ANNO ACCADEMICO 2025/2026

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	**IGIENE E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE DI ORIGINE ANIMALE**
Moduli didattici integrati	**/**
Corso di studio	Scienze Animali L38
Anno di corso	III anno
CFU	9 (8 CFU: lezioni frontali; 1 CFU: attività pratiche)
Lingua di erogazione	Italiano (8 CFU) – Inglese (1 CFU)
Periodo di erogazione	II Semestre (02/03/2026 -19/06/2026)
Obbligo di frequenza	Sì

Docente del Corso Nome e Cognome	**indirizzo mail**	**telefono**
Giancarlo Bozzo	giancarlo.bozzo@uniba.it	080/5719851
Nicoletta Cristiana Quaglia	nicolettacristiana.quaglia@uniba.it	080/5713849

Sede	Campus di Medicina Veterinaria – S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Piattaforma Microsoft Teams se richiesto (Codice: **7241t18**)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì 09:30-11:30; mercoledì 14.00-16.00. Previo appuntamento via e-mail.

Syllabus	
Obiettivi formativi	Individuazione, gestione e prevenzione dei *pericoli* 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.
Programma	Il processo decisionale in Europa: istituzioni e processo istituzionale. Atti giuridici: Regolamenti, Direttive, Decisioni. Principi generali di legislazione alimentare e adempimenti in produzione primaria. 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; (iii) protezione degli animali durante il trasporto e al mattatoio. 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 e vendita di latte crudo nell'azienda di produzione; criteri microbiologici applicabili al latte crudo e al colostro e normativa di riferimento. Le uova: aspetti igienico sanitari della produzione delle uova; composizione chimica delle uova. I molluschi bivalvi vivi: cenni di anatomia dei molluschi bivalvi vivi; buone prassi igieniche nella produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi; tecnologie di produzione, raccolta e requisiti igienico sanitari dei molluschi bivalvi vivi; requisiti igienico sanitari delle zone di produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi; normativa di riferimento. I prodotti della pesca: adempimenti normativi nell'ambito della produzione primaria; registrazione delle imprese di pesca; requisiti strutturali di tutte le navi e delle navi

	officina e frigorifero; trasporto e sbarco dei prodotti ittici; metodi di cattura e conservazione del pesce fresco; caratteristiche di freschezza; tecnologia di macellazione e aspetto del pescato. Il miele e i prodotti dell'alveare: cenni di biologia dell'alveare; produzione del miele e adempimenti normativi.
Attività Pratiche ed esercitazioni **CFU: 1** **Ore: 10**	Le attività pratiche saranno eseguite: (i) in campo, presso siti legati alla produzione primaria e post-primaria degli alimenti di origine animale; (ii) attraverso l'impiego di video e (iii) nei laboratori della Sezione di Sicurezza degli Alimenti.

Norme di Biosicurezza per la frequenza delle attività pratiche	L'accesso ai laboratori della sezione di Sicurezza degli Alimenti del DiMeV è consentito solo se dotati di abbigliamento protettivo (camici e guanti in lattice monouso), e dopo aver preso visione del manuale di biosicurezza.

Materiale per lo studio personale	
Testi di riferimento	Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale (Giampaolo Colavita – Ed. Point Veterinaire Italie. Igiene nei processi alimentari - Progettazione della sicurezza degli alimenti (a cura di A. Paparella, M. Schiavone, P. Visciano. Ed. HOEPLI)
Note ai testi di riferimento	Articoli scientifici indicati durante le lezioni. Appunti delle lezioni.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
225	*64*	*10*	*151*
CFU/ETCS			
9	*8*	*1*	

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

Risultati di apprendimento previsti	Al termine dell'insegnamento bisogna essere in grado di:
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	possedere competenze teorico-pratiche per la gestione delle diverse filiere produttive**.**
Competenze trasversali	• *Autonomia di giudizio* analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie delle filiere trattate. • *Abilità comunicative* orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative nazionali ed europee. • *Capacità di apprendere in modo autonomo* approfondire e ampliare le conoscenze acquisite durante il corso.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame di profitto orale su argomenti del programma. Si 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	Si dovrà dimostrare: • *Conoscenza e capacità di comprensione:* ○ di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, anche mediante la risoluzione di casi studio e l'interpretazione critica delle normative. • *Conoscenza e capacità di comprensione applicate:* ○ di avere capacità applicative di quanto appreso, attraverso la valutazione delle capacità di approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni. • *Autonomia di giudizio*: ○ di essere in grado di formulare giudizi in piena autonomia. • *Abilità comunicative:* ○ di possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, con particolare riferimento alle normative giuridiche del settore. • Capacità di apprendere: ○ di 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	Per ottenere la firma di frequenza e per poter accedere all'esame è necessaria la frequenza del 50% delle lezioni.

U.O. Didattica e servizi agli studenti
Strada prov.le 62 per Casamassima, km. 3,00
70010 Valenzano (Bari) - Italy
Tel. (+39) 080 5713944-41-46
didattica.veterinaria@uniba.it