



## 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: **[gabriella.coppola@gmail.com](mailto:gabriella.coppola@gmail.com)**

### 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	