

**Corso di Laurea Magistrale in
Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (LM86)
Anno Accademico 2017/18**

Programma dell'insegnamento di **ANATOMIA**
dell'esame integrato di **Anatomia, Endocrinologia ed Istopatologia**

Anno di corso I
Semestre I

N° CFU 3
Ore complessive 30

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Regioni del corpo animale e organizzazione stratigrafica. Caratteristiche anatomiche differenziali della carcassa, arto toracico, bacino, arto pelvico, e visceri delle specie animali da reddito con particolare riferimento agli organi edibili. Muscolo scheletrico: organizzazione, struttura, tipi di fibre muscolari. Basi anatomiche per l'individuazione dei vari tagli di carne e caratterizzazione dei muscoli presenti.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 2 Ore 20
Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite)

Lo studente deve possedere conoscenze di base di Istologia e Anatomia.

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso intende fornire le nozioni riguardanti l'organizzazione morfo-funzionale dell'organismo animale e le caratteristiche anatomiche differenziali delle specie animali da reddito per un corretto approccio al settore della produzione ed ispezione sanitaria degli alimenti di origine animale.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: le informazioni riguardanti le strutture anatomiche che costituiscono un animale.

Competenze: le capacità di individuare le varie regioni del corpo, l'organizzazione stratigrafica e le componenti vascolo-nervose più significative.

Abilità: la capacità di riconoscere le differenze anatomiche più rilevanti tra le specie di interesse ispettivo sia le componenti muscolari dei tagli industriali delle carni.

Metodi didattici

La parte teorica del corso sarà effettuata in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in powerpoint. Le esercitazioni si svolgeranno nell'aula didattica di Anatomia normale su ovi-caprini o vitelli sani provenienti da un macello convenzionato. Gli studenti saranno suddivisi in gruppi di congruo numero e svolgeranno l'attività pratica sotto la guida del docente e di suoi collaboratori.

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:

Lo studente sarà valutato sulla base della padronanza dei riferimenti anatomici e la capacità di esporre le conoscenze acquisite durante il corso.

libri di Testo e materiale didattico di riferimento

H.G. Liebich. Istologia e anatomia microscopica dei mammiferi domestici e degli uccelli. Ed. Piccin, Padova

A. Merighi. Anatomia applicata e topografia regionale veterinaria. Ed. Piccin, Padova

H.E. König - H.G.Liebich.– Anatomia dei Mammiferi Domestici. Ed. Piccin, Padova

Materiale didattico fornito dal docente

Sedi delle attività didattiche:

Aula:n.11 (x Padiglione Chirurgia) - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Laboratorio: Aula delle esercitazioni di Istologia e Anatomia normale

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco, Camice monouso, Guanti monouso, Calzari monouso

Titolare del corso

Professore Salvatore Desantis

Dipartimento dell’Emergenza e dei Trapianti di organi – Sezione di Cliniche Veterinarie e Produzioni Animali

Strada Prov. Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)

tel.0805443801

Fax 0805443801

e-mail:salvatore.desantis@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

tutti i giorni previo appuntamento con il Docente.

Syllabus

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>argomenti</u>	<u>descrizione</u>	<u>ore</u>
	<u>Introduzione alla disciplina</u>	Terminologia anatomica. Limiti anatomici. Punti di repere. Strutture costituenti l’organizzazione stratigrafica: cute, sottocute, fasce, strati muscolari, vasi sanguigni, nervi. Linfonodi.	1
	<u>Stratigrafia delle regioni e sottoregionidel corpo</u>	Testa.Collo	1
		Arto toracico	2
		Torace. Differenze delle coste e	2

		degli organi della cavità toracica nelle specie da macello.	
		Addome. Differenze nei visceri addominali delle specie da macello.	2
		Mammella.	2
		Bacino. Topografia degli organi interni del bacino.	1
		Arto pelvico.	2
	<u>Linfonodi di interesse ispettivo</u>	Linfonodi della testa, della cavità toracica, della cavità addominale, mammari.	1
	<u>Muscolo scheletrico</u>	Struttura del muscolo. Classificazione delle fibre muscolari. Metodiche di colorazione delle fibre muscolari. Componenti muscolari e qualità della carne.	2
	<u>Principali tagli di carne</u>	Muscoli, vasi e nervi dei tagli del quarto posteriore.	2
		Muscoli, vasi e nervi dei tagli del quarto anteriore.	2
ESERCITAZIONI			
	<u>Dissezione di ovicaprino/vitello</u>	Analisi stratigrafica delle regioni corporee; individuazione dei principali vasi e nervi; ispezione degli organi interni.	4
	<u>Mammella</u>	Individuazione ed ispezione delle strutture anatomiche esterne ed interne. Localizzazione dei principali vasi e nervi. Ispezione dei linfonodi.	1
	<u>Enzimoistochimica del tessuto muscolare</u>	Criomicrotomia e identificazione dei tipi di fibre muscolari col metodo della succinato deidrogenasi.	2
	<u>Tagli di carne</u>	Localizzazione e isolamento dei principali tagli di carne su carcasse di ovi-caprini o vitelli; riconoscimento dei muscoli, vasi, nervi e ossa presenti.	3