

Corso di Laurea Scienze Animali e Produzioni Alimentari

Corso di: Igiene e Tecnologia Alimentare II

Programma del modulo didattico di: Igiene delle filiere delle carni e delle uova

Programma del corso

Principali microrganismi patogeni rilevabili nelle carni.

Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni: il macello; il laboratorio di sezionamento; la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni. Sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio. Le carni: resa alla macellazione; classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello; i tagli anatomici; la trasformazione del muscolo in carne; la carne matura; fenomeni post mortali del muscolo; le carni separate meccanicamente; rintracciabilità delle carni; aspetti commerciali della produzione delle carni; i sottoprodotti della macellazione. I marchi comunitari (DOP, IGP, AS). Le certificazioni di processo.

Organismi geneticamente modificati: i regolamenti comunitari che disciplinano il settore.

Riferimenti normativi: Reg. CE 178/2002; Reg. CE 853/2004; Reg. CE 854/2004; Reg. CE 01/2005; Reg. CE 1069/2009.

Uova: caratteristiche e composizione chimica dell'albume e del tuorlo. La raccolta delle uova. Parametri di freschezza delle uova in guscio. I microrganismi alteranti e patogeni presenti nelle uova. Commercializzazione ed etichettatura. Gli ovoprodotti: definizione e flusso di processo.

Testi di riferimento

- 1) Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana.
- 2) Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale. Casa editrice Point Veterinaire Italie
- 3) Appunti delle lezioni

Titolare del corso

Prof. Giancarlo Bozzo. Qualifica: Ricercatore confermato

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA), tel 080/5443851

Fax 080/5443855

e-mail: giancarlo.bozzo@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza e capacità di comprensione: acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a: (i) gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva macellazione-sezionamento; (ii) lavorazione e commercializzazione delle carni; (iii) produzione e commercializzazione delle uova (iv) legislazione nazionale e comunitaria applicata alle linee di macellazione di bovini, suini, equini, ovi-caprini, volatili da cortile, conigli e selvaggina; (v) diagrammi di flusso e indicazione dei CCP.

Anno di corso e bimestre

III anno, I semestre

Propedeuticità

Igiene e Tecnologia Alimentare I

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula n. 10 del Dipartimento di Medicina Veterinaria degli Studi di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula: 50 h, 5CFU

Esercitazioni: 10 h, 1CFU

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

Prova orale

Eventuale attività di supporto alla didattica

Power point, video, esercitazioni in laboratorio, uscite in campo.

Orario di ricevimento studenti: martedì e giovedì dalle 14:30 alle 16:30