

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

Programma del modulo didattico di: **Sicurezza degli alimenti e ristorazione collettiva**

Corso di: **Sicurezza alimentare**

Programma del corso

Interventi tecnologici e qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Metodi per la valutazione delle contaminazioni microbiche. Confezionamento degli alimenti. Tecnologia del confezionamento sottovuoto e in atmosfera protettiva. Igiene e tecnologia della cottura sottovuoto. Gli additivi nella conservazione degli alimenti. Le onde elettromagnetiche. Le microonde. La filtrazione. Le alte pressioni idrostatiche. Le radiazioni ionizzanti. Organizzazione impianti e settori dei centri cottura. Sistemi di produzione e somministrazione nella ristorazione collettiva. Igiene nella ristorazione commerciale e programmi di controllo.

Testi di riferimento

G. TIECCO “Igiene e tecnologia alimentare” Ed. Edagricole,

G. COLAVITA “Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale” Ed. Le point veterinarie,
Appunti di lezioni

Titolare del corso

Prof.ssa Giuseppina Tantillo, Professore Ordinario

Dipartimento di Medicina Veterinaria

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

Tel.08054453

Fax 08054455

e-mail : giuseppina.tantillo@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza delle innovazioni tecnologiche per la conservazione e il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti. Applicazione dei sistemi di certificazione cogente e volontaria dei prodotti alimentari. Conoscenza e approfondimenti sulla legislazione europea per la sicurezza degli alimenti. Conoscenza delle problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale.

Anno di corso e semestre

II anno, II 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 (7 CFU, 70 h)

Esercitazioni (1 CFU, 10 h)

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

La valutazione delle conoscenze acquisite consiste in una prova orale preceduta da una prova pratica con la stesura di un manuale di autocontrollo e disciplinare di produzione

Eventuale attività di supporto alla didattica

Powerpoint.

Orario di ricevimento studenti

Lunedì 11,30 – 12,30

Giovedì 14,30-16,30

(Si consiglia la prenotazione e-mail)