

## Corso di Laurea Magistrale in MEDICINA VETERINARIA

### ESAME: SICUREZZA ALIMENTARE 1

Moduli didattici:

**Igiene e sicurezza del latte, uova e miele**

**Tecnologie delle produzioni carnee**

### **Programma del modulo didattico di: Tecnologie delle produzioni carnee**

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.

### **Testi di riferimento**

1) Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana. 2) Appunti delle lezioni

### **Titolare del corso**

Prof. Giancarlo Bozzo. Qualifica: Professore Associato

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 bimestre**

III anno, III bimestre

### **Modalità di erogazione**

Tradizionale

**Sede**

Aula n. 5 “Tiecco” Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

**Organizzazione della didattica.**

Lezioni frontali in aula: (1 CFU, 13 h)

Esercitazioni: (1 CFU, 13 h)

**Modalità di frequenza**

Obbligatoria

**Metodo di valutazione**

Prova orale

**Eventuale attività di supporto alla didattica**

Power point, video, esercitazioni in laboratorio, uscite in campo.

**Orario di ricevimento studenti**

Martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:30