

**Scheda Didattica**

**Corso integrato ATTIVITA' SEMINARIALE 2 - 8059210 (3 CFU)**

SSD	Modulo	Docente	CFU
SPS/10	Sociologia dell'ambiente e del territorio	Dott. F. D'Ambrosio	2
MED/42	HACCP Igiene e sicurezza degli alimenti	Dott. M. Martinelli	1

**Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi**

**Obiettivi formativi**

Il corso si propone di fornire allo studente i principali concetti teorici e metodologici dell'approccio sociologico sulla questione ambientale come analisi dell'influenza non solo del mondo fisico, ma anche della vita sociale e psicologica. A conclusione del corso, lo studente sarà in grado di descrivere e comprendere la conoscenza sociale ed ecologica indispensabile nella salvaguardia ambientale per lo sviluppo di un territorio sostenibile, e l'approfondimento delle strategie di prevenzione e promozione della salute utilizzate. Per ciò che attiene la disciplina HACCP il corso si propone di far acquisire una formazione di base in igiene alimentare, volta a rafforzare comportamenti corretti nell'esercizio del controllo ufficiale, accrescendo la consapevolezza circa le malattie trasmesse attraverso gli alimenti.

I risultati di apprendimento attesi sono coerenti con le disposizioni generali del Processo di Bologna e le disposizioni specifiche della direttiva 2005/36/CE. Si trovano all'interno del Quadro europeo delle qualifiche (descrittori di Dublino) come segue:

**Conoscenza e capacità di comprensione**

Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito e/o sviluppato adeguata sensibilità alle problematiche socioambientali, comprendere il rapporto tra ambiente, società e territorio e, infine, possedere un bagaglio di competenze teoriche e pratiche utili a leggere e interpretare le principali dinamiche che intercorrono tra uomo e ambiente, e le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo e i principi applicativi/ispettivi nelle diverse attività produttive.

**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Lo studente sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite e gli strumenti metodologici necessari in un ampio spettro di contesti sociali, ambientali e professionali, con particolare attenzione alla comprensione delle caratteristiche sociali dell'ambiente maggiormente rilevanti ai fini della sostenibilità ambientale e per la salute dell'individuo e della comunità. Applicare le competenze acquisite in materia di controllo ufficiale,

---

garantendo una corretta ispezione igienico-sanitaria alimentare, in relazione alla tipologia di attività ispezionata.

---

**Autonomia di giudizio**

Lo studente dovrà acquisire la capacità di integrare le conoscenze apprese e applicare correttamente i principi di ragionamento sociologico alla questione ambientale nella propria attività professionale, nonché sviluppare capacità di analisi critica e lettura dei principali fenomeni sociali osservabili nel rapporto tra dimensione umana, ambiente e territorio al fine di valutare e giudicare appropriatamente un processo, una situazione o attività nel contesto di riferimento.

---

**Abilità comunicative**

Lo studente acquisirà la capacità di comunicare in modo chiaro e preciso le proprie conoscenze e le conclusioni prive di ambiguità, avvalendosi di un linguaggio tecnico e di una terminologia adeguati, al fine di rafforzare un corretto ed efficace intervento ispettivo.

---

**Capacità di apprendimento**

Lo studente al termine del corso sarà in grado di apprendere in maniera autonoma i processi di relazione tra uomo e ambiente attraverso strumenti tecnico-professionali, nonché provvedere all'aggiornamento e all'approfondimento delle conoscenze acquisite durante il corso.

---

**Programmi**

**Sociologia dell'ambiente e del territorio**

Le origini della sociologia dell'ambiente e la questione ambientale  
Principali paradigmi e approcci in sociologia dell'ambiente  
Il rapporto tra uomo e ambiente  
La vita sociale e la dimensione spaziale: percezione, interazione sociale e identità  
Società, modernizzazione e processi di globalizzazione  
Impatto della crisi ambientale e influsso sull'uomo  
La relazione tra rischio ambiente e società: comunicazione ecologica e gestione dei disastri naturali  
Sostenibilità e sviluppo, qualità della vita e stato di salute  
I rischi di natura psicosociale  
L'ecopsicologia: quando l'ecologia incontra la psicologia  
Strategie di prevenzione e promozione della salute

**HACCP Igiene e Sicurezza degli Alimenti**

Il corso illustra le caratteristiche del sistema HACCP, le procedure di autocontrollo ed i principi del sistema HACCP con particolare riferimento a:  
rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici e loro prevenzione;  
metodi e principi di autocontrollo del sistema HACCP;

conservazione degli alimenti;  
approvvigionamento di materie prime e tracciabilità;  
pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;  
comportamento del personale: igiene personale e procedure specifiche;  
nozioni di base sulle normative di settore, modalità operative/ispettive.

