



UNIVERSITÀ DI PISA

SCIENZE DELLA SANITÀ ANIMALE

MASSIMO BOSCHI

Academic year

2018/19

Course

**TECNICHE DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI
LAVORO (ABILITANTE ALLA
PROFESSIONE SANITARIA DI
TECNICO DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI
LAVORO)**

Code

002GF

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
ELEMENTI DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA	VET/07	LEZIONI	24	MASSIMO BOSCHI
SCIENZE TECNICHE MEDICHE APPLICATE	MED/50	LEZIONI	24	ANDREA ZEBRI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Lo scopo principale del corso è fornire allo studente una conoscenza avanzata delle problematiche relative alla salute e al benessere degli animali e delle principali produzioni zootecniche. In particolare, lo studente deve essere in grado di dimostrare di aver acquisito una buona conoscenza per riconoscere le principali malattie infettive e parassitarie degli animali d'allevamento, i diversi metodi di prevenzione e controllo; valutare i potenziali aspetti di salute pubblica legati alle malattie infettive e parassitarie degli animali domestici; conoscere le problematiche sanitarie della produzione primaria di alimenti delle principali filiere zootecniche.

Lo scopo del Modulo del settore MED50 è di fornire gli elementi di conoscenza e gli strumenti per l'analisi del rischio correlato alle principali filiere di alimenti di origine animale, anche dal punto di vista del controllo ufficiale svolto dall'Autorità Competente ai sensi del reg. 882/2004 CE.

Modalità di verifica delle conoscenze

La verifica delle conoscenze sarà oggetto della valutazione di un elaborato scritto previsto all'inizio di ogni sessione d'esame.

Work projet (simulazione di un'attività di Controllo ufficiale in materia di alimenti e mangimi con redazione di apposita modulistica).

Test a risposta multipla.

Capacità

Lo studente acquisirà capacità di gestione e controllo sulla produzione primaria e post primaria nell'ambito degli operatori del settore alimentare registrati.

Modalità di verifica delle capacità

Capacità di descrivere un processo di controllo sanitario con riferimenti normativi e metodologia specifica.

Comportamenti

Lo studente potrà acquisire e/o sviluppare sensibilità alle problematiche sanitarie di sicurezza alimentare.

Modalità di verifica dei comportamenti

In seguito alle attività di tirocinio saranno richieste agli studenti delle brevi relazioni concernenti gli argomenti trattati

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Conoscenza di elementi di biologia.



UNIVERSITÀ DI PISA

Programma (contenuti dell'insegnamento)

Principi di legislazione in campo veterinario

Principali malattie infettive degli animali e zoonosi

Produzione primaria, principali obblighi legati al pacchetto igiene

Anagrafe zootecnica: identificazione e registrazione degli animali

Farmacovigilanza principi di tossicologia legati all'uso dei farmaci concetto di LMR e tempo di sospensione, adempimenti normativi

Principali elementi di valutazione del benessere animale

La filiera dei mangimi: produzione, commercio e controllo ufficiale

La filiera dei sottoprodotti di origine animale

La filiera della produzione apistica e del miele

Principali elementi di Igiene urbana veterinaria

La legislazione nazionale e comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

Il Controllo Ufficiale ai sensi del Reg. 882/04 CE: materiali e metodi.

Concetto di Filiera alimentare: il controllo "from farm to fork"

La filiera carne: norme di riferimento e modalità di controllo.

La filiera latte: norme di riferimento e modalità di controllo.

La filiera ittica: norme di riferimento e modalità di controllo.

Piano Nazionale Alimentazione Animale

Piano Nazionale Residui farmaci e contaminanti ambientali

Piano Regionale di controllo alimenti e bevande.

Strategie di campionamento di matrici alimentari e non.

Bibliografia e materiale didattico

Materiale didattico fornito dal docente.

Modalità d'esame

esame orale e/o test scritto

Ultimo aggiornamento 20/12/2018 10:37