



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) IGIENE DEGLI ALIMENTI

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) (D25)
ANNO ACCADEMICO 2024/2025

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

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

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: U5728 - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
MODULO: U5729 - IGIENE DEGLI ALIMENTI
LINGUA DI EROGAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: INGLESE, 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

Pubblicazioni dell' European Food Safety Authority (EFSA) reperibili al sito <https://www.efsa.europa.eu/it/publications>

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