



## UNIVERSITÀ DI PISA

### SCIENZE DELLA SANITÀ ANIMALE

---

#### MASSIMO BOSCHI

Anno accademico  
CdS

2019/20  
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)  
002GF  
6

Codice  
CFU

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
ELEMENTI DI SANTA' PUBBLICA VETERINARIA SCIENZE TECNICHE MEDICHE APPLICATE	VET/07 MED/50	LEZIONI LEZIONI	24 24	MASSIMO BOSCHI 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  
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 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 18/02/2020 15:03*