



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI II INSEGNAMENTO: IGIENE GENERALE E APPLICATA" SSD: MED/42

**DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: FRANCESCO ESPOSITO

EMAIL: FRANCESCO.ESPOSITO4@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: IGIENE GENERALE E APPLICATA

CORSO INTEGRATO: IGIENE DEGLI ALIMENTI II

ANNO DI CORSO: III

SEMESTRE: I

CFU: 2



INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

C.I. Igiene degli Alimenti I

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà dimostrare di conoscere i principali aspetti della legislazione nazionale e comunitaria relativa al controllo degli alimenti, collegandoli con le problematiche legate agli alimenti in termini di igiene e sicurezza lungo tutta la filiera, individuazione delle responsabilità degli OSA e principali requisiti legati all'etichettatura degli alimenti. Inoltre, lo studente dovrà conoscere gli aspetti riguardanti la sicurezza dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente, durante il corso, dovrà essere in grado, attraverso esempi pratici, di inquadrare correttamente problematiche proposte come casi studio, indicando la corretta gestione secondo i regolamenti studiati, proponendo soluzioni adeguate dal punto di vista igienico-sanitario.

EVENTUALI ULTERIORI RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI RELATIVAMENTE A

Autonomia di giudizio

Lo studente dovrà essere in grado di valutare in maniera autonoma particolari eventi legati alla sicurezza alimentare, inquadrando la problematica secondo il giusto aspetto normativo. A tale scopo saranno forniti agli studenti numerosi esempi pratici di realtà aziendali.

Abilità comunicative

Lo studente dovrà acquisire un linguaggio tecnico appropriato, sebbene, al contempo, debba essere in grado di trasmettere gli argomenti appresi, anche a chi non è perfettamente padrone della materia.

Capacità di apprendimento

Poiché gli aspetti igienico-sanitari in materia di alimenti subiscono continuo aggiornamento legislativo, lo studente, anche al termine del proprio corso di studi, dovrà dimostrare una completa autonomia nel consolidare le conoscenze mediante la consultazione dei regolamenti Europei, Italiani e delle principali normative verticali, mantenendo un approccio critico e riuscendo ad integrare le nozioni apprese durante il corso con le novità introdotte da eventuali, nuovi regolamenti.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Alimento: definizione legale, requisiti igienici e deperibilità (0,10 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 178/2002 – EFSA, Analisi del rischio, Tracciabilità, rintracciabilità, ritiro e richiamo (0,30 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 852/2004 (0,10 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 853/2004 (0,10 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 2017/625 (0,10 CFU)

Frodi nel settore alimentare (0,10 CFU)

Disciplina dell'etichettatura degli alimenti - Regolamento (CE) n° 1169/2011 e Alimenti disciplinati da normativa vertical (0,35 CFU)

Il sistema di controllo ufficiale - Il Sistema di Allerta Rapido (0,10 CFU)

Disciplina sui MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e prove di migrazione (0,30 CFU)

Disciplina sanzionatoria per le non conformità alimentari (0,10 CFU)

Prodotti Salutistici: Integratori alimentari, Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, Alimenti arricchiti, Novel food Claims nutrizionali e salutistici: Il Regolamento (CE) n° 1924/2006 (0,35 CFU)

MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense

Appunti presi durante le lezioni

Testi dei regolamenti studiati durante le lezioni

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Lezioni frontali

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) **Risultati di apprendimento che si intende verificare:** corretta conoscenza degli argomenti proposti, dimostrando esposizione critica servendosi anche di esempi pratici.

b) **Modalità di esame:**

scritta e orale	X
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI II INSEGNAMENTO: SCIENZE E TECNICHE APPLICATE ALLA PREVENZIONE" SSD: MED/50

**DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: COLANGELO ROMEO
EMAIL: ROMEO.COLANGELO@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: SCIENZE TECNICHE APPLICATE ALLA PREVENZIONE
CORSO INTEGRATO: IGIENE DEGLI ALIMENTI II
ANNO DI CORSO: III
SEMESTRE: I
CFU: 1



INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

C.I. Igiene degli Alimenti I

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito adeguate conoscenze professionali in tema di Metodi e tecniche dei controlli ufficiali in relazione al campionamento, analisi, diagnosi e prove; dimostrando un approccio professionale alto profilo, autonomo e competente nell'affrontare e risolvere problematiche legate al campionamento in tutta la filiera, per indagini chimiche e batteriologiche, di matrici alimentari (altamente deteriorabili), sia di origine animale che vegetale e nel settore mangimistico. Lo studente dovrà, inoltre, dimostrare di saper operare sempre nel rispetto di riferimenti normativi vigenti e quindi deve essere in grado di mettere in atto sempre un puntuale richiamo alla normativa di riferimento circa le proprie scelte.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di essere in possesso delle conoscenze tali da essere agevolmente in grado di contestualizzare ogni fase del campionamento all'interno della normativa di rango europeo e nazionale.

Lo studente, inoltre, dovrà dimostrare di essere in grado di poter, in qualsiasi circostanza, assumere decisioni per risolvere problemi pratici nel settore dei campionamenti di matrice alimentare di qualsiasi origine e stato di conservazione. Al riguardo dovrà assumere decisioni proprie basate su evidenze disponibili, finalizzate a fronteggiare situazioni di emergenza e dovrà dimostrare un orientamento alla pratica interprofessionale.

EVENTUALI ULTERIORI RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI RELATIVAMENTE A

Autonomia di giudizio

Lo studente dovrà raccogliere e interpretare i dati per formulare giudizi professionali autonomi, anche su problematiche sociali, scientifiche che lo riguardano; inoltre deve essere in grado di valutare in totale autonomia i rischi connessi alla contaminazione degli alimenti dalla produzione, e prima ancora dalle materie prime, alla vendita al consumatore finale. Inoltre, dovrà dimostrare di essere in grado di proporre valide soluzioni in caso di particolari criticità.

