

Corso di Laurea Magistrale in
IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Anno Accademico 2017/2018

**Programma dell'insegnamento di Sicurezza degli Alimenti e Ristorazione Collettiva.
dell'esame integrato di SICUREZZA ALIMENTARE**

Anno di corso II
Semestre II

N° CFU 8
Ore complessive 80

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Sicurezza degli alimenti Principi normativi di igiene e sicurezza degli alimenti. Finalità del controllo igienico-sanitario degli alimenti : fonti normative nazionali e comunitarie.

Il nuovo Reg. UE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali nella legislazione sugli alimenti. Qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Le contaminazioni microbiche degli alimenti. Malattie a trasmissione alimentare e valutazione del rischio. La microflora alterante degli alimenti . Metodi per la valutazione delle contaminazioni microbiche. Principi di tecnologia alimentare applicati nei processi lavorazione e conservazione degli alimenti. Deterioramento dei prodotti alimentari. Rischio chimico nelle filiere produttive. Avvelenamento, tossinfezione e infezione alimentare.. Prevenzione e controllo infestanti. Bioluminescenza e controllo delle superfici.

Ristorazione collettiva. Il ruolo della ristorazione collettiva nella società moderna il processo tecnologico. Le diverse forme della ristorazione collettiva. Organizzazione impianti e settori centri di cottura e tecnologie applicate. Sistemi di produzione, conservazione (stoccaggio) e somministrazione nella ristorazione collettiva. Igiene, sicurezza e qualità nella ristorazione collettiva e commerciale. Controllo ufficiale e autocontrollo nella ristorazione collettiva. Principali malattie a trasmissione alimentare nella ristorazione collettiva. I pericoli chimici nella ristorazione collettiva. Le responsabilità dell'OSA nella ristorazione collettiva e normative di riferimento. I pasti della ristorazione collettiva: i criteri commerciali di scelta. La sanificazione nella ristorazione .Certificazione dei sistemi di gestione e dei prodotti alimentari.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 6 Ore 60
Esercitazioni pratiche: CFU 2 Ore 20

Frequenza

Obbligatoria NO

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite).

Lo studente deve possedere nozioni base di microbiologia e parassitologia veterinaria; di igiene e sicurezza alimentare; anatomia patologica, con particolare riguardo alle lesioni d'organi di interesse ispettivo.

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento alla gestione dei processi produttivi e di gestione dell'autocontrollo nella ristorazione collettiva, nelle diverse fasi della produzione, conservazione e somministrazione dei pasti

Risultati d'apprendimento attesi

Al termine del corso lo studente deve avere acquisito:

Conoscenze: terminologia tecnica e competenze teorico operative con particolare riferimento alle procedure standard operative (SOP) e buone pratiche lavorative (BPL) igienico sanitarie e tecnologiche da adottare nelle diverse fasi della ristorazione collettiva e commerciale; Conoscenza processo tecnologico, approvvigionamento, lavorazione, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e somministrazione alimenti nella ristorazione collettiva e commerciale. Conoscenza dei principi base della legislazione alimentare. Conoscenza delle principali problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale. Sistemi e procedure per garantire il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti. Conoscenza dei sistemi di certificazione cogenti e volontari dei prodotti alimentari.

Competenze: Acquisizione di competenze per garantire l'igiene, la sicurezza e la qualità igienico-sanitaria e nutrizionale in tutte le fasi di lavorazione degli alimenti destinati alla ristorazione.. Conoscenza dei principi base delle norme comunitaria di igiene e sicurezza degli alimenti e delle problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale Applicazione dei sistemi di certificazione cogenti e volontaria dei prodotti alimentari

Abilità: capacità operativa e di coordinamento nelle diverse fasi della ristorazione. Saper comunicare con l'interlocutore (cliente, operatore del settore alimentare, autorità competente, ecc.) esprimendosi con appropriatezza di linguaggio (corretto uso di termini tecnico-scientifici), capacità di sintesi; gestione delle competenze acquisite per la stesura di protocolli e procedure operative standard da applicare nella ristorazione collettiva.

Metodi didattici

La parte teorica del corso si effettua in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in powerpoint. Durante le lezioni frontali potranno intervenire esperti del settore. Il corso prevede lezioni interattive con partecipazione attiva del discente al fine di approfondire specifiche tematiche del programma preventivamente concordate in aula.

Le lezioni pratiche si effettuano nei laboratori attrezzati della sezione di sicurezza alimentare, inoltre saranno effettuate visite guidate presso aziende del settore e laboratori di controllo analitico. Somministrazione di questionare di autovalutazione extraorario per la verifica dello stato di apprendimento.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Test di autovalutazione: SI

Esame di profitto finale: Orale

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento :

L'accertamento delle conoscenze avviene tramite una valutazione in itinere ed esame orale finale.

Le valutazioni in itinere sono test a risposta multipla e/o mediante simulazioni di attività, casi-studio da interpretare, tesse a verificare la capacità dello studente di analizzare il contesto, relazionarsi con le competenze derivanti da altri corsi di insegnamento, assumere decisioni appropriate nell'ottica delle igiene e sicurezza alimentare e della ristorazione collettiva indicate nel programma.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

S.Ciappellano: Manuale della ristorazione – Casa Editrice Ambrosiana

G. Tiecco: Igiene e tecnologia alimentare - EDAGRICOLE, BOLOGNA

Appunti di lezione

G. COLAVITA "Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale" Ed. Le point veterinarie,

Appunti di lezioni

Sedi delle attività didattiche:

Aula n.12 Padiglione ex Chirurgia - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Laboratori: Laboratori della sezione di Sicurezza Alimentare, Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Camice bianco o Camice monouso, Guanti monouso, cuffia (opzionale), calzari.

