UNIVERSITÀ DI PISA

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

FRANCESCA PEDONESE

Academic year	2023/24
Course	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Code	085GG
Credits	6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	VET/04	LEZIONI	64	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 basati sui principi dell'HACCP. 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

La verifica delle conoscenze in ingresso è oggetto di confronto tra il docente e gli studenti nelle prime lezioni del corso.
La verifica delle conoscenze viene effettuata mediante una prova orale. Lo studente sarà esaminato relativamente alla sua capacità di affrontare le tematiche del Corso, usando una terminologia appropriata, di analizzare i contesti e di applicare le conoscenze.

Capacità

Attraverso i confronti guidati dal docente durante le lezioni, le esercitazioni in aula e le lezioni fuori sede, lo studente sarà in grado di:

-comprendere e individuare 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 lezioni teoriche, le esercitazioni pratiche in aula e le lezioni fuori sede verranno analizzate le capacità dello studente di analizzare le problematiche relative al rischio alimentare.
La capacità generale di approcciarsi criticamente alle problematiche della sicurezza alimentare sarà saggiata in sede di esame.

Comportamenti

Lo studente sarà in grado di interfacciarsi e collaborare con le figure aziendali responsabili dell'Assicurazione e del Controllo Qualità.
Lo studente sarà in grado di interfacciarsi con i vari livelli di operatori dell'industria alimentare.
Lo studente sarà in grado di interfacciarsi con gli operatori del sistema sanitario nazionale.

Modalità di verifica dei comportamenti

Durante le attività frontali e pratiche verranno analizzate le capacità dello studente di interagire in maniera critica con i docenti ed i colleghi e di reagire alle problematiche presentate.

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 slide, seminari di docenti/professionisti del settore
EERCITAZIONI IN AULA (12 ore)
LEZIONI FUORI SEDE (12 ore)

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
L'evoluzione della normativa sulla sicurezza alimentare.
Le basi cogenti e non cogenti della sicurezza alimentare: Reg (CE) 178/2002 (general food law), Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (UE) 2021/382, Codex Alimentarius CXC-1.1969 rev. 2020.
La cultura della sicurezza alimentare.
Il Reg. (CE) 2073/2005 come strumento per l'operatore del settore alimentare e del controllo ufficiale.
Il microbial challenge test come strumento di sicurezza alimentare.
La contaminazione alimentare e le diverse tipologie di contaminanti.
Contaminazione volontaria e food defense.
La globalizzazione e le malattie a trasmissione alimentare.
Il rischio alimentare e l'analisi del rischio.
Il sistema di autocontrollo aziendale.
La metodologia HACCP, il piano HACCP.
L'organizzazione del sistema di controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare.
Le certificazioni volontarie: quadro generale.

Bibliografia e materiale didattico

Materiale didattico fornito dal docente (slide).
Colavita G. Igiene e Tecnologia Alimentare (2010) (Ed. Point Veterinaire, Milano).
Paparella A., Schirone M., Visciano P. Igiene nei processi alimentari (2023) (Ed. Hoepli).

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 su tutti gli argomenti del Corso.

Ultimo aggiornamento 17/09/2023 16:12