



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) IGIENE DEGLI ALIMENTI E HACCP

SSD: IGIENE GENERALE E APPLICATA (MED/42)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: BIOLOGIA (P30)
ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: GALDIERO EMILIA
TELEFONO: 081-679182 - 081-679181
EMAIL: emilia.galdiero@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NON PERTINENTE
MODULO: NON PERTINENTE
CANALE: A-Z
ANNO DI CORSO: III
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II
CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

Il modulo di igiene degli alimenti ha lo scopo di preparare professionisti con approfondite nozioni relative all'igiene e alle tecnologie produttive degli alimenti di origine animale e vegetale, all'ispezione e controllo dei prodotti destinati al consumo umano, conoscenza dei pericoli fisici, chimici e microbiologici e modalità di prevenzione nell'industria alimentare e la relativa normativa, conoscenza di processi lavorativi e di conservazione, conoscenza di tecniche della prevenzione, con

particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo (HACCP) ed agli specifici regolamenti comunitari, nel campo dell'igiene degli alimenti.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve avere padronanza delle tecniche analitiche e statistiche utili per formulare un giudizio di qualità e sicurezza dei prodotti destinati al consumo umano, nonché degli indicatori di qualità e sicurezza nelle matrici ambientali, alimentari e negli ambienti di vita e di lavoro.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Saper descrivere e prevenire le principali malattie trasmesse dagli alimenti.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Introduzione alla legislazione comunitaria in tema di igiene e sicurezza alimentare.

Concetti di pericolo, rischio, analisi del rischio, categorizzazione del rischio, principio di precauzione, rintracciabilità, allerta rapido.

Rischio valutato e rischio percepito. La qualità degli alimenti e sua evoluzione nel tempo. Pericoli biologici, chimici e fisici in

sicurezza alimentare. Contaminazione chimica degli alimenti e principali fonti di contaminazione. Contaminanti presenti nelle

acque, nel suolo e nell'aria (metalli pesanti e sostanze chimiche cancerogene e mutagene). Sostanze tossiche di origine vegetale

e biologica. Uso improprio di additivi. Residui di farmaci. I fitofarmaci
Malattie trasmesse da alimenti; fattori che condizionano la contaminazione e la moltiplicazione dei microorganismi di interesse

alimentare. Epidemiologia delle malattie trasmesse da alimenti e note di prevenzione applicata alla ristorazione collettiva, alle produzioni

artigianali e industriali di alimenti. Malattie a veicolo alimentare di origine batterica. Distinzione tra infezioni, tossinfezioni e intossicazioni. Eziologia, vie di

trasmissione, alimenti a rischio, patogenesi, prevenzione e dati epidemiologici per: Salmonelle, Escherichia coli enteropatogeni:

Campylobacter spp., Staphilococchi, Clostridium perfringens,

Clostridium Botulinum, Bacillus cereus, Listeria monocytogenes,

Vibrio parahaemolyticus. Malattie a veicolo alimentare di altra origine: Virus Epatite A, Zoonosi, Micotossine, Malattie prioniche.

Prevenzione in ambito alimentare: I metodi di conservazione: fisici, chimici, naturali ed artificiali. Termine minimo di conservabilità

e data di scadenza dei prodotti alimentari. .Pulizia: obiettivo, definizione e prodotti impiegati. Disinfezione, Sterilizzazione e Disinfestazione: .Regole del buon alimentarista per ottenere la sicurezza alimentare. L'autocontrollo nelle industrie alimentari secondo il metodo HACCP. Prerequisiti e procedure qualitative/trasversali (GMP, GHP, SOP, etc.); modalità applicative del sistema di autocontrollo. (CFU=2) Nell'ambito degli argomenti trattati il docente approfondirà tematiche relative alla propria attività di ricerca

MATERIALE DIDATTICO

Slides del percorso didattico comprensivi di esempi applicative.

Libri di testo: G. Gilli "Professione Igieneista Manuale dell'Igiene Ambientale e territorial" Ed. Ambrosiana Milano

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni con utilizzo di : -slides

-scientific paper

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

voto