

Corso di Laurea Magistrale di Medicina Veterinaria

ESAME: SICUREZZA ALIMENTARE 2

Moduli didattici:

Igiene e sicurezza della carne e derivati

Igiene e sicurezza dei pesci e derivati

Igiene e sicurezza dei molluschi

Programma del modulo didattico di: Ispezione e Controllo delle carni e derivati

Legislazione, Igiene e Sicurezza delle carni. Il controllo igienico-sanitario delle carni e prodotti derivati: fonti normative nazionali e comunitarie. La responsabilità primaria dell' operatore del settore alimentare nella produzione delle carni e derivati
Organizzazione dell' SSN e ruolo e competenze del Veterinario Ufficiale per la tutela della sanità e benessere animale e della salute pubblica.

Ispezione sanitaria delle carni. La macellazione, la macellazione rituale, la macellazione speciale d' urgenza e la macellazione domiciliare degli animali da reddito. Procedure ispettive nel controllo delle carni al macello. Il giudizio sanitario. Lesioni anatomo-patologiche di interesse ispettivo. Ispezione e controllo delle carni avicole, di lagomorfi , di ratiti. Ispezione e controllo della selvaggina. La contaminazione delle carni, metodi di controllo e tecniche di decontaminazione. Igiene delle carni: Autocontrollo, HACCP e Controlli Ufficiali.

Applicazione dell' esame batteriologico e parassitologico nell'ispezione e controllo delle carni. Esame istologico e controllo delle carni .

Residui nelle carni e Piano Nazionale Residui (farmaci veterinari, antiparassitari, anabolizzanti , sostanze antiormonali e contaminanti ambientali) . Principali zoonosi di interesse ispettivo. La tracciabilità ed etichettatura delle carni e derivati.

Gestione, smaltimento e valorizzazione dei sottoprodotti della macellazione.

Principali sistemi di conservazione e commercializzazione delle carni (refrigerazione, congelamento, surgelamento, confezionamento sottovuoto, MPA, ecc..)

Alterazioni di tipo fisico-chimico e biologico delle carni fresche e trasformate.

Tecnologie alimentari applicate alle carni: carni fresche macinate, preparazioni a base di carne, insaccati e carni salate. Le conserve e semiconserve di carni. Le carni per la ristorazione collettiva. Additivi e allergeni alimentari.

Testi di riferimento

Marcato P.S., Patologia animale e ispezione sanitaria delle carni fresche. EDAGRICOLE, BOLOGNA

Scanziani E., Stella S., Ghisleni G., Manuale di Ispezione e Controllo delle carni. CASA EDITRICE AMBROSIANA, MILANO

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare - EDAGRICOLE, BOLOGNA

Appunti di lezione

Titolare del corso

Prof. Gaetano Vitale Celano. Qualifica: Professore ordinario.

Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Strada Prov. Casamassima km 3, 70010 Valenzano, Bari,

Tel. +39.080.4679854

e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza e capacità di comprensione:acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione del controllo ufficiale e dell'autocontrollo nella filiera carne: macellazione , sezionamento, lavorazione, conservazione e commercializzazione delle carni e prodotti derivati;legislazione nazionale e comunitaria applicata al controllo igienico-sanitario delle carni

Capacità applicative:acquisizione di competenze multidisciplinari con particolare riferimento a : analisi di tipo metodologico e strumentale finalizzate a valutare la salubrità e la qualità delle carni fresche;gestione degli animali da macello; gestione della lavorazione delle carni fresche e conservate; gestione dell'autocontrollo nell'ambito degli stabilimenti della macellazione ; ispezione delle carni di animali da macello.

Autonomia di giudizio:acquisizione di consapevole autonomia di valutazione e giudizio con riferimento : a tutte le attività/conoscenze che devono essere applicate al processo produttivo delle carni e derivati.

Abilità nella comunicazione:acquisizione di adeguate competenze e strumenti per la comunicazione con riferimento a : terminologia tecnica ed analitica, propedeutica alla stesura di protocolli operativi e procedure operative standard da applicare nelle filiera delle carni e derivati per la stesura e l'implementazione di manuali di autocontrollo.

Capacità di apprendere:acquisizione di adeguate capacità per lo sviluppo e l'approfondimento di ulteriori competenze,con riferimento a : consultazione di materiale bibliografico,consultazione di banche dati e altre informazioni in rete.

Eventuali propedeuticità

Sicurezza alimentare 1

Anno di corso e bimestre

IV anno, I bimestre

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula n. 8 "Mastronardi" Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula (4 CFU, 52 h)

Esercitazioni (1 CFU, 13 h)

Modalità di frequenza

Obbligatoria

Metodo di valutazione

Prova pratica e orale contestuale

Eventuale attività di supporto alla didattica

Powerpoint, video, esercitazioni in laboratorio e uscite in campo.

Orario di ricevimento studenti

Lunedì : 15:00 - 17:00

Mercoledì : 15:00 - 17:00