

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI dell'esame integrato di SICUREZZA IGIENICO-SANITARIA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE
Corso di studio	Scienze animali
Anno di corso	III
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II semestre
Obbligo di frequenza	Sì

Docente	
Nome e cognome	Anna Mottola
Indirizzo mail	anna.mottola@uniba.it
Telefono	+39 080 5443878
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	5c15lah
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Previo appuntamento concordato via mail: In sede: Martedì: 11.30 – 13.30; Mercoledì: 14:30-16:30 Su Teams: tutti i giorni

Syllabus	
Obiettivi formativi	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.
Prerequisiti	E' prevista la propedeuticità degli esami di: 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.
Contenuti di insegnamento (Programma)	Definizioni: Alimento, 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. Implementazione dell'autocontrollo nelle produzioni primarie.
Testi di riferimento	Antonietta Galli Volonterio - Microbiologia degli Alimenti, Casa Editrice Ambrosiana. Farris, Gobetti, Neviani, Vincenzini - Microbiologia dei prodotti alimentari, Casa

	<p>Editrice Ambrosiana. Cenci Goga – Ispezione e controllo degli alimenti. Point Veterinaire Italie. Appunti di lezione.</p>
Note ai testi di riferimento	Integrazione dei testi di riferimento con gli appunti di lezione.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	20	25 (esercitazioni saranno ripetute in turni, in base al numero totale di studenti)	30
CFU/ETCS			
3	2	1	

Metodi didattici	<p>Le lezioni teoriche si svolgono in aula, con l'ausilio di dispositivi multimediali quali PC, proiettore, connessione internet che permettono la visione di file PowerPoint e di video/filmati didattici.</p> <p>Le attività pratiche comprendono esercitazioni di laboratorio che si svolgono presso le strutture della sezione di Sicurezza degli Alimenti e visite didattiche presso Aziende produttrici di prodotti primari di origine animale.</p>
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenze dei requisiti igienico-sanitari degli alimenti, dei pericoli sanitari e delle modalità di prevenzione, gestione e controllo nell'ambito della produzione primaria
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve saper individuare i pericoli e i relativi rischi nell'ambito delle produzioni primarie e adottare specifiche misure atte a garantirne l'igiene e la sicurezza.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ○ riconoscere i pericoli sanitari nell'ambito delle produzioni primarie di interesse; ○ dimostrare autonomia di analisi e proporre metodologie di prevenzione e gestione dei pericoli individuati. • <i>Abilità comunicative</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di: <ul style="list-style-type: none"> ○ dimostrare padronanza nell'utilizzo della terminologia scientifica di riferimento ○ saper esporre con chiarezza gli argomenti acquisiti. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di saper approfondire autonomamente le sue conoscenze attraverso la consultazione di pubblicazioni scientifiche e testi attinenti alla sicurezza alimentare.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Le competenze acquisite verranno valutate durante il corso attraverso domande su argomenti inerenti al corso. Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà essere in grado di:

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere i principali i pericoli sanitari nell'ambito della produzione primaria • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere le metodologie di prevenzione e gestione dei pericoli individuati • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di esprimere opinioni critiche • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di utilizzare una terminologia appropriata ○ Avere una buona capacità di esposizione degli argomenti proposti • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rispondere correttamente ai quesiti proposti
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>La valutazione dell'apprendimento conseguito avviene mediante colloquio orale volto ad accertare il grado di conoscenza degli argomenti proposti. La votazione è espressa in trentesimi. La votazione minima per superare l'esame è pari a 18/30. Le valutazioni con punteggio più elevato saranno attribuite agli studenti con buone capacità espositive, elevato livello critico e capaci di utilizzare una terminologia scientifica appropriata.</p>
<p>Altro</p>	