

Testi del Syllabus

Resp. Did. **MOVIA CRISTINA** **Matricola: 23940**

Anno offerta **2016/17**
Insegnamento: **MICROBIOLOGIA, IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE**
Corso di studio: **SM51 – SCIENZE E TECNOLOGIE BIOLOGICHE**
Anno regolamento: **2013**
CFU **3**
Settore: **BIO/19**
Tipo attività: **D- A scelta dello studente**
Anno corso: **3**
Periodo: **Il semestre**
Sede: **Trieste**

 **Testi in italiano**

Lingua di insegnamento

italiano

Contenuti

Il biologo è una figura professionale di primo piano nell'ambito dell'igiene e sicurezza alimentare; ha competenze mirate per la tutela della salute pubblica, che va garantita armonizzando il rispetto di rigorosi principi igienico-sanitari di alimenti, personale ed ambienti con le esigenze qualitative e commerciali dell'industria alimentare. Scopo del corso è fornire gli strumenti didattici di base in igiene degli alimenti, microbiologia e sistemi qualità per intraprendere questa professione

Testi Di Riferimento

Dispensa del docente
Kramer Johannes (2011), "Alimenti microbiologia e igiene", OEMF Milano
Tiecco Gianfranco (1992), "Microbiologia degli alimenti di origine animale", Edagricole Bologna

Obiettivi formativi

Lo studente acquisirà i principi della microbiologia alimentare e le competenze per implementare e gestire un sistema per la gestione della qualità in un'impresa alimentare. Sarà inoltre in grado di eseguire gli accertamenti microbiologici previsti dalla normativa e di riconoscere i microrganismi responsabili delle principali alterazioni degli alimenti.

Metodi didattici

Lezioni frontali con presentazioni iconografiche da computer.
Eventuali prove pratiche subordinate alla disponibilità dell'aula didattica

Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale
Prerequisiti	Competenze in microbiologia generale. Vivamente consigliato il corso in Immunologia e Patologia Generale
Programma esteso	<p>PRINCIPI DI IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI</p> <p>Profili microbiologici tipici degli alimenti e tecniche di conservazione Attività dell' acqua A_w e pH Procedimenti di bonifica e conservazione degli alimenti Parametri di valutazione dell'efficacia dei trattamenti a caldo Modalità di contaminazione degli alimenti Agenti eziologici delle MTA. Le tossinfezioni e gli effetti patologici nell'uomo Analisi microbiologiche - Identificazione ed analisi quantitativa. I regolamenti CE 2073/2005 e 1441/2007. Principali alterazioni ed implicazioni nella shelf life di prodotto</p> <p>PREVENZIONE E CONTROLLO:</p> <p>Il programma dei prerequisiti: selezione e verifica dei fornitori, controllo delle merci in arrivo, pulizia e disinfezione, derattizzazione e disinfestazione, stato ed igiene delle attrezzature, manutenzione dei locali e delle attrezzature, controllo delle temperature, smaltimento dei rifiuti, igiene ed abbigliamento del personale formazione del personale</p> <p>Il sistema HACCP: Analisi qualitativa e quantitativa dei pericoli; CCP, PrPp, PrPo limiti critici e limiti di accettabilità, trattamento delle non conformità ed azioni correttive, il monitoraggio, le verifiche: ruolo del biologo, le registrazioni. Predisposizione di un piano di autocontrollo conforme al sistema HACCP. Il Sistema Per La Gestione Della Qualità (FSMS - Food Safety Management System) conforme al Codex Alimentarius</p> <p>LEGISLAZIONE ALIMENTARE (cenni):</p> <p>Pacchetto igiene, rintracciabilità (Reg CE 178/2002, Reg CE 852/04, Reg CE 853/04, Reg CE 854/04, Reg CE 882/04, loro modifiche ed integrazioni). Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/07. Potabilità dell'acqua (D.L. 2.2.02 n. 27). Limiti di accettabilità acque reflue, contaminanti (PCB, IPA), residui antibatterici, additivi. Materiali a contatto con gli alimenti (Reg. UE 10/2011). Informazioni ai consumatori ed etichette nutrizionali (Reg. UE 1169/2011). Legislazione quadro per alcune categorie di alimenti (prodotti carnei, prodotti ittici, latte, ovoprodotti, prodotti biologici (Reg CE 834/07). Normativa regionale.</p> <p>Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 «General principles of food hygiene», linee guida locali, nazionali ed internazionali Commissione Europea - comunicazione relativa all'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare riguardanti i programmi di prerequisiti (PRP) e le procedure basate sui principi del sistema HACCP, compresa l'agevolazione/la flessibilità in materia di attuazione in determinate imprese alimentari.(GUUE 2016/C278/26) Principi, accordi internazionali e normative che regolamentano le esportazioni degli alimenti Tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (D.L. 81/2008): il ruolo del biologo</p> <p>LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA'</p> <p>Le certificazioni riconosciute dalla Global Food Safety Initiative (GFSI) Le certificazioni ISO nel settore agroalimentare: ISO 9001, 14001, 10854, 22000, SA 8000, OHSAS 18001, EPD (Environmental Product</p>

	<p>Declaration), FSSC (certification scheme for food safety systems) Le certificazioni per i fornitori della GDO imposte dai retailers (IFS, BRC) Implementazione di un Sistema Di Gestione Della Qualità conforme agli standard</p>
--	--