

|  |  |
|--|--|
| <b>Principali informazioni sull'insegnamento</b> |  |
| Denominazione insegnamento                       | Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale           |
| Corso di studio (classe)                         | Biotechnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione (LM-7) |
| Crediti formativi                                | 3  |
| Denominazione inglese                            | Inspection and certification of food of animal origin                  |
| Obbligo di frequenza                             | NO   |
| Lingua di erogazione                             | Italiano   |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Docente responsabile</b>   |   |
| Nome e Cognome                | ANGELA DI PINTO   |
| indirizzo email               | angela.dipinto@uniba.it   |
| numero di telefono            | +30 080 5443878   |
| Luogo e orario di ricevimento | Dipartimento di Medicina Veterinaria (DiMeV)<br>Giorno e orario di ricevimento da concordare tramite e-mail |
|                               |   |
| <b>Dettaglio insegnamento</b> |   |
|                               | SSD   |
|                               | VET/04  |
|                               | tipologia attività  |
|                               | Affine/Integrativa  |

|   |                            |            |                          |        |
|---|----------------------------|------------|--------------------------|--------|
| <b>Periodo di erogazione</b>  | Anno di corso              |            | Semestre                 |        |
|   | II                         |            | I                        |        |
|   |                            |            |                          |        |
| <b>Modalità di erogazione</b>   | Lezioni frontali           | Laboratori | Esercitazioni            | Totale |
| CFU   | 2                          | 1          | -                        | 3      |
| Ore di didattica assistita  | 16                         | 12         | -                        | 28     |
|   |                            |            |                          |        |
| <b>Ore di attività formativa</b>  |                            |            |                          |        |
| Ore totali  | 75                         |            |                          |        |
| Ore di didattica assistita  | 28                         |            |                          |        |
| Ore di studio individuale   | 47                         |            |                          |        |
|   |                            |            |                          |        |
| <b>Calendario</b>   | Inizio attività didattiche |            | Fine attività didattiche |        |
|   | 8 ottobre 2018             |            | 25 gennaio 2019          |        |
|   |                            |            |                          |        |
|   |                            |            |                          |        |
| <b>Syllabus</b>   |                            |            |                          |        |
| Prerequisiti  |                            |            |                          |        |
| 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.  |   |
| <b>Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)</b> |   |
| Conoscenza e capacità di comprensione   | Lo studente deve conoscere i requisiti della sicurezza degli alimenti, i pericoli sanitari, le modalità di prevenzione e gestione dei pericoli sanitari nell'ambito delle filiere di origine animale di interesse. Lo studente deve inoltre conoscere i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.   |
| Conoscenza e capacità di comprensione applicate   | Lo studente deve acquisire capacità di effettuare l'analisi dei rischi specifici nelle filiere alimentari di interesse e di orientarsi nell'ambito della normativa di riferimento.  |
| Autonomia di giudizio   | Lo studente deve acquisire autonomia di giudizio nell'identificazione e nella gestione dei pericoli sanitari, nell'orientarsi delle principali disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale.  |
| Abilità comunicative  | Lo studente deve acquisire capacità di esprimersi avvalendosi di un linguaggio chiaro e scientificamente rigoroso.  |
| Capacità di apprendere  | Al termine dell'attività formativa, lo studente sarà in grado di: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. reperire ed apprendere autonomamente i nuovi orientamenti normativi in materia di ispezione degli alimenti;</li> <li>2. sviluppare azioni di gestione appropriate sulla base delle conoscenze riguardanti l'ispezione degli alimenti.</li> </ol>  |
| <b>Programma</b>  |   |
| Contenuti di insegnamento   | <p>Introduzione. Legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Pacchetto igiene. Autocontrollo.</p> <p>Latte e derivati. Definizioni e tecnologie di produzione. Rischi igienico-sanitari e riferimenti normativi. Ispezione e certificazione.</p> <p>Uova e ovoprodotti. Definizioni e tecnologie di trasformazione. Rischi igienico-sanitari e riferimenti normativi. Ispezione e certificazione.</p> <p>Prodotti della pesca e molluschi bivalvi. Definizioni e tecnologie di produzione. Rischi igienico-sanitari e riferimenti normativi. Ispezione e certificazione.</p> <p>Carne e derivati. Definizioni e tecnologie di produzione. Rischi</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>igienico-sanitari e riferimenti normativi. Ispezione e certificazione.</p> <p>Miele. Definizione e tecnologie di produzione. Rischi igienico-sanitari e riferimenti normativi. Ispezione e certificazione.</p> <p>Certificazioni. Definizione e significato di certificazione. Classificazione.</p>  |
| Testi di riferimento  | <p>Cappelli/Vannucchi - chimica degli alimenti conservazione e trasformazione - Zanichelli.</p> <p>Colavita - Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale - Point Veterinaire Italie.</p>   |
| Note ai testi di riferimento  | <p>Materiale didattico fornito dal docente integrano i contenuti dei testi di riferimento.</p> <p>Regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare.</p>   |
| Metodi didattici  | <p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point e di esercitazioni effettuate nei laboratori attrezzati presso la Sezione di Sicurezza degli Alimenti – Dipartimento di Medicina Veterinaria.</p>   |
| Metodi di valutazione   | <p>L'esame consiste in un colloquio orale, finalizzato ad accertare il raggiungimento degli obiettivi del corso e, quindi, la conoscenza della materia, la capacità di utilizzare una terminologia appropriata, la capacità di affrontare criticamente problemi metodologici e correttezza dei riferimenti normativi.</p>   |
| <p>Criteria di valutazione (per ogni risultato di apprendimento atteso su indicato, descrivere cosa ci si aspetta lo studente conosca o sia in grado di fare e a quale livello al fine di dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)</p> | <p><i>Conoscenza e capacità di comprensione</i><br/>Lo studente deve dimostrare la conoscenza e la gestione dei pericoli sanitari nell'ambito delle filiere di origine animale di interesse, oltre che i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.</p> <p><i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i><br/>Lo studente deve dimostrare capacità di effettuare l'analisi dei rischi specifici nelle filiere alimentari di interesse e di orientarsi nell'ambito della normativa di riferimento.</p> <p><i>Autonomia di giudizio</i><br/>Lo studente deve dimostrare autonomia nell'identificazione e nella gestione dei pericoli sanitari, nell'orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale.</p> <p><i>Abilità comunicative</i><br/>Lo studente deve dimostrare padronanza nell'utilizzo della terminologia scientifica di riferimento.</p> <p><i>Capacità di apprendere</i><br/>Lo studente deve dimostrare di esaminare ed approfondire in modo autonomo le problematiche inerenti l'ispezione e la</p> |

|       |   |
|-------|---|
|       | certificazione degli alimenti di origine animale. |
| Altro |   |