

Unità Didattica: ISPEZIONE E CONTROLLO DELLE CARNI FRESCHE

Obiettivi formativi

Lo studente nel modulo di “Ispezione e controllo delle carni fresche” acquisisce conoscenze e competenze su requisiti normativi, gestione igienica e controllo ufficiale inerenti al settore della produzione e commercializzazione delle carni fresche. Lo studente acquisisce le nozioni di base inerenti alle contaminazioni microbiche e chimiche delle carni fresche; la gestione dell’igiene, l’etichettatura, la tracciabilità e le principali frodi commerciali e sanitarie. La progettazione e realizzazione delle attività didattiche dell’unità è finalizzata a stimolare lo studente ad acquisire capacità di analisi, collegamento e valutazione critica, sviluppando competenze ed approcci metodologici utili a maturare esperienze applicative in contesti pratici o mediante simulazioni. Lo studente è in grado di comunicare ad operatori del settore e specialisti le risultanze delle valutazioni sull’igiene, sulla sicurezza dei processi e dei prodotti.

Prerequisiti

I prerequisiti dell'unità didattica comprendono conoscenze sulla composizione degli alimenti, microbiologia, tossicologia e parassitologia veterinaria. Sono necessarie conoscenze e competenze di base sulle tecniche di allevamento degli animali in produzione e di benessere animale, di anatomia-patologica e malattie infettive. Propedeuticità: Malattie infettive 2 (3° a. - II sem.); Anatomia patologica 2 (3° a. - II sem.); Patologia e Semeiotica medica (4° a. - I sem.).

Contenuti

Lezioni teoriche:

- Introduzione alla filiera delle carni fresche (D.1.3/D.1.8/D.1.11/D.1.12/D.1./13/D.1.14)
- Pericoli igienico-sanitari legati al consumo delle carni fresche (D.1.4./D.1.6/D.1.10)
- Igiene del processo di macellazione (D.1.24)
- Fenomeni post-mortali delle carni (D.1.35)
- Alterazioni delle carni (D.1.24)
- Classificazione commerciale delle carcasse bovine, ovine e suine (D.2.10)
- Conservazione delle carni: refrigerazione e congelamento (D.2.10)
- Requisiti strutturali, funzionali ed igienici dei laboratori di sezionamento carni (D.1.28)
- Carni sezionate, macinate, preparazioni di carni; Carni separate meccanicamente (D.1.35)
- Confezionamento delle carni (D.1.35)
- Etichettatura delle carni (D.1.35)
- Qualità delle carni fresche (D.1.35)

Lezioni pratiche:

- Igiene e qualità delle carni fresche (D.1.28-D.1.35)
- Principali tagli industriali e commerciali nei bovini, suini, ovicaprini ed avicunicoli (D.1.28-D.1.35)

Metodi didattici

- Lezioni frontali in aula;
- Lezioni pratiche presso laboratori didattici del Dipartimento di Medicina Veterinaria

Gli esami si svolgeranno con una prova orale in presenza.

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame consiste in una prova orale con 2-3 domande da parte del Docente.

Durante la verifica dei risultati lo studente deve dimostrare:

