

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	Ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale
Corso di studio	Biotecnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione – LM7
Anno di corso	2021-2022
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3 (2+1)
SSD	VET/04 - Ispezione degli Alimenti di Origine Animale
Lingua di erogazione	ITALIANO
Periodo di erogazione	I SEMESTRE
Obbligo di frequenza	SI

Docente	
Nome e cognome	ANGELA DI PINTO
Indirizzo mail	angela.dipinto@uniba.it
Telefono	Tel. 0805443878
Sede	Dipartimento di Medicina Veterinaria – Prov.le Casamassima per Casamassima km 3, Valenzano (Bari)
Sede virtuale	Microsoft Teams platform - Richiesta di appuntamento da concordare preventivamente via mail
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì: 10:30 - 12:30 - Giovedì: 14:30 - 16:30 - Richiesta di appuntamento da concordare preventivamente via mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso si propone di fornire conoscenze scientifiche relative ai requisiti igienico-sanitari, ai pericoli e alle modalità di prevenzione e gestione degli stessi all'interno delle filiere degli alimenti di origine animale. Il corso si propone di analizzare i principi e i requisiti generali della normativa europea e nazionale in materia di certificazione dei prodotti alimentari di origine animale al fine di trasferire le conoscenze relative alla prevenzione e gestione dei rischi e alla certificazione nelle filiere di origine animale.
Prerequisiti	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.
Contenuti di insegnamento (Programma)	Introduzione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione europea in materia di sicurezza alimentare. Basi metodologiche per l'analisi del rischio secondo i principi del Codex Alimentarius. GMP, Pre-requisiti e HACCP nelle industrie alimentari. Latte e prodotti lattiero-caseari. Legislazione europea. Requisiti di sicurezza per la produzione di latte crudo. Criteri per latte crudo per i prodotti lattiero-caseari. Confezionamento e imballaggio. Requisiti per il trattamento termico. Etichettatura e marcatura di identificazione. Valutazione e gestione del rischio.

	<p>Prodotti della pesca. Legislazione europea. Norme igienico-sanitarie . Tecnologie di trasformazione e requisiti per i prodotti della pesca trasformati. Confezionamento e imballaggio. Conservazione e trasporto. Etichettatura.</p> <p>Molluschi bivalvi. Normativa europea per i molluschi bivalvi. Requisiti di igiene. Requisiti generali per l'immissione sul mercato. Norme sanitarie per i molluschi bivalvi vivi. Tecnologie di trasformazione. Confezionamento e imballaggio. Marcatura di identificazione ed etichettatura.</p> <p>Uova e ovoprodotti. La legislazione europea. Standard di mercato. Requisiti igienici speciali. Valutazione del rischio.</p> <p>Carne e derivati. Legislazione europea. Requisiti di igiene. Etichettatura e marcatura di identificazione. Valutazione del rischio.</p> <p>Miele. Legislazione europea e requisiti di igiene. Valutazione del rischio.</p> <p>Certificazione di prodotti alimentari di origine animale. Principi, termini di gestione delle certificazioni.</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> <p>Regolamenti Legislazione Europea</p>
Note ai testi di riferimento	Si consigliano appunti delle lezioni

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
28	16	12	47
CFU/ETCS			
3	2	1	/

Metodi didattici	<p>Le lezioni frontali si svolgono in aula con l'ausilio di dispositivi multimediali quali pc, proiettore, connessione internet che permettono la visione di file PowerPoint e di video/filmati didattici. Le attività pratiche comprendono esercitazioni di laboratorio presso le strutture della sezione di Sicurezza degli Alimenti. Gli studenti vengono suddivisi in gruppi e seguiti individualmente, nell'esecuzione dei test di laboratorio oggetto dell'esercitazione, dal titolare della materia e dai collaboratori. Considerato il numero medio degli iscritti al corso, questa necessità didattica richiederà la replica delle ore di esercitazioni in almeno 2 turni.</p>
------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
-------------------------------------	--

Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gli studenti devono conoscere e comprendere i requisiti di igiene e sicurezza degli alimenti di origine animale, i pericoli e i metodi di prevenzione e gestione nel contesto delle filiere di origine animale di interesse. Gli studenti devono conoscere e comprendere le disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare e di certificazione alimentare.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Gli studenti devono applicare la loro conoscenza e comprendere i problemi di sicurezza e igiene, i metodi di prevenzione e gestione all'interno delle specifiche filiere di origine animale e devono conoscere le principali disposizioni legislative europee e nazionali sulla sicurezza degli alimenti di origine animale e le norme di certificazione alimentare.
Competenze trasversali	<p>Autonomia di giudizio Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di acquisire e interpretare informazioni e trarne conclusioni autonome su temi connessi con l'igiene e la sicurezza degli alimenti, formulare in maniera autonoma una corretta valutazione delle criticità dei processi produttivi e di identificare i metodi per assicurarne la gestione.</p> <p>Abilità comunicative Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di discutere efficacemente sulle principali problematiche di igiene e sicurezza degli alimenti nell'ambito di un gruppo di lavoro multidisciplinare.</p> <p>Capacità di apprendere in modo autonomo Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di apprendere in modo autonomo per affrontare successivi approfondimenti e/o aggiornamenti in merito alle problematiche di igiene e sicurezza degli alimenti.</p>

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	La verifica dell'apprendimento prevede un colloquio orale al termine del corso, finalizzato ad accertare il raggiungimento dei principali obiettivi didattici del corso: (1) conoscere la terminologia utilizzata in sicurezza alimentare ed essere capaci di esprimersi correttamente; (2) conoscere la legislazione europea e nazionale in materia di sicurezza degli alimenti e i relativi parametri igienico-sanitari fissati dalla normativa; (3) essere in grado di analizzare le criticità dei processi produttivi e di identificare correttamente le criticità di un processo e i metodi per assicurarne la gestione; (4) conoscere i principi base relativi alla sicurezza alimentare, alla rintracciabilità ed all'etichettatura dei prodotti alimentari.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza e comprensione dei concetti base di igiene e sicurezza alimentare spiegati nel corso. • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare la conoscenza e la comprensione dei concetti di base per la



	<p>gestione dell'igiene e della sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Autonomia di giudizio:</i><ul style="list-style-type: none">○ Essere in grado di formulare un parere in autonomia• <i>Abilità comunicative:</i><ul style="list-style-type: none">○ Essere in grado di spiegare chiaramente i principali argomenti discussi durante il corso○ Essere in grado di discutere le principali questioni di igiene e sicurezza alimentare all'interno di un gruppo di lavoro multidisciplinare• <i>Capacità di apprendere:</i><ul style="list-style-type: none">○ Capacità di continuare ad apprendere fornendo accesso a corsi avanzati e periodi di formazione
Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione e l'attribuzione del voto finale è valutata su una scala da 0 a 30. La votazione minima alla prova orale è 18/30. Il voto massimo viene assegnato quando lo studente dimostra una buona conoscenza e una comprensione approfondita dei contenuti del corso. Il massimo dei voti e la lode è riservato agli studenti che dimostrano eccezionale indipendenza ed eccellenza.
Altro	