

## **Corso di Laurea Magistrale di Medicina Veterinaria**

Programma del modulo didattico **di Ispezione e Controllo delle carni 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.

### **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

### **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**

Conoscenza e capacità di comprensione: 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

**Capacità applicative:**acquisizione di competenze multidisciplinari con particolare riferimento a : analisi di tipo metodologico e strumentale finalizzate a valutare la salubrità e la qualità delle carni fresche;gestione degli animali da macello; gestione della lavorazione delle carni fresche e conservate; gestione dell'autocontrollo nell'ambito degli stabilimenti della macellazione ; ispezione delle carni di animali da macello.

**Autonomia di giudizio:**acquisizione di consapevole autonomia di valutazione e giudizio con riferimento : a tutte le attività/conoscenze che devono essere applicate al processo produttivo delle carni e derivati.

**Abilità nella comunicazione:**acquisizione di adeguate competenze e strumenti per la comunicazione con riferimento a : terminologia tecnica ed analitica, propedeutica alla stesura di protocolli operativi e procedure operative standard da applicare nelle filiera delle carni e derivati per la stesura e l'implementazione di manuali di autocontrollo.

**Capacità di apprendere:**acquisizione di adeguate capacità per lo sviluppo e l'approfondimento di ulteriori competenze,con riferimento a : consultazione di materiale bibliografico,consultazione di banche dati e altre informazioni in rete.

### **Eventuali propedeuticità**

Sicurezza alimentare 1

### **Anno di corso e bimestre**

IV anno, I bimestre

### **Modalità di erogazione**

Tradizionale

### **Sede**

Aula n. 8 ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

### **Organizzazione della didattica.**

Lezioni frontali in aula (4 CFU, 52 h)

Esercitazioni (1 CFU, 13 h)

### **Modalità di frequenza**

Obbligatoria

### **Metodo di valutazione**

Prova pratica e orale contestuale

### **Eventuale attività di supporto alla didattica**

Powerpoint, video, esercitazioni in laboratorio e uscite in campo.

### **Orario di ricevimento studenti**

Lunedì : 15:00 - 17:00

Mercoledì : 15:00 - 17:00