



## **SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) IGIENE GENERALE E APPLICATA V**

**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: ZARRILLI RAFFAELE  
TELEFONO: 081-7463026  
EMAIL: raffaele.zarrilli@unina.it

### **INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ**

INSEGNAMENTO INTEGRATO: 31763 - C.I. IGIENE DEGLI ALIMENTI I  
MODULO: U0394 - IGIENE GENERALE E APPLICATA V  
LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: ITALIANO  
CANALE:  
ANNO DI CORSO: II  
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II  
CFU: 2

#### **INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI**

NESSUNO

#### **EVENTUALI PREREQUISITI**

Nozioni di microbiologia e di igiene da applicare all'igiene degli alimenti

#### **OBIETTIVI FORMATIVI**

Acquisizione delle nozioni di base di igiene degli alimenti per la valutazione e la gestione dei rischi biologici e chimici nella filiera alimentare.

#### **RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)**

**Conoscenza e capacità di comprensione**

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per eseguire campionamenti su matrici alimentari e analisi ispettive negli ambienti di lavoro delle filiere alimentari.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per eseguire campionamenti su matrici alimentari e analisi ispettive negli ambienti di lavoro delle filiere alimentari.

## **PROGRAMMA-SYLLABUS**

1. Valutazione e gestione del rischio nella filiera alimentare. Il regolamento CE 178/2002. La sicurezza alimentare. (0,35)
2. Metodologia dell'autocontrollo. Il sistema HACCP. (0,15)
3. Le malattie trasmesse da alimenti. (0,10)
4. Rischio biologico: Salmonella spp., Campylobacter spp., Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Brucella, Anisakis. Tossinfezioni ed intossicazioni alimentari. Biotipi microbici ed antibiotico resistenza. (0,75)
5. Malattie virali trasmesse da alimenti. (0,25)
6. Rischio chimico: Micotossine, idrocarburi policiclici aromatici, diossine e altri policlorobifenili, bisfenolo A. (0,25)
7. Ristorazione collettiva. (0,15)

## **MATERIALE DIDATTICO**

Testi consigliati: 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 reperiti online in formato pdf.

## **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**

Valutazione in trentesimi.