

DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE DI MEDICINA (D.I.M.)
**C.d.S. in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E
NEI LUOGHI DI LAVORO – SEDE DI TARANTO**

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Ispezione degli alimenti di origine animale
Corso di studio	Tecniche della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
Anno di corso	
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	1
SSD	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Gennaio/Febbraio
Obbligo di frequenza	Si

Docente	
Nome e cognome	Giancarlo Bozzo
Indirizzo mail	giancarlo.bozzo@uniba.it
Telefono	
Sede	Dipartimento di Medicina Veterinaria, S.P. per Casamassima km 3, 70010 Valenzano
Sede virtuale	Piattaforma Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Mercoledì ore 11.00-13.00; Giovedì ore 14.00-16.00

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire allo studente conoscenze, competenze e abilità relative (i) all'applicazione delle normative nazionali ed europee in materia di igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale; (ii) all'individuazione, gestione e prevenzione dei <i>pericoli</i> nell'ambito delle principali filiere alimentari.
Prerequisiti	
Contenuti di insegnamento (Programma)	Principi normativi di Igiene e Sicurezza degli alimenti di origine animale. Reg. UE 2017/625 riguardante i controlli ufficiali in ambito di alimenti. Il controllo ufficiale. Responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA). Concetti base di tracciabilità di filiera ed etichettatura (Reg. CE n. 178/2002, Reg. UE n. 1169/2011).
Testi di riferimento	Ispezione e Controllo degli Alimenti (2018). B. Cenci Goga. Casa Ed. Point Veterinaire Milano.
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
12	12		
CFU/ETCS			
1			

Metodi didattici	
	L'attività didattica sarà erogata attraverso lezioni frontali. Ad essa saranno affiancati metodi di apprendimento attivi, quali la risoluzione di casi studio che comportino un lavoro autonomo e/o di gruppo.

Risultati di apprendimento	
	Lo studente acquisirà conoscenze e capacità di comprensione in merito a: Reg. UE

DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE DI MEDICINA (D.I.M.)

C.d.S. in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E
NEI LUOGHI DI LAVORO – SEDE DI TARANTO

previsti	2017/625 riguardante i controlli ufficiali in ambito di alimenti in relazione alle responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA).
Conoscenza e capacità di comprensione	Al termine del corso, lo studente dovrà essere capace di: Raccogliere, conservare e trasportare campioni ufficiali Rilevare i principali Punti Critici di Controllo (CCP) delle diverse filiere alimentari.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Eseguire le normali pratiche legate al controllo ufficiale degli alimenti in cooperazione con il veterinario ispettore.
Competenze trasversali	<p>Autonomia di giudizio Capacità di analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie delle principali filiere alimentari.</p> <p>Abilità comunicative Lavorare efficacemente come membro di un team multidisciplinare nell'erogazione dei servizi.</p> <p>Capacità di apprendere in modo autonomo I principi della prevenzione e della promozione della salute e del benessere animale. Dimostrare una capacità di apprendimento permanente e un impegno per l'apprendimento e lo sviluppo professionale. Ciò include la registrazione e la riflessione sull'esperienza professionale e l'adozione di misure per migliorare le prestazioni e la competenza.</p>

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame prevede una prova orale.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, attraverso la risoluzione di casi studio e l'interpretazione critica delle normative. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: Lo studente dovrà dimostrare di saper applicare quanto appreso, attraverso la valutazione delle capacità di approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni. • Autonomia di giudizio: Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di formulare giudizi in piena autonomia. • Abilità comunicative: Lo studente dovrà possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, con particolare riferimento alle normative giuridiche del settore. • Capacità di apprendere: Lo studente dovrà essere in grado di rielaborare i concetti appresi, dimostrando capacità di soluzione di problematiche teorico-pratiche nuove e complesse.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Durante l'esame saranno valutate: (i) l'acquisizione di competenze per la gestione delle principali filiere alimentari. (ii) La conoscenza delle principali normative nazionali ed europee. (iii) Discussione di casi studio. L'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei tre



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE DI MEDICINA (D.I.M.)

C.d.S. in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E
NEI LUOGHI DI LAVORO – SEDE DI TARANTO

	punti sopra descritti
Altro	