



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

**Scuola di
Scienze della
Salute Umana**

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro

**PROGRAMMA DELL'INSEGNAMENTO
SCIENZE DELLA PREVENZIONE APPLICATE ALLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA (8 CFU)**

AREA DI APPRENDIMENTO PREVENZIONE: VIGILANZA E CONTROLLO e INDAGINE	
OBIETTIVI FORMATIVI Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze necessarie a gestire il rischio chimico, fisico, biologico e microbiologico nell'ambito delle attività connesse alla sanità pubblica veterinaria. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente al termine del corso deve saper applicare metodi e procedure funzionali ad un processo di valutazione dei rischi specifici dell'ambito professionale sanità pubblica veterinaria	
PREREQUISITI	Nessuno
UNITA' DIDATTICHE	Modulo MED/42 – Igiene Generale e Applicata Modulo BIO/03 – Botanica Ambientale e Applicata Modulo VET/04 – Ispezione Alimenti di Origine Animale Modulo MED/50 – Scienze Tecniche Mediche Applicate Approfondimenti in materia di Sicurezza alimentare alimenti di origine animale
METODI DIDATTICI	Lezione frontale, attività a piccoli gruppi, esercitazione
METODI DI ACCERTAMENTO	Esame di profitto scritto o orale La valutazione finale dell'insegnamento tiene conto dei risultati conseguiti nelle singole unità didattiche

UOC Servizi alla Didattica | DIPINT

c/o Nuovo Ingresso Careggi – Padiglione 3 | Stanza 123

Largo Brambilla, 3 – 50134 Firenze

Tel. 0557949729 | 0557944316 – Fax 0557944261

Cell. 3487491825 | 3371020602

e-mail: francesco.epifani@unifi.it, epifanif@aou-careggi.toscana.it



UNITA' DIDATTICHE

MODULO: MED/42 – IGIENE GENERALE E APPLICATA	
OBIETTIVI FORMATIVI	
Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze teoriche essenziali ad individuare le principali tipologie di malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo.	
Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente al termine del corso deve saper applicare le conoscenze acquisite nelle attività professionali del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in ambito della sanità pubblica veterinaria.	
PROGRAMMA ESTESO	Cenni generali sulle zoonosi Le principali malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo: Antrace Brucellosi Bse Giardia Leishmaniosi Rabbia Streptococcus Toxoplasmosi Trichinellosi
METODI DIDATTICI	Lezione frontale
TESTI DI RIFERIMENTO	Materiale Didattico fornito dal Docente
METODI DI ACCERTAMENTO	Verifica in itinere scritta con credito di programma e/o di valutazione Esame di profitto in forma scritta o orale
ALTRE INFORMAZIONI	



MODULO: BIO/03 – BOTANICA AMBIENTALE E APPLICATA

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenza e capacità di comprensione:

Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze teoriche necessarie connesse ai concetti di botanica generale, del biomonitoraggio, al ruolo dei licheni, briofite, pollini, delle piante usate come fitodepuratori e utilizzo e regole di impiego dei prodotti fitosanitari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

Lo studente al termine del corso deve saper applicare le conoscenze acquisite nelle attività professionali del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro.

PROGRAMMA ESTESO

Concetti di botanica generale
La cellula vegetale, il cloroplasto
La fotosintesi fase luminosa e fase oscura , piante a metabolismo C3 , C4 e CAM
Il fiore le infiorescenze i frutti le cariossidi
Le interrelazioni con l'ambiente dei viventi fotosintetici procarioti ed eucarioti, nonché i funghi, il loro possibile utilizzo come bioindicatori dello stato dell'ambiente e la valutazione quali fattori di rischio biologico.
Il biomonitoraggio della qualità dell'aria, dell'acqua e del suolo: le metodologie di analisi
Ruolo dei cianobatteri e di altri batteri (azotofissatori, nitrificatori, nitratori e denitrificanti) nel ciclo biogeochimico dell'azoto.
Licheni: caratteri generali, natura della relazione micobionte/fotobionte e relative proprietà emergenti. Definizione di successione ecologica e ruolo degli organismi pionieri nelle successioni primarie. Biomonitoraggio ambientale: bioindicatori e bioaccumulatori, bioindicazione diretta e indiretta, attiva e passiva, uso dei licheni nel biomonitoraggio della qualità dell'aria mediante il metodo I.A.P (Index of Atmospheric Purity). Distinzione tra piante vascolari e non vascolari.
Briofite: cenni sui caratteri morfoanatomici; uso dei muschi per il biomonitoraggio della qualità dell'aria.
Piante vascolari: cenni sull'organizzazione morfoanatomica (tessuti conduttori, organi vegetativi e riproduttivi). Piante vascolari come bioindicatori e bioaccumulatori
Pollini: genesi, ruolo nella riproduzione sessuale delle spermatofite, impollinazione anemocora e zoocora, caratteri diagnostici.
Pollinosi: definizione, sintomi, risposta del sistema immunitario al contatto con gli allergeni, principali famiglie di spermatofite responsabili delle pollinosi, monitoraggio aerobiologico (bollettini pollinici, calendari pollinici, metodi e strumenti impiegati per il campionamento del particolato aerodiffuso).
Le piante usate come fitodepuratori
Piante geneticamente modificate: problemi di dispersione del polline e valutazione del rischio ambientale
I prodotti fitosanitari , normativa scopo di utilizzo regole di impiego
Indici biologici necessari per definire la qualità dei corsi d'acqua IBE IFF.

