

Corso di Laurea Magistrale in
IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Anno Accademico 2018/2019

Programma dell'insegnamento di **Sicurezza degli Alimenti e Ristorazione Collettiva** dell'esame integrato di **SICUREZZA ALIMENTARE**

Anno di corso II - II Semestre

N°CFU 6+2E

Ore complessive 80

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire al discente conoscenze teoriche e competenze operative per una corretta gestione ed applicazione dei principi di igiene e sicurezza degli alimenti nell'ambito delle diverse fasi dei processi produttivi, in applicazione di quanto previsto dalle normative UE, nazionali, sistemi di certificazioni volontarie e dei capitolati di appalto. Con particolare riguardo alle procedure da adottare nella ristorazione collettiva a partire dalla selezione dei fornitori, stoccaggio materie prime, stoccaggio, manipolazione, preparazione, trasporto e somministrazione di alimenti e bevande in particolare di alimenti di origine animale.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: terminologia tecnica e competenze teorico operative con particolare riferimento alle procedure standard operative (SOP), alle buone pratiche lavorative (BPL) igienico-sanitarie e tecnologiche da adottare nelle diverse fasi della ristorazione collettiva e commerciale. Conoscenza del processo tecnologico, approvvigionamento, lavorazione, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione degli alimenti e delle bevande nella ristorazione collettiva e commerciale. Conoscenza dei principi base della legislazione alimentare. Conoscenza delle principali problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale. Sistemi e procedure di verifiche per garantire il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti. Conoscenza dei sistemi di certificazione cogenti e volontari dei prodotti alimentari.

Competenze: il discente deve essere in grado di valutare i fattori intrinseci ed estrinseci che incidono sull'igiene e sulla sicurezza degli alimenti nelle diverse fasi dei processi produttivi ed in particolare nella ristorazione collettiva.

Abilità: lo studente saprà orientarsi con sufficiente abilità operativa e di *problem solving* delle problematiche ricorrenti nella gestione e controllo dell'igiene e sicurezza degli alimenti in particolare nella ristorazione collettiva.

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Sicurezza degli alimenti

Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. Principi normativi di igiene e sicurezza degli alimenti. Finalità del controllo igienico-sanitario degli alimenti: fonti normative nazionali e comunitarie.

Il nuovo Reg. UE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali nella legislazione sugli alimenti. Qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Le contaminazioni microbiche degli alimenti. Malattie a trasmissione alimentare e valutazione del rischio. La microflora alterante degli alimenti. Metodi per la valutazione delle contaminazioni microbiche. Principi di tecnologia alimentare applicati nei processi lavorazione e conservazione degli alimenti. Deterioramento dei prodotti alimentari. Rischio chimico nelle filiere produttive. Avvelenamento, tossinfezione e infezione alimentare. Prevenzione e controllo infestanti. Bioluminescenza e controllo delle superfici.

Ristorazione collettiva. Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. P

Il ruolo della ristorazione collettiva nella società moderna il processo tecnologico. Le diverse forme della ristorazione collettiva. Organizzazione impianti e settori centri di cottura e tecnologie applicate. Sistemi di produzione, conservazione (stoccaggio) e somministrazione nella ristorazione collettiva. Igiene, sicurezza e qualità nella ristorazione collettiva e commerciale. Controllo ufficiale e autocontrollo nella ristorazione collettiva. Principali malattie a trasmissione alimentare nella ristorazione collettiva. I pericoli chimici nella ristorazione collettiva. Le responsabilità dell'OSA nella ristorazione collettiva e normative di riferimento. I pasti della ristorazione collettiva: i criteri commerciali di scelta. La sanificazione nella ristorazione. Certificazione dei sistemi di gestione e dei prodotti alimentari.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 6 Ore 60

Esercitazioni pratiche: CFU 2 Ore 20

Frequenza

Obbligatoria NO

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite).

Lo studente deve possedere nozioni base di microbiologia ed igiene.

Metodi didattici:

La parte teorica del corso sarà svolta mediante lezioni frontali in aula con l'ausilio di diapositive in power point che saranno, di volta in volta, messe a disposizione degli studenti in formato pdf.

Le lezioni pratiche si terranno nei laboratori della sezione di sicurezza degli alimenti. Ogni studente effettuerà individualmente le tecniche di campionamento e di laboratorio che sono alla base dell'esame batteriologico di matrici alimentari per la valutazione dell'igiene di processo e di sicurezza alimentare. Inoltre saranno effettuate visite guidate presso aziende del settore alimentare, centri cottura e mense universitarie e aziendali.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: si

Test di autovalutazione: si

Prova Pratica: no

Esame di profitto finale: si

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

In determinati momenti del corso, durante l'orario di lezione, vengono riassunti i concetti principali delle tematiche affrontate e stimolata la discussione in aula con gli studenti per verificare lo stato di apprendimento. Congiuntamente a questo e con il medesimo scopo, vengono proposte delle prove in itinere sotto forma di domande scritte a risposta multipla.

