UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza “G. D’Alessandro”
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2018/2019
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2020/2021
CORSO DILAUREA	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)
INSEGNAMENTO	SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA DEGLI ALIMENTI C.I.
CODICE INSEGNAMENTO	13596
MODULI	Si
NUMERO DI MODULI	3
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	MED/50, MED/42, VET/04
DOCENTE RESPONSABILE	
ALTRI DOCENTI	FORESTA ANGELO — Professore a contratto — Univ. di PALERMO AMODIO EMANUELE — Professore Associato — Univ. di PALERMO CALDARA GAETANO FELICE — Professore a contratto — Univ. di PALERMO
CFU	11
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	**AMODIO EMANUELE** Martedì 14:00 16:00 SEZIONE DI IGIENE, DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE, MATERNO INFANTILE, MEDICINA INTERNA E SPECIALISTICA DI ECCELLENZA “G.D’ALESSANDRO” (PROMISE), VIA DEL VESPRO 133 PALERMO, PIANO TERRA Giovedì 14:00 16:00 SEZIONE DI IGIENE, DIPARTIMENTO DI SCIENZE PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE, MATERNO INFANTILE, MEDICINA INTERNA E SPECIALISTICA DI ECCELLENZA “G.D’ALESSANDRO” (PROMISE), VIA DEL VESPRO 133 PALERMO, PIANO TERRA **CALDARA GAETANO FELICE** Lunedì 10:00 17:00 Viale delle Scienze, edificio 16 - Palermo (previa comunicazione tramite email) Martedì 10:00 17:00 Viale delle Scienze, edificio 16 - Palermo (previa comunicazione tramite email) Mercoledì 10:00 17:00 Viale delle Scienze, edificio 16 - Palermo (previa comunicazione tramite email) Giovedì 10:00 12:00 Viale delle Scienze, edificio 16 - Palermo (previa comunicazione tramite email) Venerdì 10:00 12:00 Viale delle Scienze, edificio 16 - Palermo (previa comunicazione tramite email) **FORESTA ANGELO** Lunedì 14:30 15:00 da concordare con gli studenti di volta in volta

DOCENTE:

PREREQUISITI	Il corso richiede conoscenze di base di chimica, microbiologia, malattie infettive, metodologia epidemiologica
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione: conosce in maniera approfondita l'igiene degli alimenti, i requisiti sanitari degli alimenti, i principali processi lavorativi e di conservazione, le metodologie di controllo sanitario degli alimenti; conosce la legislazione nazionale e comunitaria in materia di alimenti, conosce i piani di controllo e vigilanza nazionali e regionali, conosce le non conformita'. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione: sa redigere un piano di autocontrollo secondo la metodologia dell'HACCP, sa identificare i punti critici di un piano di autocontrollo suggerendo le modifiche da apportare, sa applicare le metodologie di controllo sanitario degli alimenti, sa gestire le non conformita', sa effettuare un'indagine epidemiologica per infezioni di origine alimentare. Inoltre, sa predisporre i relativi verbali ufficiali (verbali di accertamento, di illecito amministrativo, di sequestro amministrativo, di sequestro penale) con conoscenza delle attivita' di polizia giudiziaria. Autonomia di giudizio: ha sviluppato la capacita' di valutare un piano di autocontrollo redatto secondo la metodica HACCP identificando i punti critici e suggerendo gli interventi correttivi; ha sviluppato la capacita' di identificare interventi correttivi per le non conformita' riscontrate Abilita' nella comunicazione: e' in grado di fare formazione con comunicazioni orali e con tecniche multimediali agli operatori che operano nel campo alimentare, sa relazionarsi con i colleghi, sa lavorare in gruppo. Capacita' di apprendere: ha raggiunto la capacita' di apprendere in forma autonoma, di approfondire ulteriori competenze utili nell'esercizio della professione, ma anche ai fini dell'accesso a lauree magistrali, master di primo livello e altre attivita' formative post-lauream.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova pratica e colloquio. Prova pratica di Scienze tecniche e mediche applicate 2. L'esaminando dovra' elaborare schematicamente un piano di autocontrollo sulla base di una traccia fornita dal docente. Il tempo massimo per il completamento della prova e' di 6 ore. La compilazione delle varie sezioni, la completezza e l'appropriatezza della terminologia determineranno il punteggio attribuito alla prova. Colloquio. L'esaminando dovra' rispondere a un minimo di quattro domande poste oralmente su tutte le parti oggetto del programma di "Igiene degli alimenti" ed "Ispezione degli alimenti di origine animale", con riferimento ai testi consigliati e al materiale didattico fornito dai docenti. Il colloquio mira a valutare se lo studente abbia conoscenza e comprensione degli argomenti, abbia acquisito competenza interpretativa e autonomia di giudizio di casi concreti. La soglia della sufficienza sara' raggiunta quando lo studente mostri conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali e abbia competenze applicative minime; lo studente dovra' comunque possedere capacita' espositive e argomentative tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Quanto piu', invece, l'esaminando con le sue capacita' argomentative ed espositive riesce a interagire con l'esaminatore, e quanto piu' le sue conoscenze e capacita' applicative vanno nel dettaglio delle due discipline oggetto di verifica, tanto piu' la valutazione sara' positiva. Sara' ammesso al colloquio l'esaminando che ha superato la prova pratica con il voto minimo di 18. La valutazione avviene in trentesimi. Il voto complessivo sara' dato dalla media ponderata dei punteggi ottenuti nei singoli insegnamenti modulari.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali integrate da esercitazioni, discussioni di esempi pratici, lavori di gruppo, visite guidate.

