

Insegnamento di: Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale			
Classe di laurea: (LM-7)		Corso di Laurea in: Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione	Anno accademico: 2020/2021
Denominazione inglese insegnamento: Inspection and Certification of Food of Animal Origin		Tipo di insegnamento:	Anno: 2020/2021
			Semestre: I
Tipo attività formativa:	Ambito disciplinare:	Settore scientifico-disciplinare: VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale	CFU totali: di cui CFU lezioni: 2 CFU ese/lab/tutor: 1
Modalità di erogazione, ore di didattica assistita ed ore dedicate allo studio individuale ore di lezione: 16 ore di esercitazione/laboratorio/tutorato: 12 totale ore didattica assistita: 28 totale ore di studio individuale: 47			
Lingua di erogazione: Italiano	Obbligo di frequenza: no		
Docente: DI PINTO ANGELA	Tel: +390805443878 e-mail: angela.dipinto@uniba.it	Ricevimento studenti: Dipartimento di medicina Veterinaria Piano terra, stanza 11	Giorni e ore ricevimento: Appuntamento da concordare con il docente preventivamente tramite mail
Conoscenze preliminari: si presuppone il possesso da parte dello studente di competenze di base scientifiche, con particolare riferimento alla chimica, alla biochimica, alla fisica e alla microbiologia.			
Obiettivi formativi: Il corso si propone di fornire conoscenze scientifiche relative ai requisiti di igiene e sicurezza, ai rischi e ai metodi di prevenzione e gestione degli stessi all'interno delle filiere degli alimenti di origine animale. Il corso si propone di analizzare i principi generali e le prescrizioni della normativa europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale.			
Risultati di apprendimento previsti	<p>Conoscenza e capacità di comprensione: Gli studenti devono conoscere i requisiti di igiene e sicurezza per latte e prodotti lattiero-caseari, uova e prodotti a base di uova. Gli studenti devono conoscere le disposizioni legislative europee e nazionali sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione applicate: Gli studenti devono applicare competenze riguardanti i rischi per la salute e l'igiene, i metodi di prevenzione e gestione all'interno delle filiere specifiche di origine animale e devono conoscere le principali disposizioni legislative europee e nazionali sulla sicurezza degli alimenti di origine animale.</p> <p>Autonomia di giudizio: Gli studenti devono fare analisi autonome sulla sicurezza alimentare.</p> <p>Abilità comunicative: gli studenti devono acquisire la capacità di esprimere giudizi sulla sicurezza alimentare in modo personale e competente.</p> <p>Capacità di apprendere: gli studenti devono dimostrare autonomia nell'adozione di metodi per prevenire e gestire i rischi per la salute e l'igiene all'interno delle filiere di interesse di origine animale e capacità di orientarsi nelle principali disposizioni legislative europee e nazionali sulla sicurezza degli alimenti di origine animale. Gli studenti devono dimostrare autonomia nella lettura, analisi e comunicazione di testi sulla sicurezza alimentare, al fine di facilitare gli studi successivi e migliorare l'autonomia degli studenti.</p>		
Programma del corso			
Introduzione. Legislazione alimentare dell'UE: principi e requisiti generali in materia di sicurezza alimentare. Metodologie di analisi dei rischi secondo i principi del Codex Alimentarius. Programmi prerequisiti, buone pratiche di			

igiene (GHP) e buone pratiche di fabbricazione (GMP). Sistema di analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP) e linee guida per la sua applicazione.

Latte e prodotti lattiero-caseari. Legislazione europea per il latte e i prodotti lattiero-caseari. Requisiti di sicurezza per la produzione di latte crudo. Igiene nelle aziende produttrici di latte. Criteri per i prodotti lattiero-caseari. Confezionamento e confezionamento. Requisiti per il trattamento termico. Etichettatura e marcatura di identificazione. Latte e prodotti lattiero-caseari: tecnologie di trasformazione. Valutazione e gestione del rischio del latte e dei prodotti lattiero-caseari.

Molluschi bivalvi vivi. Requisiti generali per l'immissione sul mercato di molluschi bivalvi vivi. Requisiti di igiene per la produzione e la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Requisiti strutturali e igienici per i centri di spedizione e depurazione. Requisiti di sicurezza per i molluschi bivalvi vivi. Confezionamento di molluschi bivalvi vivi. Marcatura ed etichettatura di identificazione.

Prodotti della pesca. Legislazione europea per i prodotti della pesca. Requisiti per le navi. Requisiti durante e dopo l'atterraggio. Requisiti per i prodotti della pesca freschi. Requisiti per i prodotti congelati. Requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente. Requisiti relativi ai parassiti. Requisiti per i prodotti della pesca trasformati. Requisiti di sicurezza per i prodotti della pesca. Confezionamento e stoccaggio dei prodotti della pesca. Trasporto dei prodotti della pesca. Valutazione e gestione dei rischi dei prodotti della pesca.

Uova e prodotti a base di uova. Legislazione europea per uova e prodotti a base di uova. Standard di commercializzazione per le uova. Materie prime per la fabbricazione di ovoprodotti. Requisiti di igiene speciali per la produzione di ovoprodotti. Valutazione e gestione del rischio di uova e prodotti a base di uova.

Carne e prodotti a base di carne. Legislazione europea per carne e prodotti a base di carne. Requisiti di igiene per la produzione di prodotti a base di carne. Etichettatura e marcatura di identificazione. Valutazione e gestione del rischio di carne e prodotti a base di carne.

Honey. European legislation and hygiene requirements for honey. Risk assessment and management of honey.

Metodi di insegnamento: Le lezioni si svolgono in aula con l'ausilio di dispositivi multimediali quali PC, proiettori, connessioni Internet che consentono la visualizzazione di file PowerPoint e video / film didattici. Le attività pratiche comprendono esercitazioni di laboratorio presso le strutture del Dipartimento di Medicina Veterinaria, Sezione Sicurezza Alimentare. Gli studenti sono suddivisi in gruppi e seguiti individualmente, nello svolgimento delle prove di laboratorio previste dal corso, dal docente e dai collaboratori del corso. Considerando il numero medio di studenti iscritti al corso, questo richiederà almeno 3 turni per ogni esercitazione di laboratorio.

Supporti alla didattica: Camice bianco o monouso, guanti monouso per esercitazioni di laboratorio.

Controllo dell'apprendimento e modalità d'esame: La prova orale ha lo scopo di valutare il raggiungimento degli obiettivi del corso, ovvero la conoscenza della materia, la capacità di utilizzare una terminologia appropriata, di affrontare criticamente problematiche metodologiche e la correttezza dei riferimenti normativi.

Testi di riferimento principali:

Cenci Goga – Ispezione e controllo degli alimenti. Point Veterinaire Italie
Cappelli/Vannucchi - chimica degli alimenti conservazione e trasformazione - Zanichelli
Colavita - Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale - Point Veterinaire Italie
Legislazione Europea di settore