



## UNIVERSITÀ DI PISA

### SCIENZE DELLA SANITÀ ANIMALE

---

**MASSIMO BOSCHI**

Anno accademico  
CdS

2021/22  
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 SANITÀ<br>PUBBLICA VETERINARIA<br>SCIENZE TECNICHE<br>MEDICHE APPLICATE | VET/07<br><br>MED/50 | LEZIONI<br><br>LEZIONI | 24<br><br>24 | MASSIMO BOSCHI<br><br>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.UE 625/2017.

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

Work projet (simulazione di un'attività di Controllo ufficiale in materia di alimenti e mangimi con redazione di apposita modulistica).  
Test a risposta multipla e/o esame orale svolto in modalità anche da remoto.

##### *Capacità*

Lo studente acquisirà conoscenza e capacità di gestione e controllo sulla produzione primaria e post primaria sia di origine animale che vegetale

##### *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*



## UNIVERSITÀ DI PISA

### Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Conoscenza di elementi di biologia.

### Programma (contenuti dell'insegnamento)

#### Modulo di ELEMENTI DI SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

- Principi di legislazione in campo veterinario
- Principali malattie infettive degli animali e zoonosi
- 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

#### Modulo di scienze mediche tecniche applicate

- Introduzione al corso: la legislazione nazionale e comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.
- Il Controllo Ufficiale ai sensi del Reg. 625/2017 UE: 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.

Appunti delle lezioni integrati con i testi normativi presi a riferimento.

### Modalità d'esame

Prova scritta/Verifiche in itinere/ Prove orali

Ultimo aggiornamento 19/07/2021 14:48