13.30; Mercoledì: 11:30-13:30 Previo appuntamento via mail

<b>Syllabus</b>	
<b>Obiettivi formativi</b>	L'obiettivo principale dell'insegnamento è fornire le conoscenze relative alla sicurezza degli alimenti, intesa come il controllo dei pericoli o la limitazione dei rischi connessi all'assunzione di alimenti di origine animale. Inoltre, il corso si propone di fornire le competenze per valutare la qualità igienico-sanitaria degli alimenti di o. a., individuare i rischi connessi alla produzione primaria e fornire l'applicazione di sistemi di controllo a garanzia dell'igiene e sanità degli alimenti di origine animale a partire dalla produzione primaria.
<b>Prerequisiti</b>	È prevista la propedeuticità degli esami di: Igiene e sicurezza delle produzioni primarie di origine animale. Legislazione sul farmaco, farmacovigilanza e tossicologia. Lo studente deve avere conoscenze pregresse relative agli insegnamenti di anatomia-fisiologia e microbiologia
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	Definizione di alimento, e di igiene e di sicurezza alimentare; Obiettivi della sicurezza alimentare; qualità igienico-sanitaria degli alimenti; filiere alimentari; Definizione di pericolo biologico, chimico, fisico Contaminazione chimica, fisica degli alimenti di origine animale Fattori intrinseci, estrinseci ed impliciti degli alimenti Ruolo dei microrganismi negli alimenti di origine animale; Contaminazioni microbiologica degli alimenti e criteri microbiologici; Richiami relativi alle zoonosi nella produzione primaria degli alimenti e rispetto della normativa vigente. Requisiti igienico-sanitari della produzione primaria degli alimenti secondo le basi normative sull'igiene degli alimenti; Introduzione e campo di applicazione della normativa nazionale e comunitaria in campo di sicurezza alimentare. Applicazione del Regolamento (CE) n. 2073/2005,

	del Regolamento 852/2004, del Regolamento 853/2004 e del Regolamento (CE) n. 178/2002. Implementazione dell'autocontrollo nelle produzioni primarie.
<b>Testi di riferimento</b>	Antonello Paparella, Maria Schirone, Pierina Visciano. Igiene nei processi alimentari. Progettazione della sicurezza degli alimenti. Hoepli, 2023 Cenci Goga – Ispezione e controllo degli alimenti. Point Veterinaire Italie. Appunti di lezione
<b>Note ai testi di riferimento</b>	Integrazione dei testi di riferimento con gli appunti di lezione.

<b>Organizzazione della didattica</b>			
<b>Ore</b>			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
<b>75</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>49</b>
<b>CFU/ETCS</b>			
<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	

<b>Metodi didattici</b>	Le lezioni teoriche si svolgono in aula, con l'ausilio di dispositivi multimediali quali PC, proiettore, connessione internet che permettono la visione di file PowerPoint e di video/filmati didattici. Le attività pratiche comprendono esercitazioni di laboratorio che si svolgono presso le strutture della sezione di Sicurezza degli Alimenti e visite didattiche presso Aziende produttrici di prodotti primari di origine animale.

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ conoscenze relative agli aspetti igienico-sanitari degli alimenti e delle produzioni primarie</li> <li>○ conoscenze relative ai pericoli sanitari e ai rischi connessi all'assunzione di prodotti alimentari di origine animale;</li> <li>○ conoscenze della normativa comunitaria relativa agli alimenti di origine animale;</li> <li>○ conoscenze volte alle modalità di prevenzione, gestione e controllo nell'ambito della produzione primaria</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ capacità valutare i pericoli, i rischi e le modalità di prevenzione in relazione alle diverse tipologie di alimenti primari;</li> <li>○ capacità di valutare la qualità dei prodotti alimentari primari;</li> <li>○ capacità di stesura e implementazione di manuali di corretta prassi igienica per la produzione primaria</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ riconoscere i pericoli sanitari nell'ambito delle produzioni primarie di interesse;</li> <li>○ dimostrare autonomia di analisi e proporre metodologie di prevenzione e gestione dei pericoli individuati.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ o dimostrare padronanza nell'utilizzo della terminologia scientifica di riferimento</li> <li>○ o saper esporre con chiarezza gli argomenti acquisiti.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado saper approfondire autonomamente le sue conoscenze attraverso la consultazione di pubblicazioni scientifiche e testi attinenti alla sicurezza alimentare.</li> </ul>
--	--

<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Le competenze acquisite verranno valutate durante il corso attraverso domande su argomenti inerenti al corso. Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà essere in grado di:
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza dei principali i pericoli sanitari nell'ambito della produzione primaria.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza di metodologie di prevenzione e gestione dei pericoli individuati.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Formulare considerazioni critiche sugli aspetti igienico sanitari della produzione primaria.</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di comunicazione con una terminologia chiara, efficace e tecnicamente appropriata.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di rispondere in modo corretto e preciso ai quesiti proposti.</li> </ul> </li> </ul>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione dell'apprendimento al fine di accertare la conoscenza acquisita degli argomenti trattati nel corso e il raggiungimento degli obiettivi dell'insegnamento, consiste in prova orale. Il colloquio sugli argomenti in programma sarà basato su 2-3 domande, volto ad accertare il raggiungimento degli obiettivi dell'insegnamento. La votazione è espressa in trentesimi. La votazione minima per superare l'esame è pari a 18/30. Le valutazioni con punteggio più elevato saranno attribuite agli studenti con buone capacità espositive, elevato livello critico e capaci di utilizzare una terminologia scientifica appropriata.
<b>Altro</b>	