METODI DIDATTICI

Lezione frontale

TESTI DI RIFERIMENTO

Materiale Didattico fornito dal Docente

METODI DI ACCERTAMENTO

Verifica in itinere scritta con credito di programma e/o di valutazione
Esame di profitto in forma scritta o orale

ALTRE INFORMAZIONI



MODULO: VET/04– ISPEZIONE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
OBIETTIVI FORMATIVI Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze teoriche essenziali connesse agli aspetti tecnici e giuridici della macellazione degli animali, all'ispezione delle carni fresche, congelate, preparate e prodotti a base di carne nonché dell'ispezione del latte e prodotti derivati e prodotti della pesca freschi, preparati e trasformati Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente al termine del corso deve saper applicare le conoscenze acquisite nelle attività professionali del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in ambito professionale sanità pubblica veterinaria.	
PROGRAMMA ESTESO	<u>Macellazione degli animali:</u> aspetti tecnici e giuridici della visita ante e post mortem, lo stordimento, l'ispezione degli organi e delle carni, le tecnologie della macellazione, bollatura sanitaria e aspetti igienico sanitari correlati: residui di sostanze indesiderate, anabolizzanti, medicinali veterinari e contaminanti ambientali <u>Ispezione delle carni fresche, congelate, carni preparate e prodotti a base di carne:</u> aspetti tecnici riguardanti la produzione, rasformazione, conservazione e l'immissione al consumo delle carni fresche, congelate, carni preparate e prodotti a base di carne <u>Ispezione del latte e prodotti a base di latte:</u> cenni sulle principali frodi, difetti e alterazioni. Aspetti tecnici e normativi riguardanti la produzione, conservazione e l'immissione al consumo di latte crudo, latte pastorizzato, latte UHT e dei prodotti lattiero-caseari <u>Ispezione dei prodotti della pesca, freschi, preparati e trasformati:</u> cenni sulle principali frodi, difetti e alterazioni. Aspetti tecnici e normativi riguardanti la valutazione di salubrità, la produzione, conservazione e l'immissione al consumo dei prodotti della pesca
METODI DIDATTICI	Lezione frontale, attività a piccoli gruppi, esercitazione
TESTI DI RIFERIMENTO	Materiale Didattico fornito dal Docente
METODI DI ACCERTAMENTO	Verifica in itinere scritta con credito di programma e/o di valutazione Esame di profitto in forma scritta o orale
ALTRE INFORMAZIONI	



MODULO: MED/50 – SCIENZE TECNICHE MEDICHE APPLICATE	
OBIETTIVI FORMATIVI Conoscenza e capacità di comprensione: Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze teoriche essenziali per eseguire il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale, dei mangimi e dei sottoprodotti di origine animale, sull'anagrafe del bestiame, sulla farmacovigilanza e sul benessere animale. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Lo studente al termine del corso deve saper applicare le conoscenze acquisite nelle attività professionali del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in ambito professionale sicurezza alimentare.	
PROGRAMMA ESTESO	<u>Aspetti generali del controllo degli alimenti di origine animale:</u> metodi, procedure, modulistica e normativa orizzontale e verticale correlata al controllo ufficiale degli alimenti e l'ispezione degli alimenti di origine animale Organizzazione comunitaria <u>Etichettatura generale degli alimenti di origine animale</u> <u>Controllo ufficiale sui mangimi</u> <u>I Sottoprodotti di origine animale:</u> Fattori di rischio e relativa normativa (comunitaria, nazionale e regionale) Requisiti di impianti di transito, magazzinaggio e trasformazione Sistema sanzionatorio Attività di vigilanza/controllo <u>Cenni sull'ispezione delle uova e uovo prodotti:</u> Cenni sulle principali frodi, difetti e alterazioni. Cenni tecnici e normativi riguardanti il commercio delle uova e uovoprodotti <u>Cenni di ispezione sanitaria del miele e dei prodotti dell'alveare:</u> Cenni sulle principali frodi, difetti e alterazioni. Aspetti tecnici e normativi riguardanti la lavorazione e il commercio del miele e dei prodotti dell'alveare
METODI DIDATTICI	Lezione frontale, attività a piccoli gruppi
TESTI DI RIFERIMENTO	Materiale Didattico fornito dal Docente
METODI DI ACCERTAMENTO	Verifica in itinere scritta con credito di programma e/o di valutazione Esame di profitto in forma scritta o orale
ALTRE INFORMAZIONI	



MODULO: APPROFONDIMENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscenza e capacità di comprensione:

Lo studente al termine del corso deve possedere le conoscenze teoriche essenziali per eseguire il controllo ufficiale degli alimenti di origine animale, dei mangimi e dei sottoprodotti di origine animale, sull'anagrafe del bestiame, sulla farmacovigilanza e sul benessere animale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione:

Lo studente al termine del corso deve saper applicare le conoscenze acquisite nelle attività professionali del Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro in ambito professionale sicurezza alimentare.

PROGRAMMA ESTESO	Etichettatura specifica degli alimenti di origine animale Additivi e aromi naturali Materiali a contatto con gli alimenti Anagrafe del bestiame e biosicurezza Farmacovigilanza Benessere animale
METODI DIDATTICI	Lezione frontale, attività a piccoli gruppi
TESTI DI RIFERIMENTO	Materiale Didattico fornito dal Docente
METODI DI ACCERTAMENTO	Verifica in itinere scritta con credito di programma e/o di valutazione
ALTRE INFORMAZIONI	