

## **Corso di Laurea Scienze Animali e Produzioni Alimentari**

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

Corso di: **IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II**

### **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'albumine 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 semestre**

III anno, I semestre

### **Propedeuticità**

Igiene e tecnologia alimentare I

### **Modalità di erogazione**

Tradizionale

**Sede**

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

**Organizzazione della didattica**

Lezioni frontali in aula: CFU 5 - 50 h

Esercitazioni: CFU 1 - 10 h

**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