UNIVERSITÀ DI PISA

SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

ALESSANDRA GUIDI

Anno accademico	2018/19
CdS	BIOSICUREZZA E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI
Codice	085GG
CFU	6

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

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Lo studente che completa il corso sarà in possesso di una solida conoscenza dei concetti principali relativi all'igiene e alla sicurezza dei prodotti alimentari di origine animale lungo tutta la catena alimentare. Lo studente acquisirà consapevolezza dei sistemi e delle tecnologie di produzione e conservazione dei prodotti alimentari e sarà capace di analizzare le principali problematiche che si interfacceranno con la produzione e l'ispezione degli stessi. Infine conoscerà le più recenti tecnologie utilizzate nell'ispezione degli alimenti ai fini del controllo e della certificazione delle produzioni

Modalità di verifica delle conoscenze

Per l'accertamento e la verifica delle conoscenze acquisite dallo studente verranno effettuate delle verifiche scritte in itinere alle quali farà seguito una prova scritta finale dove si valuterà la capacità di analisi e di applicazione delle conoscenze acquisite.

Capacità

Capacità
Lo studente sarà in grado di:
- comprendere le principali caratteristiche di un alimento e scomporle nei diversi livelli di qualità
- comprendere il rischio di un alimento
- elaborare un piano di gestione del rischio alimentare
- individuare le principali problematiche della sicurezza alimentare
-individuare le metodologie analitiche finalizzate al controllo della sicurezza alimentare

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 svolte presso le aziende di produzione si analizzerà la capacità critica dello studente relativamente ai processi produttivi ed alle problematiche connesse

Comportamenti

Lo studente sarà in grado di interfacciarsi con gli operatori del sistema sanitario nazionale
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 il laboratorio del controllo degli alimenti

UNIVERSITÀ DI PISA

Modalità di verifica dei comportamenti

Durante le esercitazioni pratiche in aula verranno analizzate le capacità dello studente di interagire in maniera critica con i docenti ed i colleghi nelle elaborazioni dei modelli di gestione del rischio alimentare e delle metodologie analitiche
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)

Lo studente deve aver acquisito le conoscenze relative alla biologia, microbiologia, biochimica, chimica e alla normativa sugli alimenti.

Indicazioni metodologiche

lezioni frontali, con ausilio di lucidi/slide/filmati
seminari svolti da altri docenti e da professionisti del settore
formazioni di gruppi per le attività pratiche
lezione fuori sede presso industrie di produzione di alimenti
i materiali didattici sono scaricati dai siti di e-learning
l'interazione con i docenti del corso avviene tramite posta elettronica o ricevimento previo appuntamento

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
il laboratorio di analisi nell'ispezione degli alimenti

Bibliografia e materiale didattico

G. Colavita, Igiene e Tecnologia Alimentare (2010) (ed. Point Veterinaire, Milano)
materiale fornito dal docente

Modalità d'esame

orale o scritta

Ultimo aggiornamento 31/08/2018 17:16