### Descrizione modalità e criteri di verifica dell'apprendimento

Per il modulo di Sociologia dell'ambiente e del territorio l'esame è costituito da un colloquio finalizzato alla valutazione del grado di conoscenza e padronanza degli argomenti trattati durante il corso. Il punteggio della prova d'esame è attribuito mediante un voto espresso in trentesimi.

Per il modulo HACCP alla fine del corso, lo studente effettuerà una prova scritta, quale simulata pratica di vigilanza nelle attività produttive. La metodologia sarà comunicata durante le lezioni insieme alla bibliografia e/o ai materiali didattici necessari alla preparazione per la valutazione finale.

Lo studente dovrà produrre un elaborato scritto (fino a 5000 caratteri, spazi inclusi) descrivendo l'approccio di intervento professionale, la correlazione delle fasi ispettive al ciclo produttivo assegnato, la descrizione dei punti critici di controllo e le relative misure correttive da adottare. La prova di esame sarà valutata secondo i seguenti criteri:

**Non idoneo:** Scarsa o carente conoscenza e comprensione degli argomenti; limitate capacità di analisi e sintesi, frequenti generalizzazioni dei contenuti richiesti; incapacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

**18-20:** Appena sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti, con evidenti imperfezioni; appena sufficienti capacità di analisi, sintesi e autonomia di giudizio; scarsa capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

**21-23:** Sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti; sufficiente capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare con logica e coerenza i contenuti richiesti; sufficiente capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

**24-26:** Discreta conoscenza e comprensione degli argomenti; discreta capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; discreta capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

**27-29:** Buona conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti; buona capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; buona capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

**30-30L:** Ottimo livello di conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti con un'ottima capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso, innovativo e originale, i contenuti richiesti; ottima capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

### Testi adottati

Testi di riferimento per il modulo Sociologia dell'ambiente e del territorio

D'Ambrosio F. (2016). *L'uomo e l'ambiente. Introduzione alla sociologia dell'ambiente*, Prefazione prof. Maurizio Divizia, Roma: Arduino Sacco Editore.

Pellizzoni L., Osti G. (2008), *Sociologia dell'ambiente*, Bologna: Il Mulino. Capitoli 1, 2 e 3. per approfondimenti:

Davico L. (2004), *Sviluppo sostenibile. Le dimensioni sociali*, Roma: Carocci.

Testi di riferimento per il modulo HACCP

European Food Safety Authority

[https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate\\_publications/files/TM-01-16-287-IT-N.PDF](https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/corporate_publications/files/TM-01-16-287-IT-N.PDF)

Ministero della Salute

[https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_5.jsp?lingua=italiano&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_5.jsp?lingua=italiano&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene)

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_3\\_alimenti.html](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_3_alimenti.html)

UNPISI Associazione Tecnico Scientifica <https://unpisi.it/temi/alimentazione-food/>

Regolamento (CE) 852/2004 del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Raccomandazioni della Commissione Europea (7193/2007/DG SANCO)

Linee guida applicative del Regolamento n.852/2004/CE (G.U. n. 121 del 26/5/2010).

D.Lgs 6.11.2007, n.193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE.

### Modalità

**Prerequisiti** Il corso presuppone la padronanza di conoscenze di base della Sociologia generale e di Igiene generale, e la conoscenza di alcuni termini filosofici, sociologici, psicologici e igienico-sanitari.

**Svolgimento** Lezioni teoriche con presenza attestata da fogli firma.

**Frequenza** Frequenza obbligatoria di almeno il 75% del monte ore complessivo.

### Riferimenti e contatti

Docente	Contatto
Dott. F. D'Ambrosio	francescop.dambrosio@gmail.com
Dott. M.Martinelli	mauriziomartinelli22@gmail.com
<b>Ricevimento:</b> ciascun docente riceve gli studenti su appuntamento.	