



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI I INSEGNAMENTO: SCIENZE 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 I
ANNO DI CORSO: II
SEMESTRE: II
CFU: 1**

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

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, autonomo e competente nell'affrontare e risolvere problematiche legate al campionamento in tutta la filiera, per indagini chimiche e batteriologiche, di matrici alimentari, 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.

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 riuscire ad acquisire il linguaggio tecnico proprio della tossicologia forense e comunicare in modo chiaro e coerente le principali nozioni apprese anche a non-addetti ai lavori.

Capacità di apprendimento

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

PROGRAMMA-SYLLABUS

- I prelievi campioni di alimenti nel contesto dei controlli ufficiali per la sicurezza alimentare (Reg. UE 625/2017);
- Autorità competenti ai sensi del D.Lgvo 27/2021; D.Lgsvo 193/2007 Reg. UE 625/2017;
- Caratterizzazione Dei Metodi Di Analisi;
- Metodi e tecniche dei controlli ufficiali, con attenzione al campionamento, analisi, diagnosi e prove;

- Piani di Controllo Nazionali Pluriennali (PCNP); Piani di Controllo Regionali Pluriennali (PCRP);
- Documenti di Programmazione Annuale Regionale (DPAR); Documenti di Programmazione Annuale Territoriale (DPAT);
- Concetto di contraffazione e sofisticazione alimentare
- Sanzioni penali per il Commercio di sostanze alimentari nocive; per l'Adulterazione e contraffazione di sostanze alimentari; Commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate; Frode nell'esercizio del commercio; Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine; Vendita di prodotti industriali con segni mendaci, Violazioni alla legge quadro sugli alimenti, ecc.;
- Fasi del campionamento e accertamenti tecnici irripetibili; verbali di campionamento; Procedure documentate;
- Concetto di aliquota campionaria, di unità campionaria;
- Campione elementare, campione globale e campione di laboratorio. Temperature di conservazione delle matrici;
- Attività di campionamento ai sensi del D. Lgsvo 21 del 2021 in linea con la normativa europea Reg. UE 2017/625;
- Campionamenti di alimenti in vendita online. L'e-commerce degli alimenti;
- Diritto alla difesa durante la fase di campionamento;
- Compilazione verbale di campionamento per indagini chimiche;
- Destinazione dei Campioni.

MATERIALE DIDATTICO

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

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) **Risultati di apprendimento che si intende verificare:** corretta 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	