



## **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 2023/2024

### **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  
LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: ITALIANO  
CANALE:  
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 soluzioni 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)

Contaminanti chimici negli alimenti e mangimi (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