UNIVERSITÀ DI PISA

SCIENZE DELLA SANITÀ ANIMALE

MASSIMO BOSCHI

Academic year	2019/20
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 SANTA' 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 malattia infettiva 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 capacita di gestione e controllo sulla produzione primaria e post primaria nell'ambito degli operatori del settore alimentare registrati.

Modalità di verifica delle capacità
Capacita di descivere 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.

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
Farmacosorveglianza 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 Fiilera 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 18/02/2020 15:03