

Corso di Laurea in Scienze Animali e Produzioni Alimentari

Anno Accademico 2017/2018

Programma dell'insegnamento di **IGIENE DELLE FILIERE DELLE CARNI E DELLE UOVA**
dell'esame integrato di **IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II**.

Anno di corso III

Semestre II

N° CFU: 6

Ore complessive: 60

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Principali microrganismi patogeni rilevabili nelle carni.

Il macello. Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche. L'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni. Sanificazione e formazione del personale. Il trasporto degli animali da macello.

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. Fenomeni post mortali del muscolo. Le carni separate meccanicamente.

Tracciabilità delle carni fresche e trasformate. Aspetti commerciali e tecnologici delle carni trasformate.

Sottoprodotti della macellazione.

Riferimenti normativi: il *Pacchetto igiene*.

Uova: Caratteristiche generali delle uova. Raccolta delle uova. Parametri di freschezza. Microrganismi alteranti e patogeni. Commercializzazione ed etichettatura. Ovoprodotti: definizione e flusso di processo.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 5– Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1– Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite).

Propedeuticità: IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE I

Competenze: ANATOMIA, FISIOLOGIA, MICROBIOLOGIA.

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

L'obiettivo principale del corso consiste nel formare un professionista, in grado di svolgere attività specifiche nel campo della consulenza all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), con specifici riferimenti al settore delle carni fresche e trasformate e delle uova da consumo.

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve aver acquisito:

Conoscenze: lo studente deve acquisire le principali conoscenze teorico-pratiche per la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni (fresche e trasformate) e delle uova. **Competenze:** lo studente deve acquisire le competenze teoriche e pratiche per la stesura di un manuale di autocontrollo relativo alla filiera delle carni e delle uova.

Abilità: lo studente deve essere in grado di gestire le filiere alimentari trattate a lezione attraverso l'individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP) e la stesura del manuale di Autocontrollo.

Metodi didattici

La parte teorica del corso si effettua in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in powerpoint. Le lezioni pratiche si effettuano nei laboratori opportunamente attrezzati della sezione di Sicurezza degli Alimenti e in campo, attraverso la lettura critica di manuali di Autocontrollo opportunamente preparati da consulenti aziendali privati.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere:	NO
Test di autovalutazione:	NO
Prova Pratica:	NO
Esame di profitto finale:	Orale

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

L'accertamento delle conoscenze avviene tramite prova orale inerente argomenti del programma. Durante la prova lo studente deve dimostrare le abilità acquisite nel corso dell'attività didattica frontale e durante le esercitazioni pratiche. Oltre la conoscenza delle tematiche trattate durante il corso, lo studente dovrà dimostrare di avere padronanza di linguaggio, con particolare riferimento alla normativa giuridica nazionale e della Comunità Europea in ambito di alimenti.

Libri di testo e materiale didattico di riferimento

Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana. Diapositive proiettate durante il corso (disponibili su google drive o direttamente dal docente).

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n° 10 Padiglione ex Chirurgia - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Laboratori: Laboratori della sezione di 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,

Titolare del corso

Titolare del corso di Igiene delle filiere delle carni e delle uova.

Prof. Giancarlo Bozzo, Professore Associato

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

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

Tel. 0804673851

Fax 0804673855

e-mail: giancarlo.bozzo@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 09:00 – 11:00; 14:30 – 16:30

Mercoledì: 09:00 – 11:00; 14:30 – 16:30

Syllabus

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>Argomenti</u>	<u>Descrizione</u>	<u>ore</u>
	Introduzione	Il consulente aziendale e l'OSA (Operatore del Settore Alimentare).	<u>2</u>
	Il mattatoio.	Valutazione e Studio dell'Impatto Ambientale (VIA e SIA).	<u>3</u>
	Il trasporto degli animali da macello.	Regolamento CE 1 del 2005. Patologie correlate al trasporto degli animali.	<u>2</u>
	La macellazione degli Equini e dei Bovini.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>3</u>
	La macellazione dei Suini – Ovini – Caprini.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>2</u>
	La macellazione del Coniglio e della Selvaggina.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>3</u>
	La macellazione del pollame e dello struzzo.	Descrizione delle fasi della macellazione e valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	<u>2</u>
	Gli stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni.	Individuazione dei CCP e stesura di manuali di Autocontrollo (dopo aver suddiviso gli studenti in gruppi di lavoro costituiti da N° 5 studenti).	<u>3</u>
	Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche.	Metodiche ISO per identificazione dei principali patogeni presenti nelle carni fresche (metodo distruttivo e non distruttivo).	<u>3</u>
	Tecnologia di produzione delle carni trasformate.	Valutazione di CP e CCP delle filiere trattate e stesura dei manuali di Autocontrollo.	<u>2</u>
	Tecnologia di produzione delle carni trasformate.	Valutazione di CP e CCP delle filiere trattate e stesura dei manuali di Autocontrollo.	<u>3</u>
	Tecnologia di produzione delle carni trasformate.	Valutazione di CP e CCP delle filiere trattate e stesura dei manuali di Autocontrollo.	<u>2</u>
	Uova.	Aspetti igienico sanitari della	<u>3</u>

		produzione e della commercializzazione delle uova fresche e degli ovoprodotti.zootecnica e l'etichettatura delle carni fresche.	
	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata.	Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005.	<u>2</u>
	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata.	Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005.	<u>3</u>
	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata.	Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005.	<u>2</u>
	Autocontrollo.	Stesura del manuale di Autocontrollo nella produzione delle carni fresche.	<u>3</u>
	Autocontrollo.	Stesura del manuale di Autocontrollo nella produzione delle carni trasformate.	<u>2</u>
	Normative Comunitarie.	Il Pacchetto igiene.	<u>2</u>
	Normative Comunitarie.	Il Pacchetto igiene.	<u>3</u>
<u>ESERCITAZIONI</u>			
	Gli esami di laboratorio nella filiera delle carni fresche/trasformate e delle uova.	Metodiche ISO per identificazione dei principali patogeni presenti nelle carni fresche (metodo distruttivo e non distruttivo)	<u>2</u>
	Uova	Valutazione dei principali indici di freschezza.	<u>3</u>
	Autocontrollo	Lettura critica di manuali per la gestione della filiera carne e della filiera uova. Confronto con professionisti del settore privati e pubblici.	<u>2</u>
	Autocontrollo	Lettura critica di manuali per la gestione della filiera carne e della filiera uova. Confronto con professionisti del settore privati e pubblici.	<u>3</u>