

Corso di Laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale (LM86)

Anno Accademico 2017-2018

Programma dell'insegnamento di **Legislazione e Tecnologie degli Alimenti**
dell'esame integrato di **Legislazione e Tecnologie degli Alimenti**

Anno di corso II

Semestre I

N° CFU **8**

Ore complessive: **80**

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Legislazione. Principi, ambiti applicativi e requisiti generali della legislazione europea e nazionale 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.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: **CFU 8** **Ore 80**

Frequenza

Obbligatoria **NO**

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite):

L'insegnamento presuppone il possesso da parte dello studente di competenze di base linguistiche e scientifiche, con particolare riferimento alla chimica, alla biochimica, alla fisica, alla microbiologia alla parassitologia, nonché le conoscenze relative ai sistemi di allevamento degli animali da produzione.

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

L'insegnamento mira a trasferire conoscenze scientifiche di tecnologie alimentari volte a garantirne la gestione dei pericoli sanitari e le modalità di controllo delle filiere di origine animale. Il modulo si prefigge altresì l'obiettivo di analizzare i principi e i requisiti generali della legislazione europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza degli alimenti, consentire al discente di orientarsi nel quadro normativo comunitario sugli alimenti di origine animale, comprendendone le basi teoriche e applicative e consentendogli autonomia di giudizio e abilità di comunicazione delle problematiche apprese. Le visite didattiche presso Aziende Alimentari che operano nei settori di interesse sono finalizzate ad acquisire specifiche indicazioni relative alle tecnologie innovative applicate alla produzione degli alimenti.

Risultati d'apprendimento attesi

Lo studente deve acquisire:

Conoscenze: Lo studente deve conoscere i requisiti della sicurezza degli alimenti, i parametri chimico-fisici per la gestione tecnologica dell'igiene e della sicurezza degli alimenti e le tecnologie alimentari tradizionali e innovative. Lo studente deve inoltre acquisire conoscenze riguardanti le disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza alimentare.

Competenze: Lo studente deve possedere competenze riguardanti i trattamenti tecnologici in campo alimentare e le principali disposizioni legislative europee e nazionali in materia di sicurezza degli alimenti di origine animale.

Abilità: analizzare i fattori tecnologici che influiscono sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti e capacità di analisi e di interpretazione nell'ambito della normativa di riferimento.

Metodi didattici

Le lezioni frontali si svolgono in aule dotate di strumenti multimediali quali pc, proiettore, connessione internet, utilizzando diapositive in power point. Le visite guidate sono svolte presso stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale (mattatoi, mercati ittici, caseifici, ecc.).

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere:	NO
Test di autovalutazione:	NO
Prova Pratica:	NO
Esame di profitto finale:	Orale

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento:

L'esame consiste in un colloquio orale, finalizzato ad accertare il raggiungimento degli obiettivi del corso e, quindi, la conoscenza della materia, la capacità di utilizzare una terminologia appropriata, la capacità di affrontare criticamente problemi metodologici e correttezza dei riferimenti normativi.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

Colavita, Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale, Le Point Veterinaire Italie. Cappelli/Vannucchi - Chimica degli alimenti, conservazione e trasformazione - Zanichelli. Materiale didattico fornito a lezione dal docente, su specifici argomenti.

Sedi delle attività didattiche:

Aula: **n.12 (Aula II Anno ex Padiglione Chirurgia)** - Dipartimento di Medicina Veterinaria, strada provinciale 62 per Casamassima, km. 3, 70010 Valenzano (BA)

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Nessuno.

Titolare del corso

Prof.ssa Angela Di Pinto, Professore Associato
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada provinciale 62 per Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)
tel.0805443878
Fax 0805443855
e-mail: angela.dipinto@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 14:30 – 16:30
Giovedì: 10:30 - 12:30

Syllabus

Argomenti	Descrizione	ore
Introduzione al corso.	Organizzazione e modalità di svolgimento del corso.	2
Igiene e sicurezza delle filiere alimentari	Igiene e sicurezza delle filiere alimentari: richiami	5
Legislazione	Legislazione dell'Unione Europea in materia di igiene e sicurezza degli alimenti: richiami	10
Legislazione	Autocontrollo e sistema HACCP per la gestione dell'igiene e della sicurezza degli alimenti: richiami	5
Legislazione	Criteri microbiologici nella normativa europea e ambiti applicativi.	10
Legislazione	Legislazione concernente alle sostanze farmacologicamente attive, classificazione e limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.	7
Legislazione	Normativa comunitaria riguardante i contaminanti nei prodotti alimentari.	5
Tecnologie	Tecnologie di conservazione degli alimenti: richiami.	3
Tecnologie	Fattori che influenzano la crescita e la sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti: richiami.	4
Tecnologie	Trattamenti non termici. Bactofugazione.	2
Tecnologie	Sistema actijoule	3
Tecnologie	Campi elettrici pulsati.	2
	Microonde.	2
	Onde elettromagnetiche.	2
Tecnologie	Radiazione ultravioletta.	2
Tecnologie	Trattamenti termici alternativi.	3
Tecnologie	Riscaldamento ohmico.	2
Tecnologie	Radiazioni ionizzanti.	3
Tecnologie	Filtrazione su membrana.	4
Tecnologie	Alte Pressioni Idrostatiche.	2
Tecnologie	Conservanti chimici. Additivi e coloranti.	2