



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2021/2022		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA	SCIENZE E TECNOLOGIE AGROALIMENTARI		
INSEGNAMENTO	IGIENE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI		
CODICE INSEGNAMENTO	18499		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	VET/04, MED/42		
DOCENTE RESPONSABILE	TABACCHI GARDEN	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	TABACCHI GARDEN	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	3		
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	TABACCHI GARDEN Venerdi 11:00 13:00 Via Pascoli 6, 2° piano		

DOCENTE: Prof.ssa GARDEN TABACCHI

PREREQUISITI	Conoscenza generale delle principali classi di alimenti (di origine animale e vegetale). Conoscenza dei processi di produzione, manipolazione e modificazione degli alimenti.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>1. Conoscenza Conoscenza dei rischi per la salute in campo agroalimentare. Capacita' di classificare i pericoli fisici, chimici e biologici (batteri, virus, miceti e lieviti, prioni, parassiti) presenti negli alimenti. Conoscenza delle interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Conoscenze di base dell'epidemiologia e prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio.</p> <p>2. Conoscenza e capacita' di comprensione Capacita' di analisi dei rischi per la salute in campo agroalimentare. Valutazione delle procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti. Capacita' di classificare e comprendere i pericoli fisici, chimici e biologici (batteri, virus, miceti e lieviti, prioni, parassiti) negli alimenti. Comprensione delle interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Comprensione dell'epidemiologia e delle strategie di prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Comprensione dei principi nutrizionali essenziali per la salute della popolazione e le normative correlate di sicurezza alimentare.</p> <p>3. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di comprensione dei principali rischi (fisici, chimici, biologici quali batteri, virus, miceti e lieviti, prioni, parassiti) in campo alimentare e applicazione delle strategie preventive in grado di limitarli. Capacita' di comprensione dei fattori associati con la crescita microbica e applicazione delle principali strategie di prevenzione.</p> <p>4. Autonomia di giudizio Capacita' di affrontare e gestire una emergenza ambientale che coinvolge prodotti alimentari. Capacita' di affrontare e gestire una epidemia a trasmissione alimentare o oro-fecale che coinvolge prodotti alimentari</p> <p>5. Abilita' comunicative Imparare a comunicare il rischio derivante dai prodotti alimentari e le misure di prevenzione da metter in atto per limitarlo. Imparare a comunicare a livello istituzionale sapendo definire i ruoli delle varie professionalita' del settore alimentare.</p> <p>6. Capacita' di apprendimento Essere in grado di raccogliere, organizzare ed interpretare correttamente le informazioni ottenute dalle diverse risorse e database disponibili. Essere in grado di aggiornarsi periodicamente attraverso la consultazione di pubblicazioni scientifiche proprie delle disciplina e di seguire eventuali corsi di approfondimento o seminari. Saper utilizzare la tecnologia come giusto supporto alle pratiche preventive e comunicative da applicare in campo alimentare.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prove orali in itinere consistenti nella valutazione delle simulazioni svolte durante il corso. Prova scritta conclusiva.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali ed esercitazioni

**MODULO
ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

TESTI CONSIGLIATI

Saranno forniti manuali dei sistemi di certificazione e dei protocolli di controllo degli alimenti utilizzati per la certificazione e il controllo ufficiale

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	10691-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso ha l'obiettivo di consentire allo studente di acquisire gli elementi di base sul sistema di controllo della sicurezza degli alimenti. In particolare dovranno essere conosciute le entità preposte ai controlli sulla sicurezza degli alimenti e gli strumenti che il legislatore mette a loro disposizione (ispezione ed audit). Dovranno essere acquisite conoscenze di base sui pre-requisiti delle imprese alimentari nelle diverse filiere

