

Corso di Laurea Magistrale di Medicina Veterinaria

Programma del modulo didattico di: Tecnologie delle produzioni carnee (CFU 2)

Esame di: Sicurezza Alimentare 1

Programma del corso

Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni: il macello; il deposito frigorifero; il laboratorio di sezionamento; la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento; l'impatto ambientale degli impianti di macellazione e lavorazione delle carni; sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio; il macello - osservatorio epidemiologico.

Le carni: resa alla macellazione; classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello; i tagli anatomici; la trasformazione del muscolo in carne; la carne matura; le principali alterazioni delle carni; fenomeni post mortali del muscolo; le carni separate meccanicamente; rintracciabilità delle carni; aspetti commerciali della produzione delle carni; i sottoprodotti della macellazione.

Riferimenti normativi: Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 01/2005; Reg. CE 1069/2009.

Le linee di macellazione di: bovini, suini, equini, ovi-caprini, volatili da cortile, conigli e selvaggina. Diagrammi di flusso e indicazione dei CCP.

Titolare del corso

Prof. Giancarlo Bozzo. Qualifica: Ricercatore confermato

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA), tel 080/5443851

Fax 080/5443855

e-mail: giancarlo.bozzo@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza e capacità di comprensione: acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a: (i) gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento; (ii) lavorazione e commercializzazione delle carni; (iii) legislazione nazionale e comunitaria applicata alle linee di macellazione di bovini, suini, equini, ovi-caprini, volatili da cortile, conigli e selvaggina; (iv) diagrammi di flusso e indicazione dei CCP.

Eventuali propedeuticità

Patologia generale

Anno di corso e semestre

III Anno, III semestre (24.02.2014 – 04.04.2014)

Testi di riferimento

- Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.
- La produzione igienica della carne, di Giuseppina Marilia Tantillo Ed agricole.
- Appunti delle lezioni

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 5 "Tiecco", ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula CFU 1 (13 h)

Esercitazioni in campo CFU 1 (13 h)

Modalità di frequenza

Obbligatoria

Metodo di valutazione

La valutazione delle conoscenze avviene tramite prova orale su argomenti in programma

Eventuale attività di supporto alla didattica

Visite agli impianti di macellazione.

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:30 - 16:00

Giovedì: 14:30 - 16:00