- 1.** Conoscenza e comprensione: lo studente, alla fine del corso, dovrà dimostrare la conoscenza della normativa in relazione ai requisiti strutturali e igienici degli stabilimenti della filiera delle carni fresche. Lo studente dovrà conoscere la normativa in materia di gestione igienica e controllo ufficiale inerenti la produzione e commercializzazione delle carni fresche. Lo studente dovrà conoscere l'importanza delle contaminazioni microbiche e chimiche delle carni fresche e delle loro modalità di controllo.
- 2.** Capacità di applicare conoscenza e comprensione: lo studente dovrà dimostrare di possedere conoscenze e concetti utili al fine di valutare la sicurezza e la qualità delle carni fresche
- 3.** Capacità critiche e di giudizio: lo studente dovrà dimostrare di valutare autonomamente la sicurezza della produzione delle carni fresche, soprattutto in relazione ai pericoli microbiologici e chimici e le loro modalità di controllo e gestione. Le esercitazioni pratiche presso gli stabilimenti di macellazione ed i laboratori di sezionamento carni sono indirizzati in tal senso.
- 4.** Capacità di comunicare quanto si è appreso: lo studente dovrà dimostrare la capacità di esprimersi con terminologia tecnicamente e scientificamente appropriata per quanto riguarda la normativa di riferimento in relazione alle attività di controllo ufficiale nella filiera delle carni fresche. Le esercitazioni sono intese a stimolare la capacità di esprimere su quello che si sta esaminando e la capacità di discutere scientificamente con dei pari.
- 5.** Capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita: lo studente dovrà dimostrare di possedere la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per interpretare casi o aggiornamenti normativi aiutandosi con fonti di sapere disponibili ed una solida organizzazione intellettuale delle risorse culturali professionalizzanti. Il corso proporrà casi non del tutto risolti che stimoleranno la curiosità dello studente ad indagare ulteriormente. Il corso di Ispezione e controllo delle carni fresche concorre a sviluppare queste day one competences che lo studente potrà utilizzare già dal primo giorno di lavoro.

Testi

1. Scanziani E., Stella S., Ghisleni G. (2008) - Manuale di ispezione e controllo delle carni. Casa Ed. Ambrosiana, Cesano Boscone (Mi)
2. Lawrie R. Andrew, Ledward David (2012) - Scienza della carne. Il sole 24 ore Edagricole, Bologna
3. Cenci Goga B. (2018) - Ispezione e Controllo degli Alimenti, Ed. Point Vétérinaire Italie, Milano
4. Legislazione Nazionale (www.uniss.it:http://sba.uniss.it)
5. Legislazione Unione Europea (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>)

Unità Didattica: ISPEZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI ITTICI -

Obiettivi

Lo studente nel modulo di “Ispezione e controllo dei prodotti ittici”, acquisisce conoscenze e competenze nell’ispezione e controllo ufficiale dei prodotti ittici freschi. In particolare, vengono approfonditi gli aspetti relativi a: sistematica e riconoscimento dei principali prodotti ittici Mediterraneo, normativa su produzione, etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici freschi, gestione sanitaria della produzione ittica, attività e compiti del veterinario ufficiale nella filiera dei prodotti ittici, principali frodi commerciali nella filiera ittica. La progettazione e realizzazione delle attività didattiche dell’unità è finalizzata a stimolare lo studente ad acquisire capacità di analisi, collegamento e valutazione critica, sviluppando competenze ed approcci metodologici utili a maturare esperienze applicative in contesti pratici o mediante simulazioni. Lo studente è in grado di comunicare ad operatori del settore e specialisti le risultanze delle valutazioni sull’igiene, sulla sicurezza dei processi e dei prodotti.

Prerequisiti

I prerequisiti dell’unità didattica comprendono conoscenze sulla composizione degli alimenti, microbiologia, tossicologia e parassitologia veterinaria. Sono necessarie conoscenze e competenze di base sulle tecniche di allevamento degli animali in produzione e di benessere animale, di anatomia-patologica e malattie infettive. Propedeuticità: Malattie infettive 2 (3° a. - II sem.); Malattie Parassitarie (3° a. - II sem.); Anatomia patologica 2 (3° a. - II sem.).

Contenuti

Lezioni teoriche:

- Introduzione alla filiera ittica (D.1.3/D.1.8/D.1.11/D.1.12/D.1./13/D.1.14)
- Produzione e lavorazione prodotti ittici freschi (D.2.10)
- Classificazione e riconoscimento dei principali prodotti ittici del Mediterraneo (D.1.35)
- Caratteristiche qualitative dei prodotti ittici (D.1.35)
- Valutazione sensoriale della freschezza dei prodotti ittici (D.1.35)
- Indicatori di freschezza (D.1.35)
- Istamina (D.1.24/ D.1.35)
- Presenza di residui e contaminanti (D.1.35)
- Controlli microbiologici e parassitologici (D.1.35)
- Identificazione dei prodotti della pesca veleniferi e velenosi (D.1.35).
- Etichettatura e tracciabilità dei prodotti ittici freschi (D.1.35)
- Principali frodi commerciali e sanitarie nella filiera ittica (D.1.35)

