

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	SICUREZZA ALIMENTARE II
Corso di studio	Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute – (LM86)
Anno di corso	II
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	: 5 + 1E
SSD	VET04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II semestre
Obbligo di frequenza	Non obbligatorio

Docente	
Nome e cognome	Edmondo Ceci
Indirizzo mail	edmondo.ceci@uniba.it
Telefono	0805443851
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba)
Sede virtuale	Piattaforma Teams (Classe Sicurezza Alimentare II)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì: 09:00 – 11:00 Mercoledì: 14:30 – 16:30

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso mira a formare un professionista, in grado di svolgere attività specifiche nel campo della consulenza all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), con specifici riferimenti al settore delle carni fresche e trasformate e delle uova fresche e trasformate.
Prerequisiti	Lo studente deve aver acquisito i principi base di anatomia e microbiologia.
Contenuti di insegnamento (Programma)	Carni fresche e refrigerate - Fenomeni alterativi delle carni (alterazioni in ambiente aerobico e anaerobico). Carni fresche congelate - fenomeni alterativi. Carni surgelate. Carni salate. Carni insaccate. Carni in scatola. Derivati della carne e grassi alimentari di origine animale. Carni avicunicole e selvaggina. Aspetti commerciali e tecnologici delle carni trasformate. L'Autocontrollo nella filiera produttiva delle carni trasformate. Filiera delle chioccioline – Manuale di corretta prassi operativa. Uova: Ovo-prodotti – Commercializzazione ed etichettatura. Il miele e i prodotti dell'alveare – Commercializzazione ed etichettatura.
Testi di riferimento	Lavori scientifici indicati dal docente. Appunti delle lezioni. Microbiologia degli alimenti – J.M. Jay, M.J. Loessner, D.A. Golden – Ed. Springer Riferimenti normativi: (i) Reg. CE 852/2004. (ii) Reg. CE 853/2004. (iii) Reg. CE 854/2004. (iv) Reg. CE 882/2004. (v) Reg. CE 183/2005. (vi) Reg. CE 2073/2005. (vii) Reg. CE 1441/2007. (viii) Reg. CE 1069/09. (ix) Reg. CE 1169/11.
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	60	25	65



CFU/ETCS			
6	5	1	

Metodi didattici	<p>Test di valutazione anonimo in entrata degli studenti del corso. Proiezione di diapositive. Esercitazioni in laboratorio. Esercitazioni in campo. Lettura critica di manuali di Autocontrollo. Lezioni in co-presenza con consulenti di filiera. Test di valutazione anonimo in itinere degli studenti al fine di valutare il livello delle conoscenze acquisite dagli studenti e per l'autovalutazione del docente.</p>
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Lo studente dovrà conoscere i principali requisiti della sicurezza degli alimenti, per la gestione delle tecnologie della filiera delle carni e delle uova. A tal fine lo studente deve conoscere le disposizioni legislative nazionali ed europee in materia di sicurezza alimentare.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Lo studente deve possedere le competenze teorico-pratiche per la corretta gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni e delle filiere minori trattate.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • Autonomia di giudizio <ul style="list-style-type: none"> ○ Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà possedere competenze teoriche e pratiche per la gestione dell'Autocontrollo nella filiera produttiva delle carni fresche e trasformate e delle filiere minori • Abilità comunicative <ul style="list-style-type: none"> ○ Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà possedere piene competenze nel campo dei principali regolamenti nazionali ed europei applicati alle carni trasformate. • Capacità di apprendere in modo autonomo <ul style="list-style-type: none"> ○ Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà possedere la necessaria autonomia nel perseguire tutte le novità che si verificheranno nel campo normativo.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante l'esame sarà valutata l'acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione dell'Autocontrollo nella filiera produttiva delle carni fresche e trasformate e delle filiere minori. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante l'esame sarà valutata la conoscenza delle principali normative relative agli alimenti di origine animale. • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante l'esame sarà valutata l'autonomia di giudizio nell'ambito di discussione di "casi studio". • Abilità comunicative:



	<ul style="list-style-type: none">○ Durante l'esame sarà valutata la padronanza del linguaggio tecnico/scientifico e la corretta comunicazione a livello di un piano di autocontrollo.• Capacità di apprendere:<ul style="list-style-type: none">○ Durante l'esame sarà valutata la capacità di comprensione dello studente sulle tematiche proprie delle carni trasformate, del campionamento delle matrici alimentari oggetto del corso.
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Pertanto l'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei cinque parametri sopra descritti.
Altro	