Lo studente dovrà acquisire capacità di utilizzare la conoscenza e la comprensione acquisita nell'individuare le problematiche sanitarie legate alle diverse produzioni ed individuare i soggetti controllori e gli strumenti più appropriati per effettuare il controllo.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	La struttura del sistema di controllo sugli alimenti: enti preposti e finalità
2	Regolamento CE 882/2004
3	Gli strumenti utilizzati dai dagli enti di controllo: campionamento ufficiale, ispezione e audit (concetto e significato)
2	La gestione del rischio chimico (PNR)
2	Il settore delle carni fresche
2	Il pescato
3	Le certificazioni volontarie (ISO 22000, BRC, IFS) e l'export verso i paesi terzi (USA, Federazione Russa).
2	Miele and Uova
ORE	Esercitazioni
12	Simulazione di controllo su prodotti freschi; Iter di un controllo di prodotto certificato Simulazione di un audit

**MODULO
IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Prof.ssa GARDEN TABACCHI

TESTI CONSIGLIATI

Igiene, Epidemiologia ed Organizzazione Sanitaria orientate per problemi

F.Vitale, M.Zagra

Elsevier

Igiene Medicina Preventiva Sanita' Pubblica

W. Ricciardi

Monduzzi Editore

Igiene degli alimenti e HACCP. In accordo con le disposizioni del pacchetto igiene. Modelli applicativi.

A. Bertoldi, A. Galli

EPC Editore

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50129-Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	60

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce le conoscenze generali e le capacita' di analisi dei rischi per la salute in campo agroalimentare. Lo studente al termine del corso sara' in grado di valutare le procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti e di classificare i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Sara' inoltre in grado di conoscere le interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Inoltre avra' conoscenze di base dell'epidemiologia e prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Infine imparera' a comunicare i rischi e le procedure preventive da applicare in caso di emergenze o epidemie alimentari e conoscerà le principali normative di sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Classificazione dei rischi e delle procedure preventive in campo agroalimentare
4	Pericoli fisici per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione e strategie di prevenzione.
6	Pericoli chimici di origine industriale e antropica per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione. Principali strategie di prevenzione.
6	Fattori associati con la crescita microbica negli alimenti e strategie di prevenzione.
4	Epidemiologia delle malattie a trasmissione alimentare e oro-fecale
3	Pericoli biologici (prioni, parassiti, lieviti miceti e micotossine) per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione; Anisakis, Giardia e Tenia (Parassiti), Aspergillus e Penicillium (funghi), Scrapie, BSE e MCJD (Prioni). Principali strategie di prevenzione.
2	Pericoli biologici (virus) per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione: HAV, HEV, Norovirus, Rotavirus. Principali strategie di prevenzione.
3	Pericoli biologici (batteri) responsabili della contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione: Intossicazioni alimentari (stafilococcus aureus, clostridium botulinum), infezioni (salmonella, brucella, listeria monocitogenes), Tossinfezioni (E. Coli, Clostridium perfringens, bacillus cereus). Principali strategie di prevenzione.
4	Prevenzione delle malattie infettive a trasmissione alimentare ed oro-fecale nei soggetti istituzionalizzati e nei contesti ad elevato rischio (ospedali, case di cura, asili nido). Strategie vaccinali e procedure comportamentali
4	Normative sulla sicurezza alimentare (pacchetti Igiene, HACCP, tracciabilita' e rintracciabilita')
3	Argomenti di nutrizione umana come strumento di prevenzione primaria nelle differenti eta' evolutive. Principali linee guida di Sanita' Pubblica
3	La comunicazione dei rischi in campo alimentare e l'interazione tra le differenti professioni in ambito agroalimentare
ORE	Esercitazioni
4	Simulazione di una emergenza ambientale e riflessi sulla contaminazione degli alimenti. Indagine sul campo, individuazione delle criticita' e risoluzione dell'emergenza
4	Simulazione di una epidemia di malattia a trasmissione alimentare e oro-fecale. Indagine sul campo, individuazione delle fonti e controllo dell'emergenza
4	Simulazione di un intervento di comunicazione istituzionale in campo alimentare