

Corso di Laurea IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE classe LM 86

Programma del modulo didattico di: Sicurezza degli alimenti e ristorazione collettiva Corso di: Sicurezza alimentare

Programma del corso

La sicurezza alimentare. Le contaminazioni degli alimenti: contaminazioni primarie, secondarie, terziarie e quaternarie. Microbiologia e tossicologia degli alimenti. Intossicazioni e tossinfezioni alimentari. Normativa comunitaria e sicurezza alimentare. L'autocontrollo e il sistema HACCP per la gestione dell'igiene e sicurezza degli alimenti.

La ristorazione collettiva: definizioni ed organizzazione. Impianti e settori della ristorazione collettiva. I sistemi di produzione e di somministrazione nella ristorazione collettiva. Gestione e controllo dei processi di preparazione, conservazione e distribuzione delle derrate e delle preparazioni alimentari nelle aziende di ristorazione. Attività ispettive, di programmazione e di controllo dei servizi di ristorazione nelle amministrazioni pubbliche. Normativa di riferimento.

Titolare del corso

Prof. Dambrosio Angela Qualifica, Ricercatore confermato
Dipartimento dell'emergenza e dei trapianti di organo (DETO),
Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA), tel 0804679849
e-mail: angela.dambrosio@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

L'istituzione del Pacchetto Igiene ha posto la tutela della Salute Pubblica come obiettivo prioritario per ogni Paese, pertanto, è necessario formare professionisti con competenze inerenti alla sicurezza alimentare al fine di assicurare la tutela della qualità degli alimenti in tutte le fasi del loro processo produttivo. In particolare che possieda una base di conoscenze sulla gestione del rischio microbiologico degli alimenti di O. A., conoscenze riguardanti la stesura di manuali di corretta prassi igienica e con l'applicazione del sistema HACCP e competenze sulla gestione di sistemi di ristorazione collettiva con l'applicazione delle norme cogenti di riferimento

Anno di corso e semestre

II ANNO – II semestre (03.03.2014 - 06.06.2014)

Testi di riferimento

Manager dei processi ristorativi. Il mercato ristorativo: tipologie organizzative, sistemi e tecnologie produttive. Del Duca Maria

L'autocontrollo nella ristorazione. La corretta prassi igienica nell'ambito della ristorazione collettiva. Ed. ARACNE

Gestione della sicurezza alimentare. Zicari Giuseppe, Ed. Sistemi Editoriali

Appunti di lezione

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 2, ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula 7 CFU (70 h)

Esercitazioni in laboratorio 1 CFU (10 h)

Modalità di frequenza □

Libera

Metodo di valutazione

La valutazione delle conoscenze avviene tramite una prova orale coerente con la natura della disciplina.

Eventuale attività di supporto alla didattica

Per il corso non è prevista nessuna attività di supporto.

Orario di ricevimento studenti

Martedì - giovedì ore 11.00-13.00