L'accertamento delle conoscenze avviene tramite una prova pratica di laboratorio (su argomenti trattati nelle esercitazioni) e una prova orale su argomenti previsti dal programma. In entrambe le prove lo studente deve dimostrare i) le abilità acquisite nel corso delle esercitazioni pratiche e visite guidate; ii) la conoscenza degli argomenti previsti dal programma; iii) appropriatezza espressiva, in particolare, della terminologia specialistica.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

S.Ciappellano: Manuale della ristorazione – Casa Editrice Ambrosiana

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare - EDAGRICOLE, BOLOGNA

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

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 o Camice monouso, Guanti monouso, cuffia (opzionale), calzari.

Titolare del corso

Prof. Gaetano Vitale Celano.

Qualifica: Professore ordinario.

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

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

Tel. 0804679854

Fax 0804679854

e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Martedì dalle ore 9,00 alle 11,00)

Giovedì dalle ore 14,00 alle 17,00)

Argomenti	Descrizione	ore
Introduzione al corso	Introduzione al corso, presentazione dei programmi dei moduli. Principi normativi di Igiene e Sicurezza degli alimenti	2
I principi del Codex Alimentarius e la legislazione alimentare	Il Codex Alimentarius e la tutela del consumatore. Normative comunitarie. e nazionali di riferimento Il Reg. CE 178/2002: art. 6 e la valutazione del rischio. La rintracciabilità degli alimenti	3
	Il nuovo Reg. UE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali nella legislazione sugli alimenti.	
Il Controllo Ufficiale	Il sistema sanitario nazionale (SSN). Le procedure di controllo ufficiale a tutela della salute del consumatore. Il Reg. CE 882/04	3
Autocontrollo e controllo ufficiale	Le responsabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA) nella produzione igienica – sanitaria degli alimenti (Reg. CE 852/04), e degli alimenti di origine animale (Reg. CE 853/2004 . Autocontrollo e sistema HACCP	3
Sicurezza degli alimenti e tracciabilità	Tracciabilità carni bovine Reg. CE 1760/2000, la tracciabilità di alimenti e mangimi Reg. CE 178/2002, l'etichettatura degli alimenti Reg. UE 1169/2011	4
La qualità degli alimenti	Qualità nutrizionale, organolettica, microbiologica e tecnologica	3
La contaminazione degli alimenti	La costruzione del diagramma di flusso nella produzione degli alimenti e le relative contaminazioni microbiche primarie, secondarie, terziarie e quaternarie	3
Malattie a trasmissione alimentare	Agenti eziologici responsabili di infezioni e tossinfezioni alimentari. Zoonosi parassitarie a trasmissione alimentare	3
Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare applicati nei processi di lavorazione e conservazione degli alimenti che incidono su microrganismi e parassiti. Alterazione e deterioramento degli alimenti	4
Il rischio chimico	Il rischio chimico nella produzione di alimenti: contaminanti ambientali accidentali e volontari	3

Il Consulente Aziendale	Ruolo e competenze del consulente aziendale nella moderna ristorazione collettiva e commerciale. Il capitolato di appalto e la rispondenza alla qualità igienico sanitaria dei prodotti	3
Le diverse forme della ristorazione e requisiti strutturali e strumentali delle strutture	Organizzazione delle diverse forme di ristorazione collettiva assistenziale e commerciale con relative problematiche igienico-sanitarie.	3
Sanificazione	Organizzazione impianti, settori e centri cottura e tecnologie applicate Principi della detergenza e della disinfezione	3
Controllo ufficiale ed autocontrollo	Controllo e autocontrollo nelle diverse tipologie di ristorazione	3
Educazione alimentare	L'educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica:, dall'asilo nido all'università.	2
L'utente della Ristorazione collettiva	Allergie, intolleranze e scelte etiche nella ristorazione collettiva Modalità di rilevamento del grado di soddisfazione dell'utente della ristorazione collettiva	2
Approvvigionamento, lavorazione e confezionamento e distribuzione	Approvvigionamento, lavorazione e confezionamento e distribuzione delle materie prime e prodotti derivati	4
Gestione e smaltimento dei rifiuti di produzione	Normative di riferimento e procedure applicate allo smaltimento	3
Sistemi di certificazione	Sistemi di certificazione volontari nel settore delle carni e derivati. ISO 9001, ISO 19,000, ISO 22000, gli standard di qualità BRC, IFS. Prodotti a marchio (DOP, IGP), .	4

ESERCITAZIONI IN LABORATORIO

Argomenti	Descrizione	ore
Valutazione della qualità igienico/sanitaria di piatti pronti e condizioni conservabilità	Tecniche e manualità di controllo igienico sanitario per una corretta valutazione dell'idoneità al consumo alimentare	5

VISITE GUIDATE

Argomenti	Descrizione	ore
Visita guidata presso centro cottura di ristorazione collettiva	Gestione controllo dei processi produttivi Prelievo di campioni per esami di laboratorio. Gestione dei sottoprodotti derivanti dall'attività ristorativa	5
Visita guidata presso i Azienda della ristorazione Collettiva	Organizzazione, gestione delle buone pratiche operative e di lavorazione	5
Visita Guidata presso sala/ristorante per ricevimenti	Organizzazione, gestione delle buone pratiche operative e di lavorazione	5