

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	SICUREZZA ALIMENTARE I
Corso di studio	Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute
Anno di corso	II
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	6
SSD	VET04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	I Semestre
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Angela Di Pinto – Angela Dambrosio
Indirizzo mail	angela.dipinto@uniba.it – angela.dambrosio@uniba.it
Telefono	Tel. 0805443878 - 0805443849
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Microsoft Teams platform previo appuntamento per e.mail
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì: 10:30 - 12:30 - Giovedì: 14:30 – 16:30 previo appuntamento per e.mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso mira a fornire le conoscenze scientifiche relative ai requisiti igienico-sanitari, ai pericoli e alle loro modalità di prevenzione e gestione nell'ambito della filiera del latte e dei derivati, della filiera ittica. L'insegnamento ha l'obiettivo di analizzare i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza dei settori specifici e prevede la pianificazione di visite didattiche presso Aziende Alimentari per trasferire le conoscenze pratiche relative alla prevenzione e gestione dei pericoli igienico-sanitari nell'ambito delle filiere di origine animale di interesse.
Prerequisiti	È auspicabile che lo studente abbia conoscenze e competenze relative agli argomenti della microbiologia e alle misure di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Introduzione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Basi metodologiche per l'analisi del rischio secondo i principi del Codex Alimentarius. GMP, Pre-requisiti e HACCP nelle industrie alimentari.</p> <p>Latte e prodotti lattiero-caseari. Legislazione europea per latte e prodotti lattiero-caseari. Requisiti di sicurezza per la produzione di latte crudo. Igiene nelle aziende produttrici di latte. Criteri per latte crudo per i prodotti lattiero-caseari. Confezionamento e imballaggio. Requisiti per il trattamento termico. Etichettatura e marcatura di identificazione. Derivati del latte: tecniche di lavorazione. Valutazione e gestione del rischio di latte e derivati.</p> <p>Prodotti della pesca. Definizioni. Legislazione europea per i prodotti della pesca freschi e trasformati. Norme igienico-sanitarie per i prodotti della pesca. Requisiti per i prodotti della pesca freschi. Requisiti per i prodotti congelati. Requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente. Tecnologie di trasformazione e requisiti per i prodotti della pesca trasformati. Confezionamento e imballaggio. Conservazione e trasporto. Etichettatura.</p>

	Molluschi bivalvi. Legislazione europea per i Molluschi bivalvi. Requisiti in materia di igiene applicabili alla produzione e alla raccolta: richiami. Requisiti generali per l'immissione sul mercato. Norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi. Tecnologie di trasformazione. Confezionamento e imballaggio. Marchiatura di identificazione ed etichettatura.
Testi di riferimento	Cenci Goga – Ispezione e controllo degli alimenti. Point Veterinaire Italie. Regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare.
Note ai testi di riferimento	Si consigliano gli appunti delle lezioni.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	60	25	65
CFU/ETCS			
6	5	1	/

Metodi didattici	Le lezioni frontali 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. Le attività pratiche comprendono visite didattiche presso Aziende Alimentari che operano nei settori di interesse e esercitazioni di laboratorio presso le strutture della sezione di Sicurezza degli Alimenti. Gli studenti vengono suddivisi in gruppi e seguiti individualmente, nell'esecuzione dei test di laboratorio oggetto dell'esercitazione, dai titolari della materia e dai collaboratori. Considerato il numero medio degli iscritti al corso, questa necessità didattica richiederà la replica delle ore di esercitazioni in almeno 3 turni.
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gli studenti devono conoscere e comprendere i requisiti di igiene e sicurezza per latte e derivati, prodotti della pesca e molluschi bivalvi, i pericoli e i metodi di prevenzione e gestione nel contesto delle filiere di origine animale di interesse. Gli studenti devono conoscere e comprendere le disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gli studenti devono applicare la loro conoscenza e comprendere i problemi di sicurezza e igiene, i metodi di prevenzione e gestione all'interno delle specifiche filiere di origine animale e devono conoscere le principali disposizioni legislative europee e nazionali sulla sicurezza del latte e dei prodotti lattiero-caseari, prodotti della pesca e molluschi bivalvi.
Competenze trasversali	<p>Autonomia di giudizio</p> <p>o Gli studenti devono essere in grado di acquisire e interpretare informazioni e trarre conclusioni autonome su questioni relative all'igiene e sicurezza degli alimenti, formulare in autonomia una corretta valutazione delle criticità dei processi produttivi e individuare modalità per assicurarne la gestione. Gli studenti devono fare analisi autonome in materia di sicurezza alimentare.</p> <p>Abilità comunicative</p> <p>o Gli studenti devono essere in grado di discutere efficacemente le principali questioni di igiene e sicurezza alimentare all'interno di un gruppo di lavoro multidisciplinare.</p>

	<p>Capacità di apprendere in modo autonomo o Gli studenti devono acquisire capacità di apprendimento sufficienti per affrontare successivi approfondimenti e/o aggiornamenti su tematiche di igiene e sicurezza alimentare.</p>
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>La verifica dell'apprendimento prevede un colloquio orale al termine del corso, finalizzato ad accertare il raggiungimento dei principali obiettivi didattici del corso: (1) conoscere la terminologia utilizzata in sicurezza alimentare ed essere capaci di esprimersi correttamente; (2) conoscere la legislazione europea e nazionale in materia di sicurezza degli alimenti e i relativi parametri igienico-sanitari fissati dalla normativa; (3) essere in grado di analizzare le criticità dei processi produttivi e di identificare correttamente le criticità di un processo e i metodi per assicurarne la gestione; (4) conoscere i principi base relativi alla sicurezza alimentare, alla rintracciabilità ed all'etichettatura dei prodotti alimentari.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e comprensione dei concetti base di igiene e sicurezza alimentare spiegati nel corso. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare la conoscenza e la comprensione dei concetti di base per la gestione dell'igiene e della sicurezza alimentare. • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di formulare un'opinione in modo indipendente • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Essere in grado di discutere le principali questioni di igiene e sicurezza alimentare all'interno di un gruppo di lavoro multidisciplinare • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di continuare ad apprendere fornendo accesso a corsi avanzati e periodi di formazione
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La valutazione e l'attribuzione del voto finale è valutata su una scala da 0 a 30. La votazione minima alla prova orale è 18/30. Il voto massimo viene assegnato quando lo studente dimostra una buona conoscenza e una comprensione approfondita dei contenuti del corso. Il massimo dei voti e la lode è riservato agli studenti che dimostrano eccezionale indipendenza ed eccellenza.</p>
Altro	