

Corso di Laurea Magistrale di Medicina Veterinaria

Programma del modulo didattico di **Igiene e sicurezza della carne e derivati**

Corso di: **Sicurezza alimentare 2**

Programma del corso:

Legislazione, Igiene e Sicurezza delle carni. Il controllo igienico-sanitario delle carni e prodotti derivati: fonti normative nazionali e comunitarie. La responsabilità primaria dell' operatore del settore alimentare nella produzione delle carni e derivati
Organizzazione dell' SSN e ruolo e competenze del Veterinario Ufficiale per la tutela della sanità e benessere animale e della salute pubblica.

Ispezione sanitaria delle carni. La macellazione, la macellazione rituale, la macellazione speciale d' urgenza e la macellazione domiciliare degli animali da reddito. Procedure ispettive nel controllo delle carni al macello. Il giudizio sanitario. Lesioni anatomo-patologiche di interesse ispettivo. Ispezione e controllo delle carni avicole, di lagomorfi , di ratiti. Ispezione e controllo della selvaggina. La contaminazione delle carni, metodi di controllo e tecniche di decontaminazione. Igiene delle carni: Autocontrollo, HACCP e Controlli Ufficiali.

Applicazione dell' esame batteriologico e parassitologico nell'ispezione e controllo delle carni. Esame istologico e controllo delle carni .

Residui nelle carni e Piano Nazionale Residui (farmaci veterinari, antiparassitari, anabolizzanti , sostanze antiormonali e contaminanti ambientali) . Principali zoonosi di interesse ispettivo. La tracciabilità ed etichettatura delle carni e derivati.

Gestione, smaltimento e valorizzazione dei sottoprodotti della macellazione.

Principali sistemi di conservazione e commercializzazione delle carni (refrigerazione, congelamento, surgelamento, confezionamento sottovuoto, MPA, ecc..)

Alterazioni di tipo fisico-chimico e biologico delle carni fresche e trasformate.

Tecnologie alimentari applicate alle carni: carni fresche macinate, preparazioni a base di carne, insaccati e carni salate. Le conserve e semiconserve di carni. Le carni per la ristorazione collettiva. Additivi e allergeni alimentari.

Titolare del corso:

Prof. Gaetano Vitale Celano. Qualifica: Professore ordinario.

Dipartimento di Medicina Veterinaria.

Strada Prov. Casamassima km 3, 70010 Valenzano, Bari,

Tel. +39.080.4679854

e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

acquisizione di competenze teoriche e operative con particolare riferimento a gestione del controllo ufficiale e dell'autocontrollo nella filiera carne: macellazione , sezionamento, lavorazione, conservazione e commercializzazione delle carni e prodotti derivati; legislazione nazionale e comunitaria applicata al controllo igienico-sanitario delle carni

Eventuali propedeuticità

Sicurezza alimentare I

Anno di corso e bimestre

IV anno I bimestre (30.09.2013 – 08.11.2013)

Testi di riferimento

Marcato P.S., Patologia animale e ispezione sanitaria delle carni fresche.
EDAGRICOLE, BOLOGNA

Scanziani E., Stella S., Ghisleni G., Manuale di Ispezione e Controllo delle carni.
CASA EDITRICE AMBROSIANA, MILANO

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

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 9 “Minoia”, Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov.
Casamassima km 3, 70010 Valenzano, Bari

Organizzazione della didattica

Lezioni frontali in aula CFU 4 (52 h)

Esercitazioni in campo CFU 1 (13 h)

Modalità di frequenza

Obbligatoria

Metodo di valutazione

La verifica delle conoscenze avviene tramite una prova orale su argomenti in programma preceduta da una prova pratica su organi e prodotti conservati. Lo studente dovrà dimostrare di saper riconoscere le alterazioni e saperne discutere le cause

Eventuale attività di supporto alla didattica

Visite agli impianti di macellazione.

Orario di ricevimento studenti

Lunedì : 15:00 - 17:00

Mercoledì : 15:00 - 17:00