



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI) PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI 2

SSD: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI
(N72)

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: SANTORO ADRIANO MICHELE LUIGI

TELEFONO: 081-2536062 - 081-2536054

EMAIL: adrianomicheleluigi.santoro@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: U0847 - PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI E
AUTOCONTROLLO AZIENDALE

MODULO: U0849 - PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI 2

CANALE: A-Z

ANNO DI CORSO: III

PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II

CFU: 4

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuni

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire le basi per l'apprendimento delle principali tecnologie di produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, distribuzione e controllo igienico degli alimenti di origine animale. Nello specifico, saranno illustrati gli aspetti applicativi dei sistemi di produzione degli alimenti nelle industrie di trasformazione. Saranno illustrati gli aspetti relativi alla qualità (Norme ISO) ed all'igiene dei prodotti alimentari: analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (sistema HACCP). Saranno trattati argomenti inerenti la normativa e la politica comunitaria dei prodotti alimentari.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Il percorso didattico si propone di trasmettere le capacità e gli strumenti metodologici e operativi necessari ad applicare concretamente le conoscenze relative alla produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, distribuzione e controllo igienico degli alimenti di origine animale. Lo studente dovrà inoltre dimostrare di conoscere le nozioni fondamentali di igiene e microbiologia degli alimenti ed i fattori che condizionano l'ecologia dei microrganismi presenti negli alimenti di origine animale. Deve comprendere la classificazione dei microrganismi in protecnologici, alteranti e patogeni, il loro ruolo nelle produzioni alimentari ed i fattori di prevenzione in azienda. Deve, inoltre, dimostrare di sapere elaborare le conoscenze di base relative all'implementazione di un piano HACCP in un'azienda alimentare.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di aver acquisito un approccio professionale alla gestione delle problematiche relative alla produzione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, distribuzione e controllo igienico degli alimenti. Dovrà inoltre possedere competenze adeguate sia ad ideare e sostenere argomentazioni che per risolvere problemi in un'azienda alimentare. La capacità di *problem solving* e le abilità di comunicazione saranno implementate attraverso le esercitazioni in aula. L'acquisizione delle competenze previste sarà valutata e verificata mediante esami finali di profitto.

PROGRAMMA-SYLLABUS

- Tecniche di conservazione degli alimenti (refrigerazione, congelamento, surgelazione, affumicamento, salagione) n. 6 ore
- Conserve e Semi conserve n. 4 ore
- Latte (commercializzazione, trattamenti termici, verifica analitica dei trattamenti termici utilizzati; alterazioni e modificazioni del prodotto; etichettatura n. 4 ore
- Prodotti lattiero caseari n. 4 ore
- Il trasporto degli animali destinati alla macellazione. La macellazione degli animali domestici. Prodotti a base di carne n. 5 ore
- Regolamento CE 178/2002; Regolamento CE 852/2004; Regolamento CE 853/2004; Regolamento CE 854/2004; Regolamento CE 882/2004; Regolamento CE 2073/2005; Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109; Regolamento CE 1441/2007; Legge n° 283 del 30.04.1962. n. ore 5

MATERIALE DIDATTICO

Agli studenti saranno fornite le slides del corso ed altre integrazioni aggiuntive (es. PDF dei Regolamenti Comunitari e delle normative attinenti al corso).

Libri di testo:

- Ispezione degli alimenti di origine animale di Tiecco Gianfranco - Il Sole 24 Ore Edagricole - 2000 - Microbiologia degli alimenti - A.G. Volonterio- Casa Editrice Ambrosiana - Igiene e

tecnologie degli alimenti di origine animale –G. Colavita –Ed. Le Point Veterinaire Italie Srl -
Ispezione e controllo degli alimenti –B. Cenci Goga –Ed. PVI –Point Veterinaire Italie

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Lezioni frontali mediante proiezione di slides - 28 h

Esercitazioni in aula mediante simulazione di casi di studio, Esercitazioni pratiche sul territorio
(aziende alimentari) - 12 h

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- Scritto
- Orale
- Discussione di elaborato progettuale
- Altro

In caso di prova scritta i quesiti sono

- A risposta multipla
- A risposta libera
- Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione