

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	IGIENE E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE DI ORIGINE ANIMALE
Corso di studio	Scienze Animali L38
Anno di corso	III
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	9 (8+1)
SSD	VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II semestre
Obbligo di frequenza	Sì

Docente	
Nome e cognome	Giancarlo Bozzo – Nicoletta Cristiana Quaglia
Indirizzo mail	giancarlo.bozzo@uniba.it ; nicolettacristiana.quaglia@uniba.it
Telefono	+390805443855
Sede	Campus di Medicina Veterinaria – S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Microsoft Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì 09:30-11:30; mercoledì 14.00-16.00. Previo appuntamento richiesto via e-mail. Il tutoraggio può essere svolto utilizzando piattaforme di e-learning.

Syllabus	
Obiettivi formativi	Individuazione, gestione e prevenzione dei <i>pericoli</i> nell'ambito delle diverse produzioni alimentari (primarie) di origine animale. Normative nazionali ed europee in materia di igiene e sicurezza delle differenti filiere.
Prerequisiti	Conoscenze di base di anatomia - fisiologia e microbiologia.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Il processo decisionale in Europa: istituzioni e processo istituzionale. Atti giuridici: Regolamenti, Direttive, Decisioni. Principi generali di legislazione alimentare e adempimenti in produzione primaria (Regolamenti CE 178/02, 852/04, 853/04). L'allevamento degli animali da reddito (bovino, suino, ovino e caprino, avicolo, cunicolo). Studio e Valutazione dell'Impatto Ambientale (SIA e VIA). Biosicurezza e ruolo del consulente d'azienda (Regolamenti CE 429/16 e 625/2017). Il benessere animale in allevamento: (i) diritti degli animali e maltrattamento; (ii) piano nazionale benessere animale – controlli e relazioni annuali; (iii) protezione degli animali durante il trasporto (Reg. CE 1/2005); posti di controllo per la protezione degli animali durante il trasporto.</p> <p>Le carni: lo stabilimento di macellazione – osservatorio epidemiologico; resa alla macellazione; classificazione delle carcasse; i tagli anatomici. Il latte: igiene della mungitura e delle aziende produttrici di latte; stoccaggio del latte crudo nell'azienda di produzione; composizione chimica e caratteristiche microbiologiche del latte crudo. Le uova: aspetti igienico sanitari della produzione delle uova; composizione chimica delle uova. I molluschi bivalvi vivi: requisiti igienico sanitari dei molluschi bivalvi, tecnologie di produzione (zone di produzione e zona di stabulazione). I prodotti della pesca: principali specie di interesse commerciale e loro riconoscimento, metodi di cattura e conservazione del pesce fresco, caratteristiche di freschezza. Il miele: cenni di biologia dell'alveare; produzione del miele e caratteristiche chimico fisiche.</p>
Testi di riferimento	Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale (Giampaolo Colavita – Ed. Point

	Veterinaire Italie.
Note ai testi di riferimento	Articoli scientifici indicati dai docenti. Appunti delle lezioni.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
225	80	25	120
CFU/ETCS			
9	8	1	

Metodi didattici	Lezioni frontali con supporto multimediale; Esercitazioni in laboratorio e in campo.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscere i principali requisiti della sicurezza degli alimenti e le disposizioni legislative nazionali ed europee, in fase di produzione primaria.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Lo studente deve possedere competenze teorico-pratiche per la gestione delle diverse filiere produttive.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie delle filiere trattate. • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative nazionali ed europee. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Capacità di approfondire e ampliare le conoscenze acquisite durante il corso.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame di profitto orale su argomenti del programma. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito competenze teoriche e pratiche per la gestione della produzione primaria delle diverse filiere produttive; conoscenza delle principali normative relative alle filiere produttive.
Criteri di valutazione	<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 mediante 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 avere capacità applicative di 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.



Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Durante l'esame saranno valutate: (i) l'acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione della produzione primaria delle diverse filiere produttive. (ii) La conoscenza delle principali normative relative alle filiere produttive. (iii) Discussione di casi studio. Pertanto l'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei tre segmenti sopra descritti.
Altro	