



## 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	