

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

Programma del modulo didattico di Sicurezza degli alimenti e ristorazione collettiva

Corso di: SICUREZZA ALIMENTARE

Programma del corso

Sicurezza degli alimenti. Qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Batteri patogeni emergenti. Agenti virali negli alimenti. Microflora alterante. Metodi per la valutazione delle contaminazioni microbiche. Deterioramento dei prodotti alimentari. Rischio chimico nelle filiere produttive. Avvelenamento, tossinfezione e infezione alimentare. Valutazione del rischio per le Malattie a Trasmissione Alimentare. Le parassitosi emergenti nel settore alimentare. Prevenzione e controllo infestanti. Bioluminescenza e controllo delle superfici.

Ristorazione collettiva. Organizzazione impianti e settori dei centri cottura. Sistemi di produzione e somministrazione nella ristorazione collettiva. Igiene nella ristorazione commerciale. Autocontrollo nella ristorazione collettiva. I Punti critici di controllo e qualifica dei fornitori. Programmazione check list interne e audit di II e III parte. Requisiti apparecchiature. Gestione dei rifiuti. Materiali a contatto con gli alimenti.

Testi di riferimento

G. TIECCO “Igiene e tecnologia alimentare” Ed. Edagricole,
G. COLAVITA “Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale” Ed. Le point veterinarie,
Appunti di lezioni

Titolare del corso

Prof.ssa Giuseppina M. TANTILLO, Professore Ordinario
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada Prov. Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)
Tel.0805443853
Fax 0805443855
e-mail : giuseppina.tantillo@uniba.it

Co-titolare del corso di Ristorazione collettiva

Prof. Gaetano Vitale CELANO, Professore Ordinario
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)
tel 0805443854
Fax 080 5443855
e-mail: gaetanovitale.celano@uniba.it

Risultati d'apprendimento previsti

Conoscenza delle innovazioni tecnologiche per la conservazione e il mantenimento della qualità igienico-sanitaria e nutrizionale degli alimenti. Applicazione dei sistemi di certificazione cogente e volontaria dei prodotti alimentari. Conoscenza e approfondimenti sulla legislazione europea per la sicurezza degli alimenti. Conoscenza delle problematiche igienico-sanitarie nella ristorazione collettiva e commerciale.

Anno di corso e semestre

II anno, II 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 (6 CFU, 60 h)

Esercitazioni (2 CFU, 20 h)

Modalità di frequenza

Libera

Metodo di valutazione

La valutazione delle conoscenze acquisite consiste in una prova orale preceduta da una prova pratica con la stesura di un manuale di autocontrollo e disciplinare di produzione

Eventuale attività di supporto alla didattica

Powerpoint

Orario di ricevimento studenti (si consiglia la prenotazione e-mail)

Lunedì 11,30 – 12,30

Giovedì 14,30 - 16,30