

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione del Corso Integrato	SICUREZZA ALIMENTARE 2
Moduli didattici integrati	Igiene e sicurezza della carne e derivati; Tecnologia delle produzioni carnee.
Corso di studio	Laurea Magistrale in Medicina Veterinaria LM42
Anno di corso	V
CFU	7 (lezioni frontali: 5 CFU; esercitazioni 2 CFU)
SSD	VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	I Bimestre
Obbligo di frequenza	Si

Docenti del Corso Nome e Cognome	indirizzo mail	telefono
Gaetano Vitale Celano	gaetanovitale.celano@uniba.it	080 4679854
Giancarlo Bozzo	giancarlo.bozzo@uniba.it	080 4679851

Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P.62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano
Sede virtuale	Piattaforma Teams (codice accesso mqo7xha)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Mercoledì ore 11:00-13:00; Giovedì ore 14:00-16:00 in presenza o online su richiesta

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso integrato di Sicurezza Alimentare 2, mira a fornire allo studente conoscenze, competenze e abilità relative (i) all'applicazione delle normative nazionali ed europee in materia di igiene e sicurezza del settore delle carni e di protezione degli animali in allevamento, al trasporto e al macello; (ii) all'individuazione, gestione e prevenzione dei <i>pericoli</i> nell'ambito della filiera delle carni fresche e trasformate, attraverso l'approfondimento dei principali aspetti tecnologici, normativi e sanitari.
Prerequisiti	Propedeuticità: Anatomia patologica e Sicurezza Alimentare 1.

<p>Attività Pratiche ed esercitazioni</p> <p>CFU: 1</p> <p>Ore: 15</p>	<p>e valutazione dei CCP (Reg. CE 853/2004). Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni. Metalli pesanti. Micotossine.</p> <p>La macellazione rituale e la protezione degli animali alla macellazione (Reg. CE 1099/2009).</p> <p>Diagnostica di laboratorio applicata alla valutazione del rischio chimico. Determinazione dei principali parametri Animal-based per la valutazione del benessere animale.</p>
---	--

<p>Norme di Biosicurezza per la frequenza delle attività pratiche</p>	<p>L'accesso nei laboratori della sezione di Sicurezza degli Alimenti è consentito solo agli studenti dotati di abbigliamento protettivo (camici e guanti in lattice monouso), che abbiano preso visione del manuale di biosicurezza.</p>
--	---

Materiale per lo studio personale	
Testi di riferimento	<p>Testi: (i) Ispezione e Controllo degli Alimenti (2018). B. Cenci Goga. Casa Ed. Point Veterinaire Milano. (ii) Manuale di Ispezione e Controllo delle carni (2018). S. Stella. E. Scanziani, G. Ghisleni Casa Ed. Ambrosiana, Milano.</p> <p>Presentazioni PDF disponibili su piattaforma Google Drive e Microsoft Teams.</p>
Note ai testi di riferimento	<p>Il materiale didattico aggiuntivo è fornito dai docenti all'inizio del corso ed è disponibile sulla piattaforma TEAMS dell'insegnamento.</p>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
175	65	30	80
CFU/ETCS			
7	5	2	/

Metodi didattici	<p>L'attività didattica sarà erogata soprattutto attraverso lezioni frontali. Ad essa saranno affiancati metodi di apprendimento attivi, quali la risoluzione di casi studio che comportino un lavoro autonomo e/o di gruppo. Sono previste lezioni pratiche svolte nei laboratori della sezione di Sicurezza degli Alimenti. Gli studenti suddivisi in gruppi di 8-10 persone eseguono: (i) ispezione delle carni fresche e trasformate, (ii) esprimono un giudizio ispettivo su casi studio ed (iii) effettuano prove per il campionamento ufficiale. Inoltre gli studenti, guidati dal docente, saranno accompagnati in strutture dedicate alla produzione di carni fresche e trasformate, esterne alla struttura del dipartimento.</p>
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Lo studente acquisirà conoscenze e capacità di comprensione in merito a:</p> <p>Consapevolezza di malattie di importanza internazionale che rappresentano un rischio per la biosicurezza e il commercio nazionale e internazionale (DOC 2.6).</p> <p>Legislazione relativa alla cura e al benessere degli animali da reddito, al movimento degli animali e alle malattie soggette a denuncia (DOC 2.7).</p> <p>Problematiche di salute pubblica veterinaria, comprese epidemiologia, malattie epizootiche transfrontaliere, malattie zoonosiche e di origine alimentare, malattie</p>

