

SCHEDA DEL C.I. Igiene degli alimenti I

INSEGNAMENTO Igiene generale e applicata

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE General and applied hygiene

Corso di Studio
Tecniche della prevenzione
nell'ambiente e nei luoghi di lavoro



Laurea triennale

A.A. 2020/2021

Docente: RAFFAELE ZARRILLI

☎ 081/7463026

email: rafzarri@unina.it

SSD MED/42

CFU 2

Anno di corso (I, II, III)

II

Semestre (I, II)

I

Insegnamenti propedeutici previsti: Scienze Biochimiche (C.I.: I anno I semestre)

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione (max 4 righe, Arial 9)

Acquisizione delle nozioni di base di igiene degli alimenti negli ambienti di vita e di lavoro.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (max 4 righe, Arial 9)

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per eseguire ed interpretare analisi chimiche e microbiologiche di igiene degli alimenti e per ampliare le conoscenze teorico-pratiche della disciplina.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

- **Autonomia di giudizio:**
Valutare l'appropriatezza e l'accuratezza delle analisi di igiene degli alimenti.
- **Abilità comunicative:**
Acquisire il linguaggio adeguato per compilare e comunicare referti di analisi chimiche e microbiologiche di igiene degli alimenti.
- **Capacità di apprendimento:**
Acquisire i principi di base di igiene degli alimenti da integrare con altre discipline e sviluppare capacità di aggiornamento continuo della disciplina.

PROGRAMMA (in italiano, min 10, max 15 righe, Arial 9, raggruppando i contenuti al massimo in 10 argomenti)

1. La Sicurezza alimentare. (0,25 CFU)
2. Le malattie trasmesse da alimenti. (0,25 CFU)
3. Rischio biologico da alimenti. (0,25 CFU)
4. Rischio chimico da alimenti. (0,25 CFU)
5. Valutazione e gestione del rischio nella filiera alimentare. (0,25 CFU)
6. Il regolamento CE 178/2002. (0,25 CFU)
7. Obblighi degli operatori del settore alimentare – Rintracciabilità. (0,25 CFU)
8. Il pacchetto igiene e le modalità di applicazioni del sistema HACCP. (0,25 CFU)

CONTENTS (in English, min 10, max 15 lines, Arial 9)

1. Food Safety. (0,25 CFU)
2. Food-borne diseases. (0,25 CFU)
3. Food-borne biological risk. (0,25 CFU)
4. Food-borne chemical risk (0,25 CFU)
5. Risk assessment and management in the food chain. (0,25 CFU)
6. The EC Regulation 178/2002. (0,25 CFU)
7. Obligations of food business operators - Traceability. (0,25 CFU)
8. The Hygiene Package and HACCP Application Mode. (0,25 CFU)

MATERIALE DIDATTICO (max 4 righe, Arial 9)

SCHEDA DEL C.I. Igiene degli alimenti I

INSEGNAMENTO Igiene generale e applicata

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE General and applied hygiene

Corso di Studio

Tecniche della prevenzione

nell'ambiente e nei luoghi di lavoro



Laurea triennale

A.A. 2020/2021

Testo consigliato: Triassi, Aggazzotti, Ferrante – Igiene, Medicina Preventiva e del Territorio II Edizione – Idelson-Gnocchi – Sorbona -Napoli
Gilli – Professione Igienista – Manuale dell'Igiene Ambientale e Territoriale – 2010 Casa Editrice Ambrosiana.
Galli A, Bertoldi A – Igiene degli alimenti e HACCP –EPC Editore V edizione
Lezioni frontali con l'uso di diapositive PowerPoint e di altri supporti audiovisivi reperiti online in formato .pdf.
Esercitazioni pratiche in laboratorio.

MODALITA' DI ESAME

L'esame si articola in prova	Scritta e orale	X
Discussione di elaborato progettuale		
Discussione elaborato scritto e domande sul programma di esame		X

Solo scritta	

Solo orale	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
---	---------------------	---

A risposta libera	
-------------------	--

Esercizi numerici	
-------------------	--

(*) E' possibile rispondere a più opzioni