Abilità comunicative

Lo studente deve acquisire una capacità comunicativa tecnico/giuridico tale da comunicare agevolmente anche con altre figure professionali.

Capacità di apprendimento

Lo studente deve sviluppare una maturità professionale, una sensibilità e capacità di aggiornarsi in modo continuo e adeguato nella disciplina riguardante la sicurezza alimentare.

PROGRAMMA-SYLLABUS

- Diritto al Ricorso, alla controperizia ed alla controversia ai sensi del Reg. UE 2017/625 e D.Lgsvo 27/2021 per l'attività di campionamenti;
 - Attrezzature per il campionamento batteriologico su alimenti sfusi (e deperibili);
 - Modalità e condizioni di trasporto di campioni batteriologici;
 - Campionamento di alimenti trattati con radiazioni ionizzanti; anisachidi, residui di prodotti fitosanitari;
 - Criteri microbiologici; Microrganismi patogeni, indice, indicatori;
 - Campionamenti batteriologici ai sensi del Reg.2073 /2005 ed ai sensi dell'art. 5 lettera C legge 283/62 (altri parametri);
 - Criterio di sicurezza alimentare e di igiene di processo in fase di campionamento BT ai sensi del reg. 2073/2005;
 - Sostanze alimentari deteriorabili e loro determinazione;
 - Campionamento a due classi e campionamento a tre classi;
 - Laboratori analisi di riferimento;
- Giudizio di idoneità e di inidoneità di una matrice alimentare oggetto di campionamento batteriologico secondo la normativa di rango europea;
- Concetto di campione unico e reperto giudiziario;
 - Casi particolari di campionamento con analita *Listeria M.*; campionamenti i sensi del Reg. (CEE) n.315/93 e s.m.i.;
 - Campionamenti per la ricerca di pesticidi organoclorurati e organofosforici;
 - Campionamenti matrici alimentari di produzione industrial e domestiche (presso strutture commerciali ed abitazioni private) in caso di sospetto botulino;
 - Valutazione del rischio e dei risultati; concetto di errore nei rapporti di prova;
 - Esercitazione compilazione verbale di campionamento e chiusura delle aliquote e delle unità campionarie

MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense. Testi dei regolamenti studiati durante le lezioni.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Lezioni frontali

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

- a) **Risultati di apprendimento che si intende verificare:** approfondita conoscenza degli argomenti trattati, dimostrando autonome considerazioni e valutazioni.

b) Modalità di esame:

scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	X
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI II INSEGNAMENTO: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE SSD: VET/04

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: **TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: **COPPOLA GABRIELLA**

EMAIL:

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: **ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

CORSO INTEGRATO: **IGIENE DEGLI ALIMENTI II**

ANNO DI CORSO: **III**

SEMESTRE: **I**

CFU: **2**



INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

C.I. Igiene degli Alimenti I

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente partendo dalla conoscenza dei riferimenti legislativi Comunitari e Nazionali in materia di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, può dimostrare di conoscere i principali aspetti e le nozioni in materia di Controlli Ufficiali individuando nel contempo tutti i rischi connessi ed emergenti da un processo ispettivo con particolare attenzione a quelli che sono i rischi chimici e microbiologici di un alimento.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il corso ha previsto diversi esempi pratici di approccio ad un Controllo Ufficiale per cui lo studente deve essere pronto ed in grado di affrontare problematiche relative al rischio alimentare e nello stesso tempo proporre soluzioni alle varie non conformità rilevate ed emergenti a seguito di una fase ispettiva presso un OSA.

EVENTUALI ULTERIORI RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI RELATIVAMENTE A

Autonomia di giudizio

Lo studente, al termine del percorso formativo, dovrà avere le conoscenze necessarie per valutare un rischio per la salute pubblica attraverso una analisi oggettiva degli elementi che lo determinano; tanto può essere raggiunto attraverso gli esempi pratici e le esperienze tecniche affrontate durante il percorso formativo.

Abilità comunicative

Lo studente dovrà avere conoscenza diretta delle norme dalle quali acquisisce l'uso di una terminologia appropriata ed avere capacità di relazionarsi con gli OSA e verso tutte le altre utenze verso le quali è chiamato a confrontarsi.

Capacità di apprendimento

Premesso che la materia di che trattasi non è di semplice approccio e che le tematiche relative alla sicurezza alimentare non prevedono azioni tecniche sempre precise e conformanti, visto poi che i riferimenti legislativi nonché i Regolamenti Comunitari in materia sono sempre in continua evoluzione ed aggiornamento, lo scopo del corso è quello di rendere lo studente capace di avere una conoscenza per la gestione di una criticità o di una non conformità e di individuare le azioni correttive da porre in essere con lo scopo di ridurre e gestire un reale rischio alimentare.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Regolamento (CE) 178/2002;
Regolamento (CE) 852/2004;
Regolamento (CE) 853/2004;
Regolamento (CE) 625/2017;
Controlli Ufficiali e gestione non conformità;
Sistema di tracciabilità di un alimento;
Sistema di Allerta Rapido;
HACCP – Manuale delle buone Prassi igieniche;
Controlli sull'OSA
Prodotti Salutistici



MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense;
Appunti durante la lezione;
Testi dei Regolamenti studiati durante le lezioni;

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Lezioni frontali

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) **Risultati di apprendimento che si intende verificare:** corretta conoscenza degli argomenti proposti, dimostrando esposizione critica servendosi anche di esempi pratici.

b) **Modalità di esame:**

scritta e orale	X
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	