



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	