

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

Anno Accademico 2018-2019

Programma dell'insegnamento di **Legislazione e Tecnologie degli Alimenti**

Anno di corso II – I Semestre

N° CFU **8**

Ore complessive **80**

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso mira a trasferire conoscenze scientifiche di tecnologie alimentari volte a garantire l'igiene e la sicurezza degli alimenti di origine animale. Al fine di trasferire conoscenze pratiche relative alle tecnologie innovative applicate alla produzione degli alimenti, l'insegnamento prevede la pianificazione di visite didattiche presso Aziende Alimentari che operano nei settori di interesse. Il modulo si prefigge altresì l'obiettivo di analizzare i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

Risultati d'apprendimento attesi

Conoscenze: Lo studente deve conoscere i requisiti della sicurezza degli alimenti, le tecnologie alimentari tradizionali e innovative e i parametri chimico-fisici per la gestione tecnologica dell'igiene e della sicurezza degli alimenti. Lo studente deve inoltre acquisire conoscenze riguardanti le disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare.

Competenze: Lo studente deve possedere competenze riguardanti i trattamenti tecnologici in campo alimentare e le principali disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale.

Abilità: Lo studente deve dimostrare autonomia nell'analizzare gli interventi tecnologici che influiscono sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti e capacità di orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale. Lo studente deve dimostrare padronanza nell'utilizzo della terminologia scientifica di riferimento.

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Legislazione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Pacchetto igiene: principi generali, ambito applicativo e specificità. Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi. Legislazione concernente alle sostanze farmacologicamente attive, classificazione e limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale. Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari. 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. Pastorizzazione a temperatura elevata. Conservanti chimici. Additivi e coloranti. Onde elettromagnetiche. Microonde. Alte Pressioni Idrostatiche. Radiazioni ionizzanti.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: **CFU 8 - Ore 80**

Frequenza

Obbligatoria: **NO**

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite):

L'insegnamento presuppone il possesso da parte dello studente di competenze di base linguistiche e scientifiche, con particolare riferimento alla chimica, alla biochimica, alla fisica, alla microbiologia di base.

Metodi didattici

Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di (i) presentazioni in Power Point, (ii) visite didattiche presso Aziende Alimentari che operano nei settori di interesse, (iii) incontri in co-presenza con esperti del settore.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: SI

Test di autovalutazione: SI

Prova Pratica: NO

Esame di profitto finale: ORALE

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento:

L'esame consiste in un colloquio orale, finalizzato ad accertare il raggiungimento degli obiettivi del corso, quindi la conoscenza della materia, la capacità di utilizzare una terminologia appropriata, la capacità di affrontare criticamente problemi metodologici con i corretti riferimenti normativi.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

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

Cappelli/Vannucchi - chimica degli alimenti conservazione e trasformazione - Zanichelli.

Materiale didattico fornito dal docente ad integrazione dei testi di riferimento.

Regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare.

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n.12 (Padiglione ex Chirurgia) - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Laboratori: Sicurezza degli Alimenti - Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco, Camice monouso, Guanti monouso, Calzari monouso

Titolare del corso

Prof.ssa DI PINTO ANGELA

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA),

Tel. 0805443878

Fax 0805443855

e-mail angela.dipinto uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Lunedì: 10:30 - 12:30 Giovedì: 14:30 – 16:30

Syllabus

Conoscenze	Argomenti	Descrizione	ore
Introduzione al corso.	Organizzazione e modalità di svolgimento dell'insegnamento	Obiettivi formativi specifici e modalità di erogazione dell'insegnamento	2
	Test in entrata	Verifica delle conoscenze di base	1

Lo studente deve acquisire conoscenze riguardanti i requisiti dell'igiene e della sicurezza degli alimenti	Igiene e sicurezza delle filiere alimentari	Igiene e sicurezza delle filiere alimentari: richiami	5
Lo studente deve acquisire conoscenze riguardanti le disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare.	Legislazione	Legislazione dell'Unione Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti: richiami	8
	Legislazione	Autocontrollo e sistema HACCP per la gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti: richiami	5
	Test di autovalutazione	Test di autovalutazione	1
	Legislazione	Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi.	8
	Legislazione	Legislazione concernente alle sostanze farmacologicamente attive, classificazione e limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.	7
	Legislazione	Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari.	5
	Prova in itinere	Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari.	2
Conoscenza delle tecnologie alimentari tradizionali e innovative e i parametri chimico-fisici per la gestione tecnologica dell'igiene e della sicurezza degli alimenti.	Tecnologie	Tecnologie di conservazione degli alimenti: richiami.	3
	Tecnologie	Fattori che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti: richiami.	4
	Tecnologie	Trattamenti non termici. Bactofugazione. Sistema actijoule. Campi elettrici pulsati.	2
	Tecnologie	Visita didattica Aziende Alimentare	5
	Tecnologie	Microonde. Onde elettromagnetiche. Radiazione ultravioletta.	2
	Tecnologie	Visita didattica Aziende Alimentare	5
	Tecnologie	Trattamenti termici alternativi.	2
	Tecnologie	Riscaldamento ohmico. Radiazioni ionizzanti. Filtrazione su membrana.	2
	Tecnologie	Visita didattica Aziende Alimentare	5
	Tecnologie	Alte Pressioni Idrostatiche.	2
	Tecnologie	Conservanti chimici. Additivi e coloranti.	2
	Prova in itinere	Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari.	2

