



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) IGIENE GENERALE E APPLICATA VI

SSD: IGIENE GENERALE E APPLICATA (MED/42)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA
DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO) (M90)
ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: ESPOSITO FRANCESCO

TELEFONO:

EMAIL: francesco.esposito4@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: 31765 - C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI II

MODULO: U0398 - IGIENE GENERALE E APPLICATA VI

CANALE: A-Z

ANNO DI CORSO: III

PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE I

CFU: 2

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

C.I. Igiene degli Alimenti I

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo dell'insegnamento di Igiene degli Alimenti II è quello di fornire agli studenti le nozioni di base sugli ambiti di studio dell'Igiene degli alimenti, in particolare, sulla legislazione alimentare e ristorazione collettiva, attraverso lo studio dei principali regolamenti europei e dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

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 soluzione adeguate dal punto di vista igienico-sanitario.

PROGRAMMA-SYLLABUS

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

Deperimento degli alimenti (0,10 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 178/2002 –EFSA, Analisi del rischio, Tracciabilità, rintracciabilità (0,20 CFU)

Il Regolamento (CE) n° 852/2004 (0,15 CFU)

HACCP, PRP e CCP (0,10 CFU)

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

Il Regolamento (CE) n° 2017/625 (0,15 CFU)

Frodi nel settore alimentare (0,10 CFU)

Disciplina dell'etichettatura degli alimenti - Regolamento (CE) n° 1169/2011 e Alimenti disciplinati da normativa verticale (0,30 CFU)

Sanitizzazione delle aziende alimentari (0,10 CFU)

Disinfezione e sterilizzazione (0,10 CFU)

Infestazione e Derattizzazione (0,10 CFU)

Disciplina sui MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e prove di migrazione (0,20 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 (0,10 CFU)

Sicurezza nella ristorazione collettiva ed aspetti tecnico-legislativi (0,10 CFU)

MATERIALE DIDATTICO

Slide del corso e dispense

Testi dei regolamenti studiati durante le lezioni

Testo consigliato:

Triassi, altri autori. IGIENE, Medicina Preventiva e del Territorio IV Edizione, Idelson-Gnocchi, Sorbona, Napoli, 2021.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali con l'uso di diapositive PowerPoint e di altri supporti audiovisivi

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- ☒ Scritto
- ☒ Orale
- ☐ Discussione di elaborato progettuale
- ☐ Altro

In caso di prova scritta i quesiti sono

- ☒ A risposta multipla
- ☐ A risposta libera
- ☐ Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione

Test scritto con 15 domande a risposta multipla e successivo colloquio orale in caso di superamento del test scritto (almeno 7 risposte corrette su 15).

Il voto finale è espresso in trentesimi