MODULO
SCIENZE TECNICHE E MEDICHE APPLICATE 2

Prof. ANGELO FORESTA

TESTI CONSIGLIATI	
Materiale fornito dal docente e testi legislativi aggiornati	
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10360-Scienze della prevenzione nell' ambiente e nei luoghi di lavoro
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	75
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	50
OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO	
Partendo dagli obiettivi formativi dei moduli “Ispezione alimenti di origine animale” e “Igiene degli Alimenti” verranno approfondite le conoscenze sui contenuti del Codex Alimentarius e delle norme del Pacchetto Igiene e sulle principali norme che regolamentano il settore della Sicurezza Alimentare, per arrivare alla corretta implementazione di un piano di Autocontrollo, secondo la metodologia HACCP, sapendone valutare l’efficienza e l’efficacia relativamente al contesto specifico analizzato.	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	Presentazione ed Approfondimenti delle normative: D. L.vo 31/2001 Reg. CE 178/2000 Reg. CE 1069/2009 e s.m.i.
4	Presentazione ed Approfondimento delle normativa: Pacchetto Igiene (Regg. CE 852-853-854-882/04)
2	Presentazione ed Approfondimento della normativa: Reg. CE 144172007 che modifica il Reg. ce 2073/2005
2	Presentazione ed Approfondimento: D. L.vo 152/06 (Testo Unico Ambientale)
4	Codex Alimentarius
4	Implementazione di piani di autocontrollo. Uso appropriato dello strumento.
4	La deontologia professionale
6	Le attivita' di polizia giudiziaria nel controllo alimentare: sequestro penale, amministrativo. Il sistema sanzionatorio. Verbali di controllo ufficiale
10	Lavoro di gruppo sulle problematiche relative ai piani di autocontrollo: analisi e discussione

ORE	Esercitazioni
4	Casi-studio dell’attivita' di Controllo Ufficiale
6	Stesura di un piano di autocontrollo: lavoro del singolo discente

MODULO
IGIENE DEGLI ALIMENTI

Prof. EMANUELE AMODIO

TESTI CONSIGLIATI	
Vitale-Zagra Igiene, Epidemiologia e organizzazione Sanitaria orientate per problemi. Ed. Elsevier appunti lezioni del docente	
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10360-Scienze della prevenzione nell' ambiente e nei luoghi di lavoro
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30
OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO	
Possedere le nozioni di base sull'igiene degli alimenti e sui principali e piu' attuali pericoli alimentari (chimici, fisici e biologici) e rischi ad essi correlati; Conoscere l'ecosistema alimento nei suoi principali parametri ecologici intrinseci ed estrinseci; conoscere l'epidemiologia e profilassi delle tossinfezioni alimentari sostenute da patogeni classici ed emergenti; Conoscere le metodologie analitiche ed epidemiologiche per identificare le malattie a trasmissione alimentare. Conoscere le normative in materia di tutela igienico - sanitaria degli alimenti; Conoscere i prerequisiti della sicurezza alimentare ed i relativi criteri applicativi nella progettazione, realizzazione e gestione operativa dell'azienda alimentare; conoscere e saper applicare i principi del sistema HACCP; conoscere le modalita' di implementazione, gestione e verifica del piano HACCP. Conoscere le problematiche legate alla formazione del personale che opera nel campo alimentare.	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Evoluzione del concetto di sicurezza e di qualita' alimentare
4	Pericoli chimici, fisici e biologici negli alimenti. Aspetti epidemiologici
4	Microrganismi patogeni classici ed emergenti. Infezioni ed intossicazioni
2	Micotossine. Pericoli chimici
4	Procedure per il controllo delle contaminazioni
4	Tecniche di conservazione degli alimenti e fattori intrinseci ed estrinseci influenti sulla moltiplicazione dei microrganismi
4	Analisi dei pericoli ed controllo dei punti critici secondo il metodo HACCP
2	Buona prassi igienica e buona prassi di lavorazione
2	Problematiche relative agli operatori e formazione

ORE	Esercitazioni
2	L'indagine epidemiologica sugli episodi epidemici di malattia a trasmissione alimentare

MODULO
ISPEZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Prof. GAETANO FELICE CALDARA

TESTI CONSIGLIATI	
Leggi e normative comunitarie e italiane in tema di sorveglianza sanitaria degli alimenti di origine animale.	
TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	10733-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30
OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO	
Conoscere gli aspetti del controllo sanitario degli alimenti di origine animale, freschi o conservati, e dell'igiene applicata alle produzioni alimentari, al fine di garantire la tutela della sanita' pubblica per mezzo dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale e delle metodologie e biotecnologie applicate alla produzione degli alimenti. Conoscere gli aspetti relativi al controllo di qualita' degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, ivi comprese le fasi di commercializzazione e somministrazione.	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	La sicurezza alimentare : controllo sanitario degli alimenti di origine animale freschi o conservati.
2	L’alimentazione animale e la tutela della salute pubblica
6	Le principali malattie degli animali da allevamento
4	Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale : campionamento e food packaging.
6	Il controllo della qualita' degli alimenti lungo le filiere produttive
6	Visita guidata al macello.