

FACOLTÀ	MEDICINA E CHIRURGIA
ANNO ACCADEMICO	2014/15
CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)	Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro
INSEGNAMENTO/CORSO INTEGRATO	Sorveglianza igienico-sanitaria degli Alimenti
TIPO DI ATTIVITÀ	Caratterizzante, affine
AMBITO DISCIPLINARE	Scienze della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro
CODICE INSEGNAMENTO	13596
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	3
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	MED/42-VET/04/MED/50
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO IGIENE ALIMENTI)	Caterina Mammina Associato Università di Palermo
DOCENTE COINVOLTO (MODULO ISPEZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE)	Contratto
DOCENTE COINVOLTO (MODULO SCIENZE TECNICHE MEDICHE APPLICATE)	Contratto
CFU	11
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	110
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	165
PROPEDEUTICITÀ	nessuna
ANNO DI CORSO	III
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Auletta C Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G.D'Alessandro"
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, lezioni teorico-pratiche
MODALITÀ DI FREQUENZA	Obbligatoria
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	Secondo calendario
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Al termine della lezione o previo appuntamento via e-mail : Prof. Mammina : caterina.mammina@unipa.it

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione : conoscenza approfondita in materia di igiene degli alimenti, conosce le metodologie di controllo degli alimenti, sa redigere un piano di autocontrollo, conosce gli aspetti relativi al controllo della qualità degli alimenti. La verifica del raggiungimento del risultato di apprendimento avviene attraverso prove in itinere, e colloquio orale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

E' in grado di affrontare e risolvere problemi relativi alla sicurezza alimentare.

Autonomia di giudizio: capacità di valutare e interpretare dati relativi alla sicurezza degli alimenti, alle implicazioni per la salute umana e alla legislazione relativa.

Abilità nella comunicazione : Abilità nella comunicazione orale, scritta e multimediale con esposizione in modo compiuto del proprio pensiero per scambio di informazioni generali, presentazione dati, dialogo e capacità di lavorare in gruppo.

Capacità di apprendere : Capacità di apprendere per sviluppo ed approfondimento di ulteriori competenze, con riferimento all'aggiornamento continuo delle conoscenze mediante consultazione di materiale bibliografico, banche dati, etc, utili anche ai fini dell'accesso a lauree magistrali, master di primo livello e altre attività formative post-lauream.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO IGIENE DEGLI ALIMENTI

Possedere le nozioni di base sull'igiene degli alimenti e sui principali e più 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 modalità di implementazione, gestione e verifica del piano HACCP. Conoscere le problematiche legate alla formazione del personale che opera nel campo alimentare.

MODULO	Igiene degli alimenti
ORE FRONTALI 30	ATTIVITA' DIDATTICHE FRONTALI
2	Evoluzione del concetto di sicurezza e di qualità alimentare
3	Evoluzione della legislazione in campo alimentare
3	Pericoli chimici, fisici e biologici negli alimenti. Aspetti epidemiologici
4	Microrganismi patogeni classici ed emergenti. Infezioni ed intossicazioni
2	Parassiti trasmessi da alimenti. Micotossine. Descrizione dei rischi da tossine algali e da invertebrati acquatici
3	Procedure per il controllo delle contaminazioni
3	Tecniche di conservazione degli alimenti e fattori intrinseci ed estrinseci influenti sulla moltiplicazione dei microrganismi
2	Analisi dei pericoli ed controllo dei punti critici secondo il metodo HACCP
2	Buona prassi igienica e buona prassi di lavorazione
3	Problematiche relative agli operatori e formazione
3	L'indagine epidemiologica sulle tossinfezioni alimentari
Non sono previste	ESERCITAZIONI
TESTI CONSIGLIATI	C. Roggi, G. Turconi. Igiene degli alimenti e della nutrizione. EMSI Editrice, 2008. II ed.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

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 sanità 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

qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, ivi comprese le fasi di commercializzazione e somministrazione.

MODULO	Ispezione alimenti di origine animale
ORE FRONTALI 30	ATTIVITA' DIDATTICHE FRONTALI
6	La sicurezza alimentare : controllo sanitario degli alimenti di origine animale freschi o conservati.
2	L'alimentazione animale e la tutela della salute pubblica
4	Le principali malattie degli animali
6	Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale : campionamento e food packaging.
6	Il controllo della qualità degli alimenti lungo le filiere produttive
6	Visita guidata al macello.
TESTI CONSIGLIATI	

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO SCIENZE TECNICHE E MEDICHE APPLICATE
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.

MODULO	Scienze tecniche e mediche applicate
ORE FRONTALI 24	ATTIVITA' DIDATTICHE FRONTALI –
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)
4	Presentazione ed Approfondimento della normativa: Reg. CE 144172007 che modifica il Reg. ce 2073/2005
4	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 attività di polizia giudiziaria nel controllo alimentare: sequestro penale, amministrativo. Il sistema sanzionatorio
	ESERCITAZIONI

12	Di gruppo in itinere
4	Singolo discente a fine programma
TESTI CONSIGLIATI	Appunti d'aula e normative di settore