

Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

Programma del modulo didattico di: **Legislazione e Tecnologie degli Alimenti**

Corso di: **Legislazione e Tecnologie degli Alimenti**

Programma del corso

Legislazione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Pacchetto igiene: principi generali, ambito applicativo e specificità. I criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi. Legislazione concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione in relazione ai limiti massimi residuali negli alimenti di origine animale. Normativa comunitaria riguardante i contaminanti negli alimenti. Etichettatura degli alimenti: principi generali e regole specifiche. Etichettatura degli additivi, dei conservanti e degli aromi.

Tecnologie. Tecnologie di conservazione degli alimenti. Fattori che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti. Presenza di nutrienti: potenziale redox, ostacoli antimicrobici. Filtrazione. Microfiltrazione. Centrifugazione. Bactofugazione. Conservanti chimici. Additivi e coloranti. Le onde elettromagnetiche. Le microonde. Alte Pressioni Idrostatiche. Radiazioni ionizzanti. Metodologie analitiche applicate alla tracciabilità degli alimenti.

Testi di riferimento

Colavita, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le point veterinarie.

Titolare del corso

Prof.ssa Angela Di Pinto, Professore Aggregato

Dipartimento di Medicina Veterinaria

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

tel +39.80.5443970

fax +39.80.5443855

e-mail:angela.dipinto@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Il corso mira ad approfondire le cognizioni di legislazione comunitaria e nazionale degli alimenti di origine animale. Il modulo si prefigge l'obiettivo di approfondire altresì le conoscenze sulla produzione di alimenti di origine animale e sulle innovative tecnologie di trasformazione volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Anno di corso e semestre

II anno – I semestre

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula n. 2, ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula (8 CFU, 80 h)

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

Prova orale

Eventuale attività di supporto alla didattica

Strumenti utilizzati per lo svolgimento delle lezioni ed esercitazioni: powerpoint, esercitazioni in laboratorio, uscite in campo

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:30 - 16:30 Giovedì: 14:30 – 16:30