

Programma del modulo didattico di: **LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

Corso di: **LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI**

Programma del corso

Legislazione. REG. CE 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002. GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEGLI ART. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20, del REGOLAMENTO (CE) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale. Conclusioni del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali. REGOLAMENTO (CE) N. 183/2005. REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 .REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004. REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004. REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004. REGOLAMENTO (CE) n. 2073/2005 e Reg. 1441/2007. REGOLAMENTO (CE) N. 2074/2005. REGOLAMENTO (CE) N. 2075/2005. REGOLAMENTO (CE) N. 2076/2005. Reg. CE 1169/2011.

Tecnologie. Tecnologie di conservazione degli alimenti. Fattori che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti. Presenza di nutrienti: potenziale redox, ostacoli antimicrobici. Filtrazione. Microfiltrazione Centrifugazione. Bactofugazione. Conservanti chimici. Additivi e coloranti. Le onde elettromagnetiche. Le microonde. Alte Pressioni Idrostatiche. Radiazioni ionizzanti. Metodologie analitiche applicate alla tracciabilità degli alimenti

Titolare del corso

Prof.ssa Angela Di Pinto, Ricercatore
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)
tel +39.80.4679970
fax +39.80.4679855
e-mail:angela.dipinto@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza e capacità di comprensione (*knowledge and understanding*):

- comprensione e capacità di applicazione delle funzioni matematiche che consentono di descrivere e controllare i processi di produzione degli alimenti;
- conoscenza dei fondamenti della chimica inorganica, organica e biochimica necessari a comprendere e controllare i meccanismi di conservazione e trasformazione degli alimenti;
- conoscenza dei fondamenti delle tecnologie alimentari e loro applicazione ai processi di trasformazione e conservazione di prodotti finiti e semilavorati dell'industria alimentare
- comprensione delle relazioni tra problematiche biologiche, colturali e di allevamento e qualità dei prodotti trasformati;
- comprensione delle caratteristiche fondamentali dell'industria alimentare e della distribuzione e le problematiche dei mercati agro-alimentari anche a livello internazionale;
- conoscenza e capacità di interpretazione delle principali norme di legge in campo alimentare, di concetti e metodi della qualità nella industria alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione (*applying knowledge and understanding*):

- capacità di applicare la propria conoscenza scientifica di base per la comprensione dei problemi specifici del settore alimentare;
- capacità di controllo e supervisione tecnica e del rispetto normativo, incluso l'aspetto economico, in processi e produzioni tipiche del settore agroalimentare;
- capacità di redazione e supervisione di Capitolati di specifici del settore alimentare;
- capacità operativa nella gestione e controllo dei processi produttivi alimentari;

- capacità di comprensione interdisciplinare delle criticità del settore alimentare e capacità di interazione con professionalità complementari
- capacità di elaborazione di idee progettuali o delle risultanze del trattamento di dati mediante adeguati sistemi informatici.

Autonomia di giudizio (*making judgements*):

- esprimere pareri sulla gestione del processo produttivo alimentare;
- avere capacità diagnostiche sui difetti e sulle alterazioni degli alimenti;
- avere capacità di giudizio sull'efficacia degli interventi correttivi per la sicurezza e la qualità degli alimenti;
- capacità di interpretazione dei dati analitici chimici e microbiologici delle matrici alimentari;

Abilità comunicative (*communication skills*):

- comunicare efficacemente, oralmente e per iscritto, specifiche competenze, anche utilizzando, nell'ambito disciplinare specifico, una lingua dell'Unione Europea diversa dalla propria, di norma l'inglese;
- utilizzare le diverse tecniche di comunicazione e saprà organizzare anche i collaboratori al processo produttivo sulle migliori e più efficaci tecniche di memorizzazione e documentazione delle comunicazioni necessarie a gestire i sistemi di qualità

Capacità di apprendimento (*learning skills*):

- possedere gli strumenti di base per attivare un programma di aggiornamento continuo delle proprie conoscenze;
- acquisire strumenti per un apprendimento sempre più autonomo.

Anno di corso e semestre

Il anno – I semestre (07.10.2013 – 29.01.2014)

Testi di riferimento

Colavita, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Ed. Le point veterinarie.

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 8 CFU (80 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: 14:30 - 16:30 Giovedì: 14:30 – 16:30