

Corso di Laurea Magistrale in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale

Programma del modulo didattico di: Legislazione e Tecnologie degli Alimenti

Corso di: LEGISLAZIONE E TECNOLOGIE DEGLI ALIMENTI

Programma del corso

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. Metodologie analitiche applicate alla tracciabilità degli alimenti.

Testi di riferimento

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

Titolare del corso

Prof.ssa Angela Di Pinto, Professore Aggregato
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)
tel +39.80.5443970
fax +39.80.5443855
e-mail: angela.dipinto@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Il corso mira ad approfondire le cognizioni di legislazione comunitaria e nazionale degli alimenti di origine animale. Il modulo si prefigge l'obiettivo di approfondire altresì le conoscenze sulla produzione di alimenti di origine animale e sulle innovative tecnologie di trasformazione volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Anno di corso e semestre

II anno – I semestre

Modalità di erogazione

Tradizionale

Sede

Aula 12 Dipartimento di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Organizzazione della didattica.

Lezioni frontali in aula (8 CFU – 80 h)

Le esercitazioni pratiche di Laboratorio saranno finalizzate al controllo microbiologico e dei parametri chimici previsti dalla normativa europea in materia di sicurezza degli alimenti. Le

esercitazioni in campo presso Aziende Alimentari consentiranno l'acquisizione di tecnologie innovative applicate alla produzione degli alimenti.

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

Prova orale

Eventuale attività di supporto alla didattica

Strumenti utilizzati per lo svolgimento delle lezioni ed esercitazioni: powerpoint, esercitazioni in laboratorio, uscite in campo

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:30 - 16:30 Giovedì: 14:30 - 16:30