	emergenti e riemergenti, igiene e tecnologia alimentare (DOC 2.10).
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<p>Al termine del corso, lo studente dovrà essere capace di: Raccogliere, conservare e trasportare campioni, selezionare test diagnostici appropriati, interpretare e comprendere i limiti dei risultati dei test (DOC 1.21). Riconoscere i segni sospetti di possibili malattie soggette a denuncia e intraprendere le azioni appropriate, compresa la notifica alle autorità competenti (DOC 1.24). Eseguire l'ispezione ante mortem degli animali destinati alla catena alimentare, prestando attenzione anche agli aspetti del benessere; identificare correttamente le condizioni che influenzano la qualità e la sicurezza dei prodotti di origine animale, per escludere quegli animali la cui condizione esclude la possibilità di produzione di alimenti (DOC 1.34). Eseguire l'ispezione di alimenti e mangimi compresa l'ispezione post mortem degli animali da produzione alimentare e l'ispezione nel campo della tecnologia alimentare (DOC 1.35).</p>
Competenze trasversali	<p>Autonomia di giudizio Capacità di analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie della filiera delle carni fresche e trasformate.</p> <p>Abilità comunicative Lavorare efficacemente come membro di un team multidisciplinare nell'erogazione dei servizi (DOC 1.6).</p> <p>Capacità di apprendere in modo autonomo I principi della prevenzione delle malattie e della promozione della salute e del benessere (DOC 2.9). Dimostrare una capacità di apprendimento permanente e un impegno per l'apprendimento e lo sviluppo professionale. Ciò include la registrazione e la riflessione sull'esperienza professionale e l'adozione di misure per migliorare le prestazioni e la competenza (DOC 1.13). Partecipare a processi di auto-verifica e revisione di gruppi di pari per migliorare le prestazioni (DOC 1.14).</p>
Sintesi delle conoscenze e delle competenze che il corso integrato concorre a fare acquisire agli studenti secondo quanto previsto dall'EAEVE (ECCVT 17/01/2019)	<p>1.13 1.14 1.21 1.24 1.34 1.35 1.6 2.6 2.7 2.9 2.10</p>

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame del corso integrato di "Sicurezza Alimentare 2" consente l'acquisizione di 7 dei CFU previsti dal piano di studio. L'esame prevede una prova parziale dei moduli di "Igiene e sicurezza della carne e derivati" e "Tecnologie delle produzioni carnee". I 7 CFU si ritengono acquisiti solo dopo il superamento delle due parti e la registrazione sul portale ESSE3 del verbale.</p>

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, anche attraverso la risoluzione di casi studio e l'interpretazione critica delle normative. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di saper applicare quanto appreso, attraverso la valutazione delle capacità di approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni. • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di formulare giudizi in piena autonomia. • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, con particolare riferimento alle normative giuridiche del settore. • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà essere in grado di rielaborare i concetti appresi, dimostrando capacità di soluzione di problematiche teorico-pratiche nuove e complesse.
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Il voto finale è il risultato del giudizio collegiale relativo alle 2 prove parziali in cui saranno valutate: l'acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione della filiera delle carni fresche e trasformate; la conoscenza delle principali normative nazionali ed europee; capacità di discussione di casi studio. L'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei tre punti sopra descritti insieme a capacità di comunicazione, chiarezza espositiva, competenza disciplinare e livello di approfondimento.</p>
<p>Altro</p>	