Lezioni pratiche:

- Valutazione dei requisiti strutturali, funzionali ed igienici dei centri depurazione e spedizione molluschi (D.1.35/ D.2.10)
- Elementi di classificazione e riconoscimento di pesci, molluschi e crostacei del Mediterraneo (D.1.35)

Metodi didattici

- Lezioni frontali in aula;
- Lezioni pratiche presso centri depurazione e spedizione molluschi e laboratorio di ispezione alimenti di origine animale.

Gli esami si svolgeranno con una prova orale in presenza

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame consiste in una prova orale che comprende una parte pratica per la verifica dell'acquisizione di competenze relativamente al riconoscimento ed alla valutazione della freschezza delle diverse specie ittiche, attraverso la visione di materiale fotografico da commentare messo a disposizione dal docente e una parte teorica (2 o 3 domande).

Durante la verifica dei risultati lo studente deve dimostrare:

Durante la verifica dei risultati lo studente deve dimostrare:

- 1.** Conoscenza e comprensione: lo studente, alla fine del corso, dovrà dimostrare la conoscenza della normativa in relazione ai requisiti strutturali e igienici degli stabilimenti della filiera ittica. Lo studente dovrà conoscere la normativa in materia di gestione igienica e controllo ufficiale inerenti la produzione e commercializzazione dei prodotti ittici. Lo studente dovrà conoscere l'importanza delle contaminazioni microbiche e chimiche dei prodotti ittici e delle loro modalità di controllo.
- 2.** Capacità di applicare conoscenza e comprensione: lo studente dovrà dimostrare di possedere conoscenze e concetti utili al fine di valutare la sicurezza e la qualità dei prodotti ittici
- 3.** Capacità critiche e di giudizio: lo studente dovrà dimostrare di valutare autonomamente la sicurezza della produzione dei prodotti ittici, soprattutto in relazione ai pericoli microbiologici e chimici e le loro modalità di controllo e gestione. Le esercitazioni pratiche presso i centri depurazione/spedizione molluschi ed il laboratorio di ispezione degli alimenti di origine animale sono indirizzati in tal senso.
- 4.** Capacità di comunicare quanto si è appreso: lo studente dovrà dimostrare la capacità di esprimersi con terminologia tecnicamente e scientificamente appropriata per quanto riguarda la normativa di riferimento in relazione alle attività di controllo ufficiale nella filiera ittica. Le esercitazioni sono intese a stimolare la capacità di esprimere su quello che si sta esaminando e la capacità di discutere scientificamente con dei pari.
- 5.** Capacità di proseguire lo studio in modo autonomo nel corso della vita: lo studente dovrà dimostrare di possedere la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite per interpretare casi o aggiornamenti normativi aiutandosi con fonti di sapere disponibili ed una solida organizzazione intellettuale delle risorse culturali professionalizzanti. Il corso proporrà casi non del tutto risolti che stimoleranno la curiosità dello studente ad indagare ulteriormente. Il corso di Ispezione e controllo dei prodotti ittici concorre a sviluppare queste day one competences che lo studente potrà utilizzare già dal primo giorno di lavoro

Testi

1. Manzoni P., Tepedino V. (2008) Grande Enciclopedia illustrata dei Pesci, editore Eurofishmarket Castel Maggiore BO
2. Manzoni P. (2011) Grande Enciclopedia illustrata dei Molluschi, crostacei ed echinodermi, editore Eurofishmarket, Castel Maggiore BO
4. Cenci Goga B. (2018) - Ispezione e Controllo degli Alimenti, Ed. Point Vétérinaire Italie, Milano
4. Legislazione Nazionale ([www.uniss.it:http://sba.uniss.it](http://www.uniss.it/http://sba.uniss.it))
5. Legislazione Unione Europea (<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>).