



|   |  |
|---|--|
| <b>Denominazione</b>  | POLITICHE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE  |
| <b>Moduli componenti</b>  | -  |
| <b>Settore scientifico-disciplinare</b>   | SECS-P/01  |
| <b>Anno di corso e semestre di erogazione</b>                                       | 3° anno, 2° semestre   |
| <b>Lingua di insegnamento</b>   | -  |
| <b>Carico didattico in crediti formativi universitari</b>                           | 6  |
| <b>Numero di ore di attività didattica frontale</b>                                 | 36   |
| <b>Docenti</b>  | Prof. Giovanni T. Sorrenti   |
| <b>Risultati di apprendimento specifici</b>   | <p>Al termine del percorso di studio, lo studente avrà acquisito conoscenze utili a consentire di analizzare, interpretare e proporre soluzioni riguardanti i principali aspetti organizzativi aziendali rispondenti alle politiche di sicurezza alimentare. In particolare, lo studente avrà acquisito delle conoscenze relativamente agli elementi riguardanti: le politiche nazionali ed internazionali inerenti gli aspetti di food safety, food security e food defense; il sistema dei controlli sanitari; i principali contaminanti degli alimenti, relativi trend e conseguenti ricadute economiche per l'impresa; il sistema di autocontrollo ispirato ai principi del sistema HACCP; la disciplina sanzionatoria in ambito di sicurezza alimentare. Inoltre, lo studente sarà in grado di comprendere i principali elementi che rappresentano le best practices gestionali ed operative anche utili a consentire l'effettuazione di prestazioni e consulenze a favore di imprese alimentari che producono, trasformano, commercializzano e somministrano alimenti.</p> <p>Il corso si propone di sviluppare le capacità di analisi, valutazione, diagnosi e soluzione dei problemi aderenti alle ampie tematiche di sicurezza alimentare, applicabili alle imprese del settore. Attraverso le nozioni teoriche acquisite lo studente sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite alle specifiche situazioni oggetto di analisi.</p> <p>Lo studente sarà capace di elaborare autonomamente giudizi relativamente a specifiche situazioni proprie delle imprese del settore alimentare.</p> <p>Al termine del corso lo studente sarà in grado di rappresentare correttamente le nozioni acquisite e analizzare, con adeguata terminologia, gli aspetti relativi alle politiche di sicurezza alimentare.</p> |
| <b>Programma</b>  | <p>Il settore agroalimentare nel mondo, in Europa ed in Italia: lo stato dell'arte.</p> <p>Le attuali strategie di Sanità Pubblica per la tutela del consumatore. La general food law comunitaria di settore.</p> <p>La normativa nazionale di riferimento per l'avvio e la gestione dell'attività di impresa alimentare in Italia.</p> <p>Obblighi degli Operatori del Settore Agroalimentare.</p> <p>I prerequisiti per lo svolgimento dell'attività di impresa alimentare ed i principi del Sistema HACCP. La valutazione del rischio alimentare secondo i principi evidence based.</p> <p>Il Sistema di Allerta Rapido comunitario per gli alimenti. Le risultanze dei controlli ufficiali condotti in Italia.</p> <p>La principale disciplina sanzionatoria amministrativa e penale applicabile al settore alimentare.</p> <p>Discussione di casi pratici a partire da evidenze raccolte nel corso delle attività di controllo.</p>   |
| <b>Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento</b> | <p>Lezioni frontali.</p> <p>Le lezioni, oltre ad esporre ed investigare metodologie, strumenti e dinamiche delle politiche di sicurezza alimentare, saranno corredate dall'analisi/discussione di true case studies, al fine di favorire un coinvolgimento attivo da parte degli studenti.</p>   |



|  |   |
|--|---|
| <b>Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento</b>                          | L'esame è svolto in forma orale, ha indicativamente durata di 30 minuti e prevede almeno cinque domande relative all'intero programma che verteranno sia sugli aspetti tecnici che sulla capacità di fornire analisi e valutazioni inerenti le dinamiche oggetto del programma e aderenti alle politiche di sicurezza alimentare ed agli aspetti pratici caratterizzanti la disciplina. |
| <b>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</b> | La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso in trentesimi. Il voto finale deriva dalla valutazione complessiva della prova e risulta dalla verifica del livello di raggiungimento dei risultati di apprendimento stabiliti. Ai fini dell'attribuzione del voto finale, le domande hanno lo stesso peso.   |
| <b>Propedeuticità</b>  | Non sono previste propedeuticità. Tuttavia è consigliabile l'acquisizione di conoscenze preliminari di gestione delle imprese.  |
| <b>Materiale didattico utilizzato e materiale didattico consigliato</b>            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Bertoldi A, Galli A. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC editore. 2017</li><li>• Dongo D. Sicurezza alimentare. Regole cogenti e norme volontarie. FARE-Food and Agriculture R. 2016</li><li>• Biglia C, Pellicano CM, Pisanello D. Guida alla legislazione alimentare. EPC editore. 2010</li></ul>  |