

Corso di Laurea in IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Anno Accademico 2016-2017

Programma del modulo didattico di: Legislazione e Tecnologie degli Alimenti

Corso di: Legislazione e Tecnologie degli Alimenti

Anno di corsoII

Semestre I

N° CFU 8

Ore complessive: 80

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Legislazione.Principi,ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Pacchetto igiene:principi generali, ambito applicativo e specificità. Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi. Legislazione concernente alle sostanze farmacologicamente attive, classificazione e limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale. Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari. Etichettatura degli alimenti: principi generali e regole specifiche. Etichettatura degli additivi, dei conservanti e degli aromi.

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. Pastorizzazione a temperatura elevata. Conservanti chimici. Additivi e coloranti. Onde elettromagnetiche. Microonde. Alte Pressioni Idrostatiche. Radiazioni ionizzanti.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 8 Ore 80

Frequenza

Obbligatoria NO

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso mira a trasferire conoscenze scientifiche di tecnologie alimentari volte a garantirne la sicurezza. Le visite didattiche presso Aziende Alimentari che operano nei settori di interesse sono finalizzate ad acquisire specifiche indicazioni relative alle tecnologie innovative applicate alla produzione degli alimenti. Il modulo si prefigge altresì l'obiettivo di analizzare i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti.

Risultati d'apprendimento attesi

Lo studente deve essere in grado gestire e controllare i pericoli sanitari delle filiere di origine animale e dovrà inoltre acquisire la capacità di interpretazione delle disposizioni legislative in materia di sicurezza alimentare.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: SI

Test di autovalutazione:NO

Prova Pratica:NO

Esame di profitto finale: Orale

Modalità di svolgimento dell'esame:

Prova orale su argomenti previsti dal programma di studio.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

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

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n. 12 Padiglione ex Chirurgia del Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

VISITE DIDATTICHE IN AZIENDE

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

(Camice bianco, Camice monouso, Guanti monouso, Calzari monouso)

Titolare del corso

Professore DI PINTO ANGELA

Dipartimento di MEDICINA VETERINARIA

Strada Prov. Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)

tel.0805443878

Fax 0805443855

e-mail angela.dipinto uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Lunedì: 10:30 - 12:30 Giovedì: 14:30 – 16:30

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI
INSEGNAMENTO DI
Legislazione e Tecnologie degli alimenti
CFU 8 (80 ore)
Classe LM86 II ANNO II SEMESTRE A.A. 2016-17

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
04-10-2016	Introduzione al corso.	11,30-13,30	2
06-10-2016	Igiene e sicurezza delle filiere alimentari: richiami	11,30-13,30	2
07-10-16	Legislazione dell'Unione Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti: richiami	09,30-12,30	3
11-10-2016	Legislazione dell'Unione Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti: richiami	11,30-13,30	2
13-10-2016	Autocontrollo e sistema HACCP per la gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti: richiami	11,30-13,30	2
14-10-16	Autocontrollo e sistema HACCP per la gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti: richiami	09,30-12,30	3
18-10-2016	Autocontrollo e sistema HACCP per la gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti: richiami	11,30-13,30	2
20-10-2016	Redazione di un piano di autocontrollo.	11,30-13,30	2
21-10-16	Redazione di un piano di autocontrollo.	09,30-12,30	3
25-10-2016	Richiami Legislazione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione comunitaria in materia di sicurezza alimentare.	11,30-13,30	2
27-10-2016	Pacchetto igiene: principi generali, ambito applicativo e specificità.	11,30-13,30	2
28-10-16	Pacchetto igiene: principi generali, ambito applicativo e specificità.	09,30-12,30	3

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALEORE
03-11-2016	Tecnologie di conservazione degli alimenti. Trattamenti termici alternativi	11,30-13,30	2
04-11-2016	VISITA DIDATTICA IN AZIENDA	08,30-13,30	5
08-11-16	Tecnologie. Riscaldamento ohmico.	11,30-13,30	2
10-11-2016	Tecnologie. Radiazioni ionizzanti.	11,30-13,30	2
15-11-2016	Tecnologie. Filtrazione su membrana.	11,30-13,30	2
17-11-2016	Legislazione. Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi.	11,30-12,30	2
18-11-2016	VISITA DIDATTICA IN AZIENDA	08,30-13,30	5
22-11-2016	Legislazione. Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi.	11,30-13,30	2
24-11-2016	Legislazione. Etichettatura degli alimenti: principi generali e regole specifiche.	11,30-13,30	2
25-11-2016	Legislazione. Criteri microbiologici metodi di analisi di riferimento	09,30-12,30	3
29-11-2016	Legislazione. Etichettatura degli alimenti: principi generali e regole specifiche.	11,30-13,30	2

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
01-12-2016	Tecnologie. Trattamenti non termici. Bactofugazione.	11,30-13,30	2
02-12-2016	Legislazione. Criteri microbiologici metodi di analisi di riferimento	09,30-12,30	3
06-12-16	Tecnologie di conservazione degli alimenti. Campi elettrici pulsati.	11,30-13,30	2
13-12-2016	Tecnologie di conservazione degli alimenti. Radiazione ultravioletta.	11,30-13,30	2
15-12-2016	Tecnologie. Alte pressioni idrostatiche.	11,30-13,30	2
16-12-2016	Legislazione. Criteri microbiologici metodi di analisi di riferimento.	09,30-12,30	3
10-01-2017	Tecnologie. Tecnologie di conservazione degli alimenti. Sistema actijoule	11,30-13,30	2
12-01-2017	Legislazione. Criteri microbiologici metodi di analisi rapidi.	11,30-13,30	2
13-01-2017	VISITA DIDATTICA IN AZIENDA	09,30-12,30	3
17-01-2017	Legislazione. Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari	11,30-13,30	2

Per ragioni che riguardano la disponibilità delle aziende, il calendario delle lezioni potrebbe subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate.