

Corso di Laurea in Scienze Animali e Produzioni Alimentari

Anno Accademico 2016/2017

Programma dell'insegnamento di "Igiene delle filiere delle carni e delle uova" dell'esame integrato di IGIENE E TECNOLOGIA ALIMENTARE II.

Anno di corso: III

Semestre I

N° CFU: 6

Ore complessive: 60

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Principali microrganismi patogeni rilevabili nelle carni.

Il macello. Stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche. Gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni. Sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali al mattatoio.

Le carni. La resa alla macellazione. Classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello. I tagli anatomici. La trasformazione del muscolo in carne. Fenomeni post mortali del muscolo. Le carni separate meccanicamente.

Tracciabilità delle carni fresche e trasformate. Aspetti commerciali e tecnologici delle carni trasformate.

Sottoprodotti della macellazione.

I marchi comunitari (DOP, IGP, AS). Le certificazioni di processo.

Organismi geneticamente modificati: i regolamenti comunitari che disciplinano il settore.

Riferimenti normativi: Il Pacchetto igiene.

Uova: caratteristiche e composizione chimica dell'albume e del tuorlo. La raccolta delle uova.

Parametri di freschezza delle uova. I microrganismi alteranti e patogeni presenti nelle uova.

Commercializzazione ed etichettatura. Gli ovoprodotti: definizione e flusso di processo.

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: CFU 5 Ore 50

Esercitazioni pratiche: CFU 1 Ore 10

Frequenza

Obbligatoria NO

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

L'obiettivo principale del corso consiste nel formare un professionista, in grado di svolgere attività specifiche nel campo della consulenza all'Operatore del Settore Alimentare (OSA), con specifici riferimenti al settore delle carni fresche e trasformate e delle uova da consumo.

Risultati d'apprendimento attesi

Acquisizione di competenze teoriche e pratiche per la gestione dell'autocontrollo nella filiera produttiva delle carni fresche e trasformate. Conoscenza delle principali normative relative agli alimenti di origine animale.

Propedeuticità

Igiene e tecnologia alimentare I

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

Prova orale su argomenti previsti dal programma di studio. La valutazione acquisita nel modulo, unitamente a quella del modulo di Tecnologia alimentare previsto per l'esame di Igiene e tecnologia alimentare II, concorrerà alla valutazione finale

Libri di testo e materiale didattico di riferimento

Manuale di ispezione e controllo delle carni, di Eugenio Scanziani. Casa editrice Ambrosiana. Igiene e Tecnologie degli alimenti di origine animale. Casa editrice Point Veterinaire Italie. Appunti delle lezioni.

Sedi delle attività didattiche:

Aula: n. 10 del Campus di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"
Laboratorio: Sezione di Sicurezza degli Alimenti

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso:

Camice bianco, Camice monouso, Guanti monouso,

Titolare del corso

Professore Bozzo Giancarlo
Dipartimento di Medicina Veterinaria
Strada Prov. Casamassima km.3, 70010 Valenzano (BA)
tel.0805443851
Fax 0805443855
e-mail giancarlo.bozzo@uniba.it

Orario di ricevimento studenti

Martedì: 09:00 – 11:00
Mercoledì: 14:30 – 16:30

CALENDARIO DELLE LEZIONI E DELLE ESERCITAZIONI
INSEGNAMENTO DI
IGIENE DELLE FILIERE DELLE CARNI E DELLE UOVA
CFU 6(5 CFU, 50 h lezione +1 CFU10 h esercitazioni)
Classe 38 III ANNOISEMESTRE A.A. 2016-17
PERIODO3OTTOBRE 2016– 31GENNAIO 2017

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALEORE
4-10-16	Introduzione al corso.	8,30-11,30	3
6-10-16	Il mattatoio. Struttura. Valutazione e Studio dell'Impatto Ambientale (VIA e SIA).	8,30-10,30	2
11-10-16	Il trasporto degli animali da macello (Reg. CE 1 del 2005).	8,30-11,30	3
13-10-16	La macellazione degli Equini e dei Bovini. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	8,30-10,30	2
18-10-16	La macellazione dei Suini e degli Ovi-caprini. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	8,30-11,30	3
20-10-16	La macellazione del Coniglio e della Selvaggina. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	8,30-10,30	2
25-10-16	La macellazione del pollame e dello struzzo. Valutazione di CP e CCP. Benessere animale al macello.	8,30-11,30	3
27-10-16	Gli stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni.	8,30-10,30	2
3-11-16	Gli esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche e trasformate.	8,30-10,30	2
8-11-16	Tecnologia di produzione delle carni trasformate e valutazione di CP e CCP.	8,30-11,30	3
10-11-16	Tecnologia di produzione delle carni trasformate e valutazione di CP e CCP.	8,30-10,30	2
15-11-16	Tecnologia di produzione delle carni trasformate e valutazione di CP e CCP.	8,30-11,30	2
17-11-16	Uova e ovo-prodotti. Aspetti igienico sanitari della produzione e della commercializzazione.	8,30-10,30	2

DATA	ARGOMENTO	ORARIO LEZIONE	TOTALE ORE
22-11-16	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata (Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005).	8,30-11,30	3
24-11-16	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata (Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005).	8,30-10,30	2
29-11-16	Principali microrganismi rilevabili nella carne fresca e trasformata (Reg. CE 1441 del 2007 – Reg. CE 2073 del 2005).	8,30-11,30	3
1-12-16	L'Autocontrollo di un impianto di macellazione.	8,30-10,30	2
6-12-16	L'Autocontrollo di una macelleria e di un salumificio.	8,30-11,30	3
13-12-16	Legislazione. Il pacchetto igiene.	8,30-11,30	3
15-12-16	Legislazione. Il pacchetto igiene.	8,30-10,30	2
DATA	ARGOMENTO ESERCITAZIONE	ORARIO	ORE
11-1-17	Principali esami di laboratorio nell'ispezione delle carni fresche e trasformate. (8,30-9,30: didattica frontale)	8,30-11,30	1 didattica 2 esercitazione
12-1-17	Indici di freschezza delle uova e valutazione dei parametri microbiologici.	8,30-10,30	2
18-1-17	Proiezione di video sulla protezione degli animali alla macellazione.	8,30-11,30	3
19-1-17	Lettura critica dei manuali di Autocontrollo.	8,30-10,30	2
23-1-17	Lettura critica dei manuali di Autocontrollo.	8,30-9,30	1