

**Insegnamento: Xenobiotici, inquinanti ambientali e sicurezza alimentare (Modulo 2)**  
**(3 CFU 31 ore)**  
**A.A. 2023-2024**

**Corso di Studi: Biotecnologie animali**

**Prof. Giampiero Pagliuca**

<b>Temi e competenze acquisite</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Contenuti specifici</b>	<b>Ore</b>
<b>1 (TOT. 1 ORA)</b>	<b>Patto d'aula</b>	Introduzione al corso. Organizzazione e modalità di verifica	1
<b>2. (TOT. 11 ORE)</b> Acquisizione di concetti base sulla legislazione europea nell'ambito della sicurezza alimentare.  Acquisizione di concetti relativi ai principali residui e contaminati negli alimenti	<b>Analisi del rischio</b>	Introduzione all'analisi del rischio per le sostanze chimiche indesiderate. Espressione dei risultati analitici	3
	<b>Normativa europea di riferimento</b>	Organizzazione dei controlli sulla filiera alimentare e normativa europea di riferimento	2
		Legislazione europea sulle sostanze chimiche indesiderate negli alimenti e piani di controllo	6
<b>3. (TOT. 18 ORE)</b> Acquisizione di concetti relativi alle metodiche analitiche per il controllo della presenza di residui e contaminati negli alimenti	<b>Validazione</b>	Fasi dell'analisi chimica degli alimenti. Fonti di errore analitico. Validazione del metodo analitico	4
	<b>Preparazione del campione</b>	Modalità di estrazione dell'analita dalla matrice e purificazione	4
	<b>Metodi strumentali</b>	Spettroscopia e cromatografia. Metodi di dosaggio dell'analita	8
	<b>Approccio europeo alla validazione</b>	Rendimento dei metodi analitici ed interpretazione dei risultati	2
<b>4. (TOT. 1 ORA)</b>	<b>Verifica apprendimento</b>	Test di verifica dell'apprendimento, correzione e discussione	1