

Corso di Laurea Magistrale in “Medicina Veterinaria” Classe LM 42

Programma del modulo didattico di: **IGIENE E SICUREZZA DEI MOLLUSCHI**

Corso di **SICUREZZA ALIMENTARE 2**

Programma del corso

- Cenni di anatomia e fisiologia degli organismi filtratori.
- Riconoscimento delle specie di interesse commerciale.
- Metodi chimici e fisici di depurazione dei molluschi bivalvi: i centri di depurazione e spedizione
- Il confezionamento e l' etichettatura dei molluschi bivalvi.
- Ispezione e controllo sanitario dei molluschi bivalvi: vibrioni alofili, *E. coli*, *Salmonella*, virus gastroenterici
- Le biotossine algali; legislazione di riferimento
- Le contaminazioni abiotiche: metalli pesanti, PCB e diossine, Idrocarburi policiclici aromatici
- Normativa comunitaria del settore: Reg. CE 853/04 Reg.CE 1441/07

Titolare del corso

Prof.ssa Tantillo Giuseppina M. Qualifica: Professore Ordinario

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA), tel 080/5443853

Fax 080/5443855

e-mail giuseppina.tantillo@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

- conoscenza della fisiologia dei molluschi bivalvi
- conoscenza delle tecnologie di allevamento
- capacità di comprensione del rischio microbiologico e chimico legato alla filiera dei molluschi bivalvi
- comprensione della legislazione nazionale e comunitaria applicata alla filiera dei molluschi bivalvi

Eventuali propedeuticità

Sicurezza alimentare 1

Anno di corso e semestre

IV Anno, I bimestre (30.09.2013 – 08.11.2013)

Testi di riferimento

PALESE L. A. “ Il controllo sanitario e qualitativo dei prodotti alimentari della pesca” Ed Piccin

TIECCO G. “Igiene tecnologia degli alimenti di o.a.” Ed Edagricole

Appunti di lezione

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 9 “Minoia”, ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula CFU 1 (13 h)

Esercitazioni in laboratorio CFU 1 (13 h)

Modalità di frequenza

Obbligatoria

Metodo di valutazione

La valutazione delle conoscenze avviene tramite prova orale su argomenti in programma

Eventuale attività di supporto alla didattica

Visite al mercato ittico.

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:00 - 16:00

Giovedì: 14:00 - 16:00