

**ANNO ACCADEMICO 2023/2024**

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Denominazione dell'insegnamento	<b>IGIENE E SICUREZZA DELLE PRODUZIONI PRIMARIE DI ORIGINE ANIMALE</b>
Corso di studio	Scienze Animali L38
Anno di corso	III anno
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	9
SSD	Ispezione degli alimenti di origine animale VET/04
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II Semestre: 26/02/2024 – 14/06/2024
Obbligo di frequenza	Si

<b>Docente</b>	
Nome e cognome	Giancarlo Bozzo; Nicoletta Cristiana Quaglia
Indirizzo mail	giancarlo.bozzo@uniba.it; nicolettacristiana.quaglia@uniba.it
Telefono	+39 080 5443855
Sede	Campus di Medicina Veterinaria – S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Piattaforma Microsoft Teams se richiesto (Codice: 7241t18)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì 09:30-11:30; mercoledì 14.00-16.00. Previo appuntamento via e-mail.

<b>Syllabus</b>	
<b>Obiettivi formativi</b>	Individuazione, gestione e prevenzione dei <i>pericoli</i> nell'ambito delle diverse produzioni alimentari (primarie) di origine animale. Normative nazionali ed europee in materia di igiene e sicurezza delle differenti filiere.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di base di anatomia - fisiologia e microbiologia.
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	<p>Il processo decisionale in Europa: istituzioni e processo istituzionale. Atti giuridici: Regolamenti, Direttive, Decisioni. Principi generali di legislazione alimentare e adempimenti in produzione primaria (Regolamenti CE 178/02, 852/04, 853/04). L'allevamento degli animali da reddito (bovino, suino, ovino e caprino, avicolo, cunicolo). Studio e Valutazione dell'Impatto Ambientale (SIA e VIA). Biosicurezza e ruolo del consulente d'azienda (Regolamenti CE 429/16 e 625/2017). Il benessere animale in allevamento: (i) diritti degli animali e maltrattamento; (ii) piano nazionale benessere animale – controlli e relazioni annuali; (iii) protezione degli animali durante il trasporto (Reg. CE 1/2005); posti di controllo per la protezione degli animali durante il trasporto.</p> <p>Le carni: lo stabilimento di macellazione – osservatorio epidemiologico; resa alla macellazione; classificazione delle carcasse; i tagli anatomici. Il latte: igiene della mungitura e delle aziende produttrici di latte; stoccaggio e vendita di latte crudo nell'azienda di produzione; criteri microbiologici applicabili al latte crudo e al colostro e normativa di riferimento. Le uova: aspetti igienico sanitari della produzione delle uova; composizione chimica delle uova. I molluschi bivalvi vivi: cenni di anatomia dei molluschi bivalvi vivi; buone prassi igieniche nella produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi; tecnologie di produzione, raccolta e requisiti igienico sanitari dei molluschi bivalvi vivi; requisiti igienico sanitari delle zone di produzione e raccolta dei molluschi bivalvi vivi; normativa di riferimento. I prodotti della pesca: adempimenti normativi nell'ambito della produzione primaria; registrazione delle imprese di pesca; requisiti strutturali di tutte le navi e delle navi</p>

	officina e frigorifero; trasporto e sbarco dei prodotti ittici; metodi di cattura e conservazione del pesce fresco; caratteristiche di freschezza; tecnologia di macellazione e aspetto del pescato. Il miele e i prodotti dell'alveare: cenni di biologia dell'alveare; produzione del miele e adempimenti normativi.
<b>Testi di riferimento</b>	Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale (Giampaolo Colavita – Ed. Point Veterinaire Italie. Igiene nei processi alimentari- Progettazione della sicurezza degli alimenti (a cura di A. Paparella, M. Schiavone, P. Visciano. Ed. HOEPLI)
<b>Note ai testi di riferimento</b>	Articoli scientifici indicati dai docenti. Appunti delle lezioni.

<b>Organizzazione della didattica</b>			
<b>Ore</b>			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
<b>225</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>151</b>
<b>CFU/ETCS</b>			
<b>9</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	

<b>Metodi didattici</b>	Lezioni frontali con supporto multimediale; esercitazioni in laboratorio e in campo.
-------------------------	--

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	Conoscere i principali requisiti della sicurezza degli alimenti e le disposizioni legislative nazionali ed europee, in fase di produzione primaria.
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	Lo studente deve possedere competenze teorico-pratiche per la gestione delle diverse filiere produttive.
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di analizzare e risolvere autonomamente problematiche igienico-sanitarie delle filiere trattate.</li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Capacità di orientarsi nell'ambito delle principali disposizioni legislative nazionali ed europee.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Capacità di approfondire e ampliare le conoscenze acquisite durante il corso.</li> </ul>

<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame di profitto orale su argomenti del programma. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito competenze teoriche e pratiche per la gestione della produzione primaria delle diverse filiere produttive; conoscenza delle principali normative relative alle filiere produttive.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e comprendere i contenuti dell'insegnamento, anche mediante la risoluzione di casi studio e l'interpretazione critica delle normative.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo studente dovrà dimostrare di avere capacità applicative di quanto appreso, attraverso la valutazione delle capacità di approccio al problema e di individuazione di possibili soluzioni.</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di formulare giudizi in piena autonomia.</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo studente dovrà possedere proprietà di linguaggio e chiarezza espositiva, con particolare riferimento alle normative giuridiche del settore.</li> </ul> </li> <li>• Capacità di apprendere:           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lo studente dovrà essere in grado di rielaborare i concetti appresi, dimostrando capacità di soluzione di problematiche teorico-pratiche nuove e complesse.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Durante l'esame saranno valutate: (i) l'acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione della produzione primaria delle diverse filiere produttive. (ii) La conoscenza delle principali normative relative alle filiere produttive. (iii) Discussione di casi studio. Pertanto, l'esame si riterrà superato dopo aver dimostrato una buona conoscenza dei tre segmenti sopra descritti.</p>
<b>Altro</b>	
	-