

Corso integrato

1. lingua insegnamento/language

Italiano

2. contenuti/course contents

Indicare i seguenti dati:

Coordinatore/Coordinator: *Prof. Sanchirico Antonio*

Anno di corso/Year Course: 2

Semestre/Semester: 1

CFU/UFC: 8

Moduli e docenti incaricati /Modules and lecturers:

PLV034 Igiene generale e applicata - Normativa alimentare - *Prof. Bochicchio Angelo*

PLV035 Igiene generale e applicata - Controllo ufficiale e autocontrollo dei prodotti alimentari -
Prof. Sanchirico Antonio

PLV036 Scienze e tecnologie alimentari - Merceologia dei prodotti alimentari - *Prof. Bochicchio Angelo*

PLV037 Igiene generale ed applicata - Igiene degli alimenti e della nutrizione - *Prof. Sanchirico Antonio*

PLV038 Ispezione degli alimenti di origine animale - *Prof. Latorraca Domenico*

PLV039 Scienze tecniche mediche applicate - Tecniche di campionamento e ispezione - *Prof. Pace Raffaele*

3. testi di riferimento/bibliography

PLV034 *Prof. Bochicchio Angelo*
Materiale didattico fornito dal docente

PLV035 *Prof. Sanchirico Antonio*
A.Sanchirico: Controllo e autocontrollo nel settore alimentare. Simone editore
C.Roggi-G.Turconi: Igiene degli alimenti e nutrizione umana. Ed.Emsi.
Cozzan-Dainese: Biochimica degli alimenti e della nutrizione. Ed. Piccin.
Dispense /materiale didattico fornito dal docente

PLV036 *Prof. Bochicchio Angelo*
Lolita Liberatore: DEC Merceologia degli Alimenti. Franco Angeli Editore.
Materiale didattico fornito dal docente

PLV037 *Prof. Sanchirico Antonio*
A.Sanchirico: Controllo e autocontrollo nel settore alimentare. Simone editore
C.Roggi-G.Turconi: Igiene degli alimenti e nutrizione umana. Ed.Emsi.
Cozzan-Dainese: Biochimica degli alimenti e della nutrizione. Ed. Piccin.
Materiale didattico fornito dal docente

PLV038 *Prof. Latorraca Domenico*
Materiale didattico fornito dal docente

PLV039 *Prof. Pace Raffaele*
Materiale didattico fornito dal docente

4. obiettivi formativi/learning objectives

Rendere fruibile anche praticamente, la normativa (nazionale ed europea) che disciplina la vigilanza sull'igiene degli alimenti, di origine animale e vegetale; il controllo ufficiale degli alimenti e le principali tecniche di campionamento. La composizione degli alimenti e principali processi produttivi e tecnologici; principi di nutrizione umana.

Al termine del corso integrato lo studente dovrà dimostrare di avere acquisito le seguenti capacità e conoscenze:

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1): *Conoscere e comprendere i meccanismi relativi alle tematiche ambientali sopra indicate.*

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2): *Saper integrare le conoscenze e le competenze apprese durante lo svolgimento del corso integrato, applicando le nozioni teoriche nei contesti dove l'ambiente di vita e di lavoro evidenziano la presenza di rischi legati agli argomenti trattati.*

Autonomia di giudizio (Dublino 3): *Saper integrare le conoscenze e le competenze apprese, effettuare ricerche, essere in grado di individuare le criticità negli ambienti di vita e di lavoro, formulare giudizi basandosi sulle normative vigenti, scegliere le modalità più idonee per la risoluzione delle problematiche riscontrate.*

Abilità comunicative (Dublino 4): *Essere in grado di comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità contenuti scientifici ed applicativi, utilizzando correttamente il linguaggio tecnico appropriato alla divulgazione di contenuti inerenti alle discipline trattate divulgando le proprie conoscenze e le proprie valutazioni ad interlocutori specialisti e non specialisti, sia durante lo svolgimento dell'attività professionale, sia nell'ambito formativo.*

Capacità di apprendere (Dublino 5): *Essere in grado di aggiornarsi costantemente sulle specifiche normative (Leggi, norme tecniche, Linee Guida etc.), di ampliare le proprie conoscenze attingendo in maniera autonoma a testi, articoli scientifici, database e piattaforme online e di acquisire in maniera graduale la capacità di seguire seminari specialistici, conferenze, master etc.*

5. prerequisiti/PREREQUISITES

È necessario che gli studenti abbiano la formazione scolastica di base e la conoscenza delle materie scientifiche di base: anatomia, fisiologia, chimica. Tali prerequisiti sono indispensabili per la comprensione dei contenuti delle singole discipline previste nel corso integrato che sarà erogato nel 2° anno del Corso di Laurea.

6. metodi didattici/teaching methods

La metodologia didattica si basa su lezioni frontali erogate fornendo sia gli elementi di base delle varie discipline che le prospettive applicative, integrando la didattica frontale con esempi applicativi.

Nell'ipotesi di emergenza Covid-19, qualora sia impossibile erogare la didattica in presenza, ovvero sia necessario erogare quote di didattica a distanza, la didattica sarà erogata nella modalità online, con lezioni che si terranno in per via telematica.

7. altre informazioni/other informations

8. modalità di verifica dell'apprendimento/ methods for verifying learning and for evaluation

È previsto un esame scritto / orale, volto ad accertare la solida e corretta conoscenza degli argomenti trattati.

Per alcune discipline che compongono il Corso Integrato, a discrezione dei docenti, sono anche previste delle verifiche in itinere per valutare preliminarmente le conoscenze acquisite.

In particolare:

PLV034 - Igiene generale e applicata - Normativa alimentare:

Esame orale

PLV035 - Igiene generale e applicata - Controllo ufficiale e autocontrollo dei prodotti alimentari:

Esame orale

PLV036 - Scienze e tecnologie alimentari - Merceologia dei prodotti alimentari:

Esame orale

PLV037 - Igiene generale ed applicata - Igiene degli alimenti e della nutrizione:

Esame orale

PLV038 - Ispezione degli alimenti di origine animale:

Esame orale

PLV039 - Scienze tecniche mediche applicate - Tecniche di campionamento e ispezione:

Esame orale

Il voto finale del Corso Integrato è espresso in trentesimi e viene determinato come giudizio complessivo e collegiale dalla commissione esaminatrice.

La valutazione complessiva dello studente terrà conto del raggiungimento degli obiettivi formativi previsti: Conoscenza e capacità di comprensione, Conoscenza e capacità di comprensione applicate, Autonomia di giudizio, Abilità comunicative, Capacità di apprendere.

La sufficienza (18/30) viene attribuita quando lo studente dimostri di aver acquisito, per ogni disciplina, le informazioni minime necessarie per il superamento dell'esame.

Ottiene 30/30 lo studente che dimostri di avere acquisito le competenze e le conoscenze fornite dal corso e che sia in grado di applicare i contenuti ai casi specifici.

La lode viene attribuita ad unanimità dalla commissione presente quando lo studente dimostri di avere acquisito un livello di preparazione particolarmente elevato.

Come per l'erogazione delle lezioni, nell'ipotesi di emergenza Covid-19 sarà attuata la modalità online, con sedute di esame che si terranno in modalità telematica.

9. programma esteso/program

< PLV034 Igiene generale e applicata - Normativa alimentare >

Da vigile sanitario a Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di lavoro: l'evoluzione

normativa e professionale dell'operatore di vigilanza. Prima e dopo i regolamenti comunitari del "Pacchetto Igiene: dal "Codice di Hammurabi" al "Libro bianco sulla sicurezza alimentare" al Reg. UE 625/2017. Dall'Autorizzazione sanitaria alla S.C.I.A. (segnalazione certificata di inizio attività). La normativa regionale: D.G.R. Basilicata n. 1288/2011 e ss-mm-ii. Il sistema sanzionatorio.

< PLV035 Igiene generale e applicata - Controllo ufficiale e autocontrollo dei prodotti alimentari >

Il Reg. CEE 882/2004. L'Autorità competente: il Ministero della Salute, Le Regioni, le A.S.L. I campionamenti. Il sistema d'allerta. Il "rischio" alimentare. La rintracciabilità degli alimenti: il Reg. CEE 178/2002 e norme collegate: Il REG. CEE 178/20. Il sistema HACCP: principi base. Il piano di autocontrollo aziendale. L'AUDIT.

< PLV036 Scienze e tecnologie alimentari - Merceologia dei prodotti alimentari >

Approfondimento delle conoscenze relative alle caratteristiche merceologiche dei principali gruppi alimentari: origine, composizione, proprietà chimiche, fisiche ed organolettiche, qualità e controlli di qualità, produzione, trasformazione e tecniche di conservazione, alterazioni e frodi alimentari, aspetti normativi.

< PLV037 Igiene generale ed applicata - Igiene degli alimenti e della nutrizione >

La contaminazione microbiologica degli alimenti. Le tossinfezioni ed intossicazioni alimentari. La ristorazione collettiva e assistenziale. Principali adulterazioni e sofisticazioni degli alimenti. Fondamenti di nutrizione umana. La classificazione degli alimenti: proteine, carboidrati, lipidi, vitamine, fibra. I micronutrienti. Integratori alimentari.

< PLV038 Ispezione degli alimenti di origine animale >

Ispezione delle carni macellate fresche; Ispezione delle carni lavorate e trasformate; Ispezione del latte e prodotti derivati; Ispezione dei prodotti ittici; Ispezione delle uova; Ispezione del miele.

< PLV039 Scienze tecniche mediche applicate - Tecniche di campionamento e ispezione >

Normativa campionamento di sostanze alimentari; Campionamento per analisi chimiche generiche; Campionamento per analisi microbiologiche di sostanze alimentari; Prodotti alimentari deteriorabili; Campione unico non ripetibile; RASFF Reg. CE n° 178/02; Campionamento acque potabili; Campionamento microbiologico di superfici biotiche ed abiotiche; Il campionamento dei MOCA; Etichettatura dei prodotti alimentari; Qualità e sistemi di gestione della qualità; Sanzioni amministrative L. 689/81; Evidence Based Prevention (EBP); L'ispezione e la vigilanza degli alimenti; Le sanzioni previste dal DLGS 193/07 e dal DLGS 190/06.