

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	TECNOLOGIA DELLE PRODUZIONI CARNEE dell'esame integrato SICUREZZA ALIMENTARE 2
Corso di studio	Medicina Veterinaria
Anno di corso	V
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	I Bimestre
Obbligo di frequenza	Si

Docente	
Nome e cognome	Giancarlo Bozzo
Indirizzo mail	giancarlo.bozzo@uniba.it
Telefono	0805443855
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Microsoft Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì 09:30-11:30; mercoledì 14.00-16.00. Previo appuntamento richiesto via e-mail. Il tutoraggio può essere svolto utilizzando piattaforme di e-learning.

Syllabus	
Obiettivi formativi	L'insegnamento, nell'ambito del CdS mira a fornire allo studente conoscenze, competenze e abilità relative all'individuazione, gestione e prevenzione dei <i>pericoli</i> nell'ambito della filiera delle carni fresche; all'analisi delle normative nazionali ed europee in materia di igiene e sicurezza del settore delle carni e di protezione degli animali in allevamento, al trasporto e al macello.
Prerequisiti	È prevista la propedeuticità degli esami di Anatomia patologica e Sicurezza alimentare 1. Conoscenze e competenze di microbiologia generale, di farmacologia, di tossicologia, di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche, malattie infettive e di anatomia patologica.
Contenuti di insegnamento (Programma)	Sicurezza Alimentare e Qualità. Valutazione e Studio dell'impatto ambientale (VIA e SIA) di un impianto di macellazione. Il macello - osservatorio epidemiologico. Benessere animale in allevamento. Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche. La gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento. Sanificazione e formazione del personale. Il trasporto degli animali al mattatoio (Reg. CE 1/2005). Le carni. La trasformazione del muscolo in carne. Resa alla macellazione. Classificazione delle carcasse e tagli anatomici. Le principali alterazioni delle carni. Le carni separate meccanicamente. Rintracciabilità delle carni. Aspetti commerciali della produzione delle carni (Reg. CE 1169/2011). 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). Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni. Metalli pesanti. Micotossine. La macellazione rituale e la protezione degli animali alla macellazione (Reg. CE 1099/2009).

Testi di riferimento	Manuale d'ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.
Note ai testi di riferimento	Articoli scientifici indicati dal docente. Appunti delle lezioni.

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	Lezioni frontali con supporto multimediale; Esercitazioni in laboratorio e in campo.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	In linea con le Day One Competences adottate dalla ECCVT, lo studente dovrà conoscere i principali requisiti della sicurezza degli alimenti e le disposizioni legislative nazionali ed europee, in fase di produzione delle carni fresche.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Lo studente deve possedere competenze teorico-pratiche per la gestione della filiera delle carni fresche. Raccogliere, conservare e trasportare campioni, selezionare test diagnostici appropriati, interpretare e comprendere i limiti dei risultati dei test (1.21) Riconoscere i segni sospetti di possibili malattie soggette a denuncia, denuncia e zoonosi e intraprendere le azioni appropriate, compresa la notifica alle autorità competenti (1.24) Eseguire l'ispezione ante mortem degli animali destinati alla catena alimentare, prestando attenzione anche agli aspetti del benessere; identificare correttamente le condizioni che influenzano la qualità e la sicurezza dei prodotti di origine animale, per escludere quegli animali la cui condizione significa che i loro prodotti non sono adatti alla catena alimentare (1.34) Eseguire l'ispezione di alimenti e mangimi compresa l'ispezione post mortem degli animali da produzione alimentare e l'ispezione nel campo della tecnologia alimentare (1.35).
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie della filiera delle carni fresche. • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative nazionali ed europee. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Capacità di approfondire e ampliare le conoscenze acquisite durante il corso. Legislazione relativa alla cura e al benessere degli animali, al movimento degli animali e alle malattie soggette a denuncia e denuncia (2.7). I principi della prevenzione delle malattie e della promozione della salute e del benessere (2.9).

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame di profitto orale su argomenti del programma. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito competenze teoriche e pratiche per la corretta gestione della

	filiera delle carni fresche e conoscenza delle principali normative nazionali ed europee.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, anche attraverso la risoluzione di casi studio e l'interpretazione critica delle normative. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di saper applicare quanto appreso, attraverso la valutazione delle capacità di approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni. • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di formulare giudizi in piena autonomia. • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, con particolare riferimento alle normative giuridiche del settore. • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lo studente dovrà essere in grado di rielaborare i concetti appresi, dimostrando capacità di soluzione di problematiche teorico-pratiche nuove e complesse.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Durante l'esame saranno valutate: (i) l'acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione della filiera delle carni fresche in ambito di produzione primaria. (ii) La conoscenza delle principali normative nazionali ed europee. (iii) Discussione di casi studio. Pertanto l'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei tre segmenti sopra descritti.
Altro	