

M/4

Scuola di Specializzazione in Ispezione degli alimenti di origine animale

(Scuola trasformazione di Ispezione degli alimenti di origine animale)

Classe dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati

Obiettivi della Scuola

Lo Specialista in Ispezione degli alimenti di origine animale deve aver maturato conoscenze teoriche, scientifiche e professionali nel campo dell'ispezione degli alimenti e del controllo di tutte le fasi delle filiere produttive degli alimenti di origine animale. Nella formazione, deve essere attribuita particolare enfasi all'igiene della produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, alla gestione dei piani di autocontrollo, all'epidemiologia delle malattie alimentari, alla valutazione, gestione e comunicazione del rischio, nonché della tutela del benessere animale.

Per la tipologia ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (articolata in tre anni di corso), gli obiettivi formativi sono i seguenti:

obiettivi formativi di base: lo specializzando deve approfondire ed aggiornare le sue conoscenze di anatomia, fisiologia e biochimica nella prospettiva della loro successiva applicazione nel controllo degli alimenti e dei rispettivi processi di produzione;

obiettivi della formazione generale: lo specializzando deve aver acquisito le conoscenze di sanità animale, tossicologia, epidemiologia, elementi di diritto, di economia, legislazione alimentare, tecnologie di conservazione e trasformazione degli alimenti, anatomia patologica, utili ad una corretta applicazione nella pratica di controllo degli alimenti e dei rispettivi processi di produzione;

obiettivi formativi della tipologia della Scuola: lo specializzando affronterà gli approfondimenti relativi:

- alle moderne metodologie per la valutazione delle caratteristiche sanitarie e della qualità degli alimenti di origine animale;
- agli interventi volti alla prevenzione ed alla rimozione delle cause di nocività degli alimenti e dell'insorgenza di malattie alimentari;
- ai programmi per la realizzazione di strategie intersettoriali utili al perseguimento dell'obiettivo "sicurezza alimentare";
- all'elaborazione dei protocolli per la certificazione di qualità nelle filiere alimentari;
- alla valutazione dell'impatto "ambientale" delle diverse attività produttive;
- alla valutazione dell'influenza sulla salute umana di nuovi stili e nuove tipologie di consumo;
- ai piani di intervento per una corretta gestione della ristorazione collettiva;
- alla valutazione delle caratteristiche dei diversi materiali destinati a venire a contatto degli alimenti;
- alle problematiche inerenti il trasporto degli alimenti;
- alle problematiche inerenti lo scambio e l'importazione delle derrate alimentari.

Sono attività professionalizzanti obbligatorie per il raggiungimento delle finalità didattiche della tipologia:

- aver valutato criticamente i piani di autocontrollo relativi a differenti realtà produttive (un caseificio, un impianto di trasformazione carni, un impianto di trattamento latte, un impianto di

lavorazione dei prodotti della pesca);

- aver seguito l'attività degli ispettori veterinari in più impianti di macellazione, laboratori di sezionamento, esercizi di preparazione e somministrazione di alimenti (per un totale di almeno 10 strutture);
- aver partecipato all'elaborazione di piani per la formazione del personale coinvolto nella produzione e distribuzione degli alimenti;
- aver partecipato ad almeno 5 esercitazioni inerenti la gestione di una emergenza sanitaria;
- aver condotto almeno 20 esercitazioni di laboratorio inerenti: la valutazione organolettica degli alimenti, analisi fisico-chimiche e chimiche, analisi microbiologiche, analisi finalizzate alla ricerca dei residui tossici;
- aver applicato uno o più modelli statistici per la elaborazione dei risultati delle analisi;
- avere svolto almeno 10 esercitazioni sulla gestione informatica delle attività produttive;
- aver svolto almeno 10 esercitazioni sulla raccolta ed elaborazione della documentazione di competenza degli uffici veterinari.

Le attività caratterizzanti elettive a scelta dello studente utili all'acquisizione di specifiche ed avanzate conoscenze nell'ambito della tipologia sono principalmente nei seguenti ambiti professionali:

- legislazione sanitaria relativa alla UE e agli altri Paesi;
- principi di impiantistica applicata all'industria alimentare;
- basi teoriche e nozioni applicative della certificazione degli alimenti;
- strategie di controllo degli animali infestanti nell'industria alimentare;
- tecniche di comunicazione;
- gestione informatizzata dei dati.

Attività formative di base - 5 CFU	
Ambito	Settore
Discipline generali per la formazione dello specialista	VET/01 Anatomia degli animali domestici
Attività caratterizzanti - 48 CFU	
Ambito	Settore
Tronco comune	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale
	AGR/19 Zootecnica speciale
	AGR/20 Zoocolture
	L-LIN/12 Lingua e traduzione - lingua inglese
	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali
	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria

	VET/08 Clinica medica veterinaria
Attività caratterizzanti specifiche per tipologia - 112 CFU	
Ambito	Settore
Discipline specifiche della tipologia Ispezione degli alimenti di origine animale	IUS/14 Diritto dell'unione europea
	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
Attività affini, integrative e interdisciplinari - 3 CFU	
Ambito	Settore
Sanità pubblica, management sanitario, statistica ed epidemiologia	IUS/10 Diritto amministrativo
Attività caratterizzanti elettive a scelta dello studente - 27 CFU	
Ambito	Settore
Discipline elettive per le tipologie della classe	AGR/17 Zootecnica generale e miglioramento genetico
	AGR/18 Nutrizione e alimentazione animale
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
	VET/08 Clinica medica veterinaria
Attività professionalizzanti - 126 CFU	
Ambito	Settore
Discipline professionalizzanti	AGR/19 Zootecnica speciale
	AGR/20 Zoocolture
	IUS/14 Diritto dell'unione europea
	VET/03 Patologia generale e anatomia patologica veterinaria
	VET/04 Ispezione degli alimenti di origine animale
	VET/05 Malattie infettive degli animali domestici
	VET/06 Parassitologia e malattie parassitarie degli animali
	VET/07 Farmacologia e tossicologia veterinaria
	VET/08 Clinica medica veterinaria
Altre attività formative	Crediti
Per la prova finale	9 CFU
Altre	3 CFU