

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	IGIENE E SICUREZZA DEI PESCI E DERIVATI dell'esame integrato di SICUREZZA ALIMENTARE 1
Corso di studio	Corso di Laurea magistrale in Medicina Veterinaria
Anno di corso	IV
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Il bimestre
Obbligo di frequenza	Sì

Docente	
Nome e cognome	Tantillo Giuseppina M.
Indirizzo mail	Giuseppina.tantillo@uniba.it
Telefono	0805443853
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì e giovedì (13-14) Previa prenotazione indirizzo mail. Si riceve presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso fornisce gli elementi di conoscenza essenziali e fondamentali per valutare e gestire la qualità igienico-sanitaria della filiera dei prodotti della pesca, attraverso la conoscenza del rischio e la gestione del pericolo e la normativa di settore.
Prerequisiti	È prevista la propedeuticità dell'esame di Patologia Generale. Lo studente deve conoscere il Reg. CE 852/04 relativo all'igiene delle produzioni e aver acquisito i principi dell'autocontrollo e il corretto utilizzo del sistema HACCP; deve aver acquisito conoscenze di microbiologia e di tossicologia ambientale.
Contenuti di insegnamento (Programma)	Area: <u>Sicurezza Alimentare e Qualità e Formazione professionale</u> Tecniche di pesca e qualità nutrizionale dei prodotti della pesca. Cenni di tassonomia dei prodotti della pesca e chiavi tassonomiche per il riconoscimento delle principali specie ittiche commercializzate. Esame ispettivo dei prodotti della pesca e valutazione della freschezza. Tecniche per la valutazione della freschezza dei prodotti della pesca secondo il Reg. CE 2406/96. Microbiologia dei prodotti della pesca: i principali agenti patogeni e deterioranti nei pesci. Tecniche di conservazione e trasformazione dei prodotti della pesca e controllo igienico-sanitario delle produzioni. Tecniche chimico-fisiche per la determinazione della freschezza dei prodotti della pesca. Additivi nei prodotti della pesca. Normativa comunitaria e nazionale inerente il settore ittico. Etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici. I parassiti dei pesci edibili, tecniche di controllo ispettivo. Reg. CE 2074/2005. Avvelenamento da <i>sgombridae</i> , istamina e controllo ammine biogene secondo il Reg. CE 1441/07. Pesci attivamente e passivamente tossici e controllo veterinario. Le frodi annonarie e sanitarie del settore ittico e adempimenti ispettivi. I contaminanti nella filiera ittica: metalli pesanti, pesticidi, IPA, PCB, ai sensi del Reg. CE 1881/06

Testi di riferimento	PALESE L. A. "Il controllo sanitario e qualitativo dei prodotti alimentari della pesca" Ed Piccin TIECCO G. "Igiene tecnologia degli alimenti di o.a." Ed Edagricole Appunti di lezione Slides proiettate a lezione
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	26	25	24
CFU/ETCS			
3	2	1	

Metodi didattici	<p>La parte teorica del corso si svolge in aula dotata di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet e verranno proiettati filmati didattici e diapositive in power point.</p> <p>Le esercitazioni pratiche si effettuano sia presso i laboratori di chimica e di microbiologia alimentare della sezione di Sicurezza degli alimenti, del DiMEV, sia presso marinerie pugliesi e/o Aziende ittiche di trasformazione. Durante tali esercitazioni gli studenti, suddivisi in piccoli gruppi (massimo 10 persone) sono seguiti dal titolare della materia, da collaboratori o dal personale esterno nel caso di esercitazioni in campo.</p> <p>Durante il corso sono previsti test di apprendimento.</p>
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ acquisire la capacità di riconoscere le principali specie ittiche commercializzate e indicare il nome comune e scientifico ○ valutare la freschezza dei prodotti della pesca applicando le tecniche previste dalla normativa vigente ○ acquisire le tecniche ispettive e analitiche atte a valutare la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti della pesca freschi e trasformati ○ conoscere la normativa di settore
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ controllo della commercializzazione del prodotto ittico in ogni fase della filiera ○ eseguire l'ispezione di prodotti freschi e trasformati, in applicazione della normativa di settore,
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ organizzare il sistema di audit per il controllo del settore pesca ○ valutare gli adempimenti normativi nelle aziende del settore pesca ○ valutare frodi annonarie e sanitarie ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ svolgimento in gruppo delle attività di esercitazione per coniugare teoria e pratica ed imparare a comunicare con linguaggio appropriato ○ Interagire e comunicare con staff tecnico di realtà aziendali

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Organizzare presentazioni in power point o altri sistemi di comunicazione mediatica utilizzando proprietà di linguaggio e padronanza della terminologia tecnico-scientifica • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Sviluppare il desiderio di competenza, oltre la didattica impartita, quale fattore motivazionale per riuscire nella professione ○ Introdurre argomenti di apprendimento indicati dallo studente
--	---

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'accertamento delle conoscenze acquisite è verificato con una prova pratica di riconoscimento di specie, congiuntamente ad una valutazione ispettiva dello stato di freschezza del prodotto, e una prova orale su argomenti del programma.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve dimostrare la conoscenza dei metodi ispettivi per il riconoscimento di specie, la freschezza del pescato ○ Lo studente deve conoscere il comportamento ispettivo in caso di frode sanitaria e commerciale ○ Lo studente deve riconoscere il rischio e il pericolo della filiera ittica • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve saper eseguire un controllo delle procedure operative standard nelle aziende del settore ittico • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve sapersi orientare per l'applicazione della normativa di settore • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente deve dimostrare proprietà di linguaggio e orientamento legislativo • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dimostra capacità di apprendere e interesse per la disciplina con approfondimenti scientifici su argomenti anche non specificatamente inseriti nel programma di insegnamento
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. La valutazione finale si baserà su:</p> <p>Verifiche oggettive: ben calibrate sugli obiettivi che si vogliono verificare e rendono assolutamente indipendente il giudizio dalla soggettività del docente. L'oggettività consiste nella possibilità di predeterminare l'"esattezza" delle risposte</p> <p>Verifiche non oggettive: prevedono stimoli e risposte di tipo aperto e consentono la valutazione di processi mentali complessi, quali la capacità di comunicare il proprio pensiero, l'abilità di costruire un discorso logico e di cogliere gli elementi essenziali di un argomento, il senso critico e la capacità di trovare soluzioni originali</p>
Altro	

