

## Corso di Laurea in Scienze Animali - L 38

Anno Accademico 2020/2021

Programma dell'insegnamento di **IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**  
dell'esame integrato **SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE**

Anno di corso **III**

Semestre **II**

N° CFU **3**

Ore complessive **45**

### **Titolare del corso**

Prof.ssa Anna Mottola

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Tel. 080 5443878

Fax 080 5443855

e-mail: [anna.mottola@uniba.it](mailto:anna.mottola@uniba.it)

### **Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento**

L'insegnamento si propone di trasferire conoscenze scientifiche relative all'acquisizione dei concetti di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti. Specificatamente il corso ha l'obiettivo di: (i) definire i rischi connessi alle produzioni primarie; (ii) definire la qualità igienico-sanitaria degli alimenti; (iii) fornire i principi di sviluppo e applicazione di sistemi di controllo, a garanzia dell'igiene e della sicurezza delle produzioni primarie.

### **Risultati d'apprendimento attesi**

**Conoscenze:** lo studente deve saper riconoscere le modalità di contaminazione degli alimenti nella produzione primaria; le principali contaminazioni biotiche e abiotiche ed i rischi ad essi connessi e le strategie di prevenzione e controllo.

**Competenze:** lo studente deve saper individuare i pericoli e i relativi rischi nell'ambito delle produzioni primarie e implementare specifiche misure atte a garantirne l'igiene e la sicurezza.

**Abilità:** lo studente deve saper argomentare con terminologia appropriata tutti gli argomenti del programma di studio. Deve inoltre mostrare autonomia critica di analisi e di gestione dell'igiene e della sicurezza delle produzioni primarie.

### **Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento**

Definizioni: Alimento, alimentazione, filiere alimentari, igiene e sicurezza degli alimenti, qualità igienico-sanitaria degli alimenti, contaminazione biotica e abiotica degli alimenti.

Richiami sulle caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti che consentono la moltiplicazione microbica (attività dell'acqua, pH, acidità, ecc.)

Definizione di pericolo biologico, chimico, fisico.

La contaminazione degli alimenti: primaria (acqua, suolo, aria e animali), secondaria (ambienti di lavoro, personale); terziaria (conservazione e commercializzazione alimenti).

Richiami relativi alle zoonosi nella produzione primaria degli alimenti e rispetto della normativa vigente.

Requisiti igienico-sanitari della produzione primaria degli alimenti secondo le normative vigenti.

L'implementazione dell'autocontrollo nelle produzioni primarie.

### **Modalità di erogazione della didattica**

Lezioni frontali: **CFU 2 - Ore 20**

Esercitazioni pratiche: **CFU 1 - Ore 25**

### **Frequenza**

Obbligatoria

**Prerequisiti** (propedeuticità e competenze acquisite)

**Igiene e sicurezza delle produzioni primarie di origine animale**

**Legislazione sul farmaco, farmacovigilanza e tossicologia**

Lo studente deve avere conoscenze pregresse relative agli insegnamenti di anatomia-fisiologia e microbiologia.

**Metodi didattici**

(i) Test di valutazione anonimo in entrata degli studenti del corso. (ii) File PowerPoint. (iii) Esercitazioni in laboratorio. (iv) Esercitazioni in campo.

**Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze**

Prove in itinere: NO

Test di autovalutazione: SI

Prova Pratica: NO

Esame di profitto finale: Orale

**Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento :**

Durante l'esame sarà accertato il livello di acquisizione di competenze critiche ed operative relativamente all'applicazione dell'autocontrollo alle produzioni primarie. La prova consentirà inoltre di verificare la capacità di esposizione dello studente.

**Libri di Testo e materiale didattico di riferimento**

Colavita, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le point veterinarie.

Antonietta Galli Volonterio, Microbiologia degli Alimenti, Casa Editrice Ambrosiana.

Appunti di lezione.

**Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso**

Camice bianco o Camice monouso, Guanti monouso.

**Orario di ricevimento studenti**

Lunedì: 11:00 – 13:00

Mercoledì: 13:00 – 15:00

**Syllabus**

Conoscenze	argomenti	descrizione	ore
Introduzione al corso	Organizzazione e modalità di svolgimento dell'insegnamento.	Descrizione degli obiettivi formativi specifici dell'insegnamento. Descrizione dei contenuti e del materiale di studio, delle modalità e dei criteri di valutazione delle conoscenze e delle competenze minime da conseguire.	2
Test d'ingresso		Verifica delle conoscenze di base	1
Igiene e di Sicurezza degli Alimenti	Principali definizioni relative alla sicurezza degli alimenti.	Definizioni: Alimento, alimentazione, filiere alimentari, igiene e sicurezza degli alimenti, qualità igienico-sanitaria degli alimenti, contaminazione biotica e abiotica degli	2

		alimenti.	
Pericolo e Rischio	I pericoli e i rischi alimentari.	Richiami relativi alle caratteristiche chimico-fisiche degli alimenti, che consentono la moltiplicazione microbica (attività dell'acqua, pH, acidità, ecc.). Definizione di pericolo biologico, chimico, fisico.	2
Fonti di contaminazione degli alimenti	La contaminazione degli alimenti.	La contaminazione degli alimenti: contaminazioni primarie (acqua, suolo, aria e animali); contaminazioni secondarie (ambienti di lavoro, personale); contaminazioni terziarie (conservazione e commercializzazione alimenti); contaminazioni quaternarie (ristorazione collettiva e domestica).	3
Requisiti igienico-sanitari degli alimenti.	Requisiti igienico-sanitari degli alimenti.	Requisiti igienico-sanitari degli alimenti: parametri microbiologici e chimici.	3
Zoonosi di origine alimentare	Zoonosi veicolate da alimenti	Richiami relativi alle zoonosi nella produzione primaria degli alimenti e rispetto della normativa vigente.	2
Prevenzione e controllo delle Zoonosi di origine alimentare	Autocontrollo e controllo ufficiale delle produzioni primarie.	Requisiti igienico-sanitari della produzione primaria degli alimenti secondo le normative vigenti. Identificazione, controllo e verifica dei pericoli alimentari presenti in produzione primaria. Controllo ufficiale nell'ambito della produzione primaria.	5
Acquisizione conoscenze relative alle modalità di prevenzione e gestione dei pericoli igienico-sanitari nell'ambito delle produzioni primarie di origine animale	Esercitazione: L'implementazione dell'autocontrollo nelle produzioni primarie.	Stesura di un manuale di corretta prassi igienica nell'ambito della produzione primaria.	25