

# Corso di laurea magistrale in Medicina Veterinaria

Anno Accademico 2016/2017

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. Resa alla macellazione. Classificazione delle carcasse di bovino e di altre 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).

La normale macellazione (bovini, suini, equini, ovi-caprini, volatili da cortile, conigli e selvaggina). Diagrammi di flusso e valutazione dei CCP (Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004). L'esame ispettivo *ante e post mortem*. Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni.

La macellazione rituale e la 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**

## Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

L'obiettivo principale del corso consiste nel fornire gli strumenti essenziali per svolgere una corretta attività di ispezione e controllo, con specifico riferimento alle carni fresche.

## Risultati d'apprendimento attesi

Gli studenti dovranno aver acquisito competenze teoriche e operative con particolare riferimento a: (i) gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento; (ii) lavorazione e commercializzazione delle carni fresche; (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.

## Propedeuticità

**Patologia generale**

## 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:**

La verifica di Tecnologie delle produzioni carnee consiste in un colloquio orale, finalizzato ad accertare il raggiungimento degli obiettivi del corso e, quindi, la conoscenza della materia, la capacità di utilizzare una terminologia appropriata, la capacità di affrontare criticamente problemi metodologici e correttezza dei riferimenti normativi. La verifica di Tecnologie delle produzioni carnee è sostenuta congiuntamente a quella di Igiene e sicurezza del latte, uova e miele. Il voto complessivo dell'esame di Sicurezza Alimentare 1 è costituito dalla media dei voti derivanti dalle prove dei predetti 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 VeterinaireItalia. Appunti delle lezioni.

### **Sedi delle attività didattiche:**

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

Esercitazioni: Laboratorio della Sezione di Sicurezza degli Alimenti del Dipartimento di Medicina Veterinaria, s.p. 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**

Professore Bozzo Giancarlo

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Strada Provinciale 62 per Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)

tel.0805443851

Fax 0805443855

E-mail: [giancarlo.bozzo@uniba.it](mailto:giancarlo.bozzo@uniba.it)

### **Orario di ricevimento studenti**

Martedì: 09:00 – 11:00

Mercoledì: 14:30 – 16:30

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI  
 INSEGNAMENTO DI  
**TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI CARNEE**  
**CFU 2(1 CFU, 13 h lezione +1 CFU25 h esercitazioni)**  
**Classe LM 42 III ANNO III BISEMESTRE A.A. 2016-17**  
PERIODO 27 FEBBRAIO 2017– 7 APRILE 2017

<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO</b>	<b>ORARIO LEZIONE</b>	<b>TOTALE ORE</b>
<b>28-2-2017</b>	Il mattatoio. Struttura. Valutazione e Studio dell'Impatto Ambientale (VIA e SIA).	8,30-11,30	3
<b>1-3-2017</b>	Il trasporto degli animali da macello (Reg. CE 1 del 2005). Patologie correlate al trasporto degli animali.	11,30-13,30 14,30-15,30	3
<b>4-3-2017</b>	La macellazione degli Equini e dei Bovini. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	12,30-13,30	1
<b>7-3-2017</b>	La macellazione dei Suini e degli Ovi-caprini. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	8,30-11,30	3
<b>8-3-2017</b>	La macellazione del Coniglio e della Selvaggina. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	11,30-13,30 14,30-15,30	3
<b>DATA</b>	<b>ARGOMENTO ESERCITAZIONE</b>	<b>ORARIO</b>	<b>ORE</b>
<b>11-3-2017</b>	Classificazione delle carni fresche. I tagli commerciali.	12,30-13,30	1
<b>14-3-2017</b>	La macellazione del pollame e dello struzzo. Valutazione di CP e CCP.	8,30-11,30	3
<b>15-3-2017</b>	Gli stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni. Rilevamento di CP e CCP	11,30-13,30 14,30-15,30	3
<b>21-3-2017</b>	Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche e trasformate.	8,30-11,30	3
<b>22-3-2017</b>	Principali esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche.	11,30-13,30 14,30-15,30	3
<b>28-3-2017</b>	Macellazione rituale. Proiezione di un video sulla protezione degli animali alla macellazione (Reg. CE 1099/2009).	8,30-11,30	3
<b>29-3-2017</b>	Etichettatura delle carni fresche (Reg. 1169/2011).	11,30-13,30 14,30-15,30	3
<b>4-4-2017</b>	Sistemi di identificazione degli animali. Anagrafe zootecnica	8,30-11,30	3
<b>5-4-2017</b>	Pianificazione di un Piano di Biosicurezza.	11,30-13,30 14,30-15,30	3