



## UNIVERSITÀ DI PISA

### SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

---

#### FRANCESCA PEDONESE

Anno accademico	2021/22
CdS	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Codice	085GG
CFU	6

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	VET/04	LEZIONI	64	ROBERTA NUVOLONI FRANCESCA PEDONESE

#### Obiettivi di apprendimento

##### *Conoscenze*

Il corso è finalizzato all'acquisizione di una solida conoscenza dei principali concetti relativi all'igiene e alla sicurezza dei prodotti alimentari lungo tutta la catena alimentare. Lo studente acquisirà consapevolezza dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare nel settore alimentare e la capacità di elaborare nelle linee generali i relativi piani. Lo studente sarà capace di analizzare le principali problematiche che si interfacceranno con la produzione, il controllo e la certificazione degli alimenti. Il Corso è organizzato in lezioni frontali e in attività pratiche (in aula/presso impianti produttivi).

##### *Modalità di verifica delle conoscenze*

L'accertamento dell'acquisizione delle conoscenze è svolto attraverso: confronti guidati dal docente durante le lezioni frontali; colloqui tra il docente e gli studenti che chiedono chiarimenti; eventuale prova in itinere e prova finale. L'esame finale è orale su tutti gli argomenti del Corso, lo studente sarà esaminato relativamente alla sua capacità di affrontare le tematiche del Corso, usando una terminologia appropriata.

##### *Capacità*

Lo studente sarà in grado di:

- comprendere le principali caratteristiche di un alimento e scomporle nei diversi livelli di qualità
- comprendere i rischi correlati con le produzioni alimentari
- elaborare nelle linee generali un piano di gestione del rischio alimentare
- individuare le principali problematiche della sicurezza alimentare
- svolgere in autonomia l'aggiornamento e l'approfondimento delle proprie competenze.

##### *Modalità di verifica delle capacità*

Durante le esercitazioni pratiche in aula verranno analizzate le capacità dello studente di analizzare le problematiche relative al rischio alimentare.

Durante le attività di lezione fuori sede svolte presso aziende di produzione di alimenti si analizzerà la capacità critica dello studente relativamente ai processi produttivi ed alle problematiche connesse.

##### *Comportamenti*

Lo studente sarà in grado di interfacciarsi e collaborare con l'HACCP Team.

Lo studente sarà in grado di interfacciarsi con i vari livelli dell'industria alimentare.

Lo studente sarà in grado di interfacciarsi con gli operatori del sistema sanitario nazionale.

##### *Modalità di verifica dei comportamenti*



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

Durante le esercitazioni pratiche in aula verranno analizzate le capacità dello studente di interagire in maniera critica con i docenti ed i colleghi. Durante le attività svolte presso le aziende di produzione si analizzerà la capacità dello studente di relazionarsi agli operatori del sistema di controllo e di produzione e di reagire alle problematiche connesse.

### Prerequisiti (conoscenze iniziali)

La verifica delle conoscenze in ingresso è oggetto di confronto fra il docente e gli studenti all'inizio del corso.

### Indicazioni metodologiche

Il corso è così organizzato:

LEZIONI FRONTALI (40 ore), con ausilio di slides, seminari di docenti/professionisti del settore

EERCITAZIONI IN AULA (12 ore)

LEZIONI FUORI SEDE (12 ore, codocenza)

Viene utilizzato il sito e-learning del Corso per l'upload di materiali didattici da parte del docente e per le comunicazioni docente-studenti. Agli studenti viene fornita una password per l'accesso a tali contenuti.

Per colloqui contattare il docente per mail.

### Programma (contenuti dell'insegnamento)

Introduzione al corso

Il rischio alimentare

La contaminazione alimentare

Contaminanti biotici ed abiotici

La globalizzazione e la sicurezza alimentare

L'analisi del rischio alimentare

La metodologia HACCP

L'Autocontrollo Aziendale

Le malattie a trasmissione alimentare.

### Bibliografia e materiale didattico

G. Colavita, Igiene e Tecnologia Alimentare (2010) (ed. Point Veterinaire, Milano)

Materiale didattico fornito dal docente (slide).

### Indicazioni per non frequentanti

L'esame finale orale si svolge su tutti gli argomenti del Corso. Il materiale didattico è disponibile su Moodle, chiedere password al docente.

### Modalità d'esame

Orale

*Ultimo aggiornamento 19/09/2021 11:48*