Titolare del corso di SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E RISTORAZIONE COLLETTIVA

Prof. Gaetano Vitale Celano.

Qualifica: Professore ordinario.

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA),

Tel. 0804679854

Fax 0804679854

e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Orario di ricevimento studenti (mattina e pomeriggio)

Prof. Gaetano Vitale Celano: Tutti i giorni previo appuntamento

(e.mail: gaetanovitale.celano@uniba.it)

Syllabus

Argomenti	Descrizione	ore
Introduzione al corso	Introduzione al corso e presentazione del programma .Principi normativi di Igiene e Sicurezza degli alimenti	2
I principi del Codex Alimentarius e la legislazione alimentare	Il Codex Alimentarius e la tutela del consumatore .Normative comunitarie. e nazionali di riferimento Il Reg. CE 178/2002:art.6 e la valutazione del rischio.La rintracciabilità degli alimenti	3
	Il nuovo Reg. UE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali nella legislazione sugli alimenti.	
Il Controllo Ufficiale	Il sistema sanitario nazionale (SSN).. Le procedure di controllo ufficiale a tutela della salute del consumatore. Il Reg. CE 882/04	3
Autocontrollo e controllo ufficiale	Le responsabilità dell'operatore del settore alimentare (OSA) nella produzione igienica – sanitaria degli alimenti (Reg. CE 852/04), e degli alimenti di origine animale (Reg. CE 853/2004 . Autocontrollo e sistema HACCP	3
Sicurezza degli alimenti e tracciabilità	Tracciabilità carni bovine Reg. CE 1760/2000, la tracciabilità di alimenti e mangimi Reg. CE 178/2002, l'etichettatura degli alimenti Reg. UE 1169/2011	4
La qualità degli alimenti	Qualità nutrizionale, organolettica, microbiologica e tecnologica	3
La contaminazione degli alimenti	La costruzione del diagramma di flusso nella produzione degli alimenti e le relative contaminazioni microbiche primarie, secondarie, terziarie e quaternarie	3
Malattie a trasmissione alimentare	Agenti eziologici responsabili di infezioni e tossinfezioni alimentari. Zoonosi parassitarie a trasmissione alimentare	3
Principi di tecnologia alimentare	Principi di tecnologia alimentare applicati nei processi di lavorazione e conservazione degli alimenti che incidono su microrganismi e parassiti. Alterazione e deterioramento degli alimenti	4

Il rischio chimico	Il rischio chimico nella produzione di alimenti: contaminanti ambientali accidentali e volontari	3
Il Consulente Aziendale	Ruolo e competenze del consulente aziendale nella moderna ristorazione collettiva e commerciale. Il capitolato di appalto e la rispondenza alla qualità igienico sanitaria dei prodotti	3
Le diverse forme della ristorazione e requisiti strutturali e strumentali delle strutture	Organizzazione delle diverse forme di ristorazione collettiva assistenziale e commerciale e relative problematiche igienico sanitarie.	3
Sanificazione	Organizzazione impianti, settori e centri cottura e tecnologie applicate Principi della detergenza e della disinfezione	3
Controllo ufficiale ed autocontrollo	Controllo e autocontrollo nelle diverse tipologie della ristorazione	3
Educazione alimentare	L'educazione alimentare nell'ambito della ristorazione scolastica; dall'asilo nido all'università.	2
L'utente della Ristorazione collettiva	Allergie, intolleranze e scelte etiche nella ristorazione collettiva Modalità di rilevamento del grado di soddisfazione dell'utente della ristorazione collettiva	2
Approvvigionamento, lavorazione e confezionamento e distribuzione	Approvvigionamento, lavorazione e confezionamento e distribuzione delle materie prime e prodotti derivati	4
Gestione e smaltimento dei rifiuti di produzione	Normative di riferimento e procedure applicate allo smaltimento	3
Sistemi di certificazione	Sistemi di certificazione volontari nel settore delle carni e derivati. ISO 9001, ISO 19,000, ISO 22000, gli standards di qualità BRC, IFS. Prodotti a marchio (DOP, IGP), .	4

ESERCITAZIONI IN LABORATORIO

Argomenti	Descrizione	ore
Valutazione della qualità igienico/sanitaria di piatti pronti e condizioniconservabilità	Tecniche e manualità di controllo igienico sanitario per una corretta valutazione dell'idoneità al consumo alimentare	5

VISITE GUIDATE

Argomenti	Descrizione	ore
Visita guidata presso centro cottura di ristorazione collettiva	Gestione e controllo dei processi produttivi Prelievi di campioni per esami di laboratorio. Gestione dei sottoprodotti derivanti dall'attività ristorativa	5
Visita guidata presso l'Azienda della ristorazione Collettiva	Organizzazione, gestione delle buone pratiche operative e di lavorazione	5
Visita Guidata presso sala/ristorante per ricevimenti	Organizzazione, gestione delle buone pratiche operative e di lavorazione	5