

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Food Hygiene

Corso di Studio
SCIENZE NUTRACEUTICHE

Insegnamento

LMcu

A.A.2017/2018

Docente: Francesca Pennino

☎ 081 7463359

email:francesca.pennino@unina.it

SSD

CFU

Anno di corso (I, II, III)

Semestre (I, II e LMcu)

Insegnamenti propedeutici previsti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Conseguire la capacità di applicare adeguati protocolli operativi per la verifica dei requisiti di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Capacità di: assicurare la conformità igienico-sanitaria dei processi produttivi e la sicurezza dei prodotti alimentari; verificare la rispondenza ai requisiti di qualità in base alle norme ISO 9000; sviluppare diagrammi di flusso analitici e sintetici di linee di produzione.

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio

Capacità autonoma e critica di raccolta ed interpretazione dei dati e rilievi sugli aspetti di igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione dell'uomo; acquisizione di competenze nell'identificazione dei punti critici di controllo di una filiera produttiva per la stesura di un piano di autocontrollo; suggerire appropriate GMP volte al miglioramento delle condizioni igieniche di conservazione e distribuzione di alimenti.

Abilità comunicative

Acquisizione di una proprietà di linguaggio e terminologia tecnica specifica nel campo del controllo igienico-sanitario degli alimenti.

Capacità d'apprendimento

Capacità di documentarsi sui temi della qualità microbiologica dei prodotti alimentari utilizzando la letteratura tecnica e scientifica

PROGRAMMA

La sicurezza alimentare: (2 UFC)

- ✓ Definizione e cenni di epidemiologia
- ✓ La contaminazione microbica, chimica e fisica degli alimenti all'origine e durante i processi di trasformazione
- ✓ Parametri che influenzano la crescita batterica: ossigeno, pH, temperatura ed acqua libera (Aw).

La ristorazione collettiva

- ✓ Aspetti evolutivi
- ✓ Aspetti organizzativi

Il sistema HACCP

- ✓ Origine e sviluppo del sistema HACCP
- ✓ Fondamenti legislativi: Il "Pacchetto Igiene"
- ✓ Applicazione pratica del sistema HACCP
- ✓ I punti di controllo (CP); i punti critici di controllo (CCP)

Conservazione degli alimenti (2 UFC)

- ✓ mezzi fisici, chimici, chimico-fisici e biologici
- ✓ altri metodi di conservazione

Acqua destinata al consumo umano

- ✓ caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche
- ✓ D.Lgs. 31/2001 e ss.mm.ii.

Il controllo microbiologico degli alimenti

- ✓ Campionamento e analisi microbiologiche degli alimenti
- ✓ Monitoraggio microbiologico in un centro cottura: campionamento di superfici ed aria
- ✓ Igiene del personale addetto alla gestione e manipolazione degli alimenti

Rischi legati al consumo di alimenti

- ✓ Microrganismi patogeni responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti
- ✓ Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari; la Notifica

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Food Hygiene

Corso di Studio
SCIENZE NUTRACEUTICHE

Insegnamento

LMcu

A.A.2017/2018

Rischio biologico da alimenti: (2 UFC)

- ✓ Salmonella
- ✓ Cl. perfringens
- ✓ Bacillus careus
- ✓ Staphylococcus aureus
- ✓ Cl.botulinum
- ✓ Listeria monocytogenes
- ✓ Campylobacter jejuni
- ✓ Escherichia coli
- ✓ Brucella
- ✓ Yersinia enterocolitica
- ✓ Epatite A
- ✓ Anisakis

Rischio chimico da alimenti

- ✓ Micotossine
- ✓ Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)
- ✓ Bisfenolo A

Diossine ed altri policlorobifenili (PCB)

CONTENTS

Food Safety: (2 UFC)

- ✓ Definition and description of epidemiology
- ✓ Microbial, chemical and physical contamination of food
- ✓ Factors that influence bacterial growth: oxygen, pH, temperature and free water (Aw).

Collective catering

- ✓ Evolutionary aspects
- ✓ Organizational aspects

The HACCP system

- ✓ Origin and development of the HACCP system
- ✓ European food safety legislation (hygiene package, microbiological criteria in food)
- ✓ Practical application of the HACCP system
- ✓ Control Points (CPs); Critical Control Points (CCPs)

Food Conservation (2 UFC)

- ✓ Physical, chemical, chemical-physical and biological
- ✓ Other methods of conservation

Drinking water — essential quality standards

- ✓ D.Lgs. 31/2001 e ss.mm.ii.

The microbiological control of foods

- ✓ Sampling and microbiological analysis of food
- ✓ Environmental microbiological monitoring food processing: surfaces and air
- ✓ Food-handling staff

Risks related to the consumption of food

- ✓ Pathogenic microorganisms responsible for food-borne diseases
- ✓ Infections, intoxications and food toxins; The Notification

Microbiological risk in food (2 UFC)

- ✓ Salmonella
- ✓ Cl. perfringens
- ✓ Bacillus careus
- ✓ Staphylococcus aureus
- ✓ Cl.botulinum
- ✓ Listeria monocytogenes
- ✓ Campylobacter jejuni
- ✓ Escherichia coli
- ✓ Brucella
- ✓ Yersinia enterocolitica
- ✓ Epatite A
- ✓ Anisakis

Chemical risk in food:

Mycotoxins

Polycyclic Aromatic Hydrocarbons

Bisphenol A

Dioxins and other polychlorinated biphenyls (PCBs)

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Food Hygiene

Corso di Studio
SCIENZE NUTRACEUTICHE

Insegnamento

LMcu

A.A.2017/2018

MATERIALE DIDATTICO

Triassi et al. Igiene Medicina Preventiva e del Territorio. Sorbona Editore

Bertoldi A, Galli A. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC Editore

Appunti delle lezioni.

MODALITA' DI ESAME

L'esame si articola in prova	Scritta e orale	<input type="checkbox"/>	Solo scritta	<input type="checkbox"/>	Solo orale	X
Altro, specificare		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	<input type="checkbox"/>	A risposta libera	<input type="checkbox"/>	Esercizi numerici	<input type="checkbox"/>

(*) E' possibile rispondere a più opzioni