



Dipartimento
Medicina Veterinaria
Produzioni Animali



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"CORSO INTEGRATO: INDUSTRIE E ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE-13 CFU"
INTEGRATE COURSE: INDUSTRIES AND INSPECTION OF FOOD OF ANIMAL ORIGIN 13 CFU

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDI: MEDICINA VETERINARIA

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

PRESIDENTE DI COMMISSIONE: PROF.SSA MURRU NICOLETTA

TELEFONO: 081 2536065

EMAIL: murru@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

ANNO DI CORSO: IV

PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE: I

CFU: 13

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

Vedi organizzazione del corso MV

https://www.mvpa-unina.org/corsi/corso-mv/organizzazione-del-corso-mv_1303.xhtml

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenze disciplinari e trasversali

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alla normativa e sua applicazione nel campo della filiera delle carni e dei prodotti della pesca. Deve dimostrare di sapere elaborare argomentazioni concernenti le relazioni tra zoonosi e edibilità delle carni e dei prodotti della pesca. I nessi tra i quadri anatomopatologici e la destinazione delle carni al consumo, a partire dalle nozioni apprese riguardanti le procedure di controllo degli alimenti e le norme cogenti che seguono i dettami dei Regolamenti Comunitari sull' "