

Corso di Laurea magistrale in Medicina Veterinaria (LM42)

Anno Accademico 2017/2018

Programma dell'insegnamento di **Tecnologie delle produzioni carnee**
dell'esame integrato di **Sicurezza Alimentare 1**

Anno di corso III - III Bimestre

N° CFU:2

Ore complessive:38

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Valutazione e Studio dell'Impatto Ambientale (VIA e SIA) di un impianto di macellazione. Il macello. Il deposito frigorifero. Il laboratorio di sezionamento. La gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento. Sanificazione e formazione del personale. Il trasporto degli animali al mattatoio (Reg. CE 1/2005). Il macello - osservatorio epidemiologico. Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche.

Le carni: (i) classificazione delle principali specie da macello. I tagli anatomici. La trasformazione del muscolo in carne. Le principali alterazioni delle carni. Le carni separate meccanicamente. Rintracciabilità delle carni. Aspetti commerciali della produzione delle carni (Reg. CE 1169/2011). I sottoprodotti della macellazione (Reg. CE 1069/2009).

Diagrammi di flusso e valutazione dei CCP durante la macellazione. Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004. L'esame ispettivo *ante* e *post mortem*. Principali esami di laboratorio nell'ispezione delle carni.

Macellazione rituale e protezione degli animali alla macellazione (Reg. CE 1099/2009).

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: **CFU 1 Ore 13**

Esercitazioni pratiche: **CFU 1 Ore 25**

Frequenza

Obbligatoria **SI**

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite)

Propedeuticità: Patologia generale.

Competenze: Anatomia, Fisiologia, Microbiologia.

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

L'obiettivo principale del corso consiste nel fornire gli strumenti indispensabili per svolgere l'attività d'ispezione e controllo, con specifico riferimento alle carni fresche.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve aver acquisito:

Conoscenze: lo studente deve acquisire i principi dell'ispezione e controllo delle carni fresche, con particolare riferimento alle normative nazionali e della Comunità Europea (Reg. CE 1/2005; Reg. CE 1169/2011; Reg. CE 1069/2009; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004).

Competenze: lo studente deve acquisire le competenze teoriche e operative di base per la gestione dell'autocontrollo e dell'ispezione nella filiera di produzione della carne fresca, con particolare riferimento alla linea di macellazione.

Abilità: lo studente deve essere in grado di identificare i Punti Critici di Controllo (CCP) durante le fasi di macellazione, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche.

Metodi didattici

La parte teorica del corso si effettua in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in powerpoint. Le lezioni pratiche si effettuano nei laboratori opportunamente attrezzati della sezione di Sicurezza degli Alimenti e nell'aula 5 "Tiecco", attraverso la proiezione di video e lavori di gruppo con un massimo di 5 studenti per gruppo.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere:	NO
Test di autovalutazione:	NO
Prova Pratica:	NO
Esame di profitto finale:	Orale

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento:

L'accertamento delle conoscenze avviene tramite prova orale inerente argomenti del programma. Durante la prova lo studente deve dimostrare le abilità acquisite nel corso dell'attività didattica frontale e durante le esercitazioni pratiche. Oltre la conoscenza delle tematiche trattate durante il corso, lo studente dovrà dimostrare di avere padronanza di linguaggio, con particolare riferimento alla normativa nazionale e della Comunità Europea. L'esame di Tecnologie delle Produzioni Carnee è sostenuto congiuntamente all'esame di Igiene e Sicurezza del Latte, Uova e Miele. Il voto complessivo dell'esame di SICUREZZA ALIMENTARE 1 è costituito dalla media aritmetica dei voti derivanti dalle prove dei due moduli.

Libri di testo e materiale didattico di riferimento

Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.
Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale. Casa editrice Point Veterinaire Italie.
Diapositive proiettate durante il corso (disponibili su google drive o direttamente dal docente).

Sedi delle attività didattiche:

Aula: Aula n. 5 " G. Tiecco" - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Laboratori: Laboratori della sezione di Sicurezza degli Alimenti - Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso:

Camice bianco, Camice monouso, Guanti monouso,

Titolare del corso

Titolare del corso di Tecnologie delle produzioni carnee
Prof. Giancarlo Bozzo, Professore Associato
Dipartimento di Medicina Veterinaria,
Strada Provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA),
Tel. 0804673851
Fax 0804673855
e-mail: giancarlo.bozzo@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 09:00 – 11:00; 14:30 – 16:30
Mercoledì: 09:00 – 11:00; 14:30 – 16:30

Syllabus

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>Argomenti</u>	<u>Descrizione</u>	<u>ore</u>
	Il mattatoio.	Valutazione e Studio dell'Impatto Ambientale (VIA e SIA).	<u>3</u>
	Il trasporto degli animali da macello.	Regolamento CE 1 del 2005. Patologie correlate al trasporto degli animali.	<u>3</u>
	La macellazione degli Equini e dei Bovini.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>1</u>
	La macellazione dei Suini – Ovini – Caprini.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>3</u>
	La macellazione del Coniglio e della Selvaggina.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>3</u>
<u>ESERCITAZIONI</u>			
	Classificazione delle carni fresche.	I tagli commerciali. Profili e sviluppo muscolare. Categoria di appartenenza.	<u>1</u>
	La macellazione del pollame e dello struzzo.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Lettura critica di manuali di Autocontrollo per la gestione della filiera carne fresca. Confronto con professionisti del settore privati e pubblici.	<u>3</u>
	Gli stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni.	Individuazione dei CCP e stesura di manuali di Autocontrollo (dopo aver suddiviso gli studenti in gruppi di lavoro costituiti da N° 5 studenti)	<u>3</u>
	Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche.	Metodiche ISO per l'identificazione dei principali patogeni presenti nelle carni fresche (metodo distruttivo e non distruttivo).	<u>3</u>
	Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche.	Metodiche ISO per l'identificazione dei principali patogeni presenti nelle carni fresche (metodo distruttivo e non distruttivo).	<u>3</u>

	Macellazione rituale.	Proiezione di video sulla protezione degli animali alla macellazione. Lettura critica del Reg. CE 1099/2009).	<u>3</u>
	Sistemi di identificazione degli animali. Anagrafe zootecnica	Esercitazione attraverso l'utilizzo di software innovativi per la gestione dell'anagrafe zootecnica e l'etichettatura delle carni fresche.	<u>3</u>
	Etichettatura delle carni fresche (Reg. 1169/2011).	Esercitazione attraverso l'utilizzo dei nuovi software per la gestione dell'anagrafe zootecnica e l'etichettatura delle carni fresche.	<u>3</u>
	Biosicurezza.	Pianificazione di un Piano di Biosicurezza negli allevamenti. Valutazione di casi studio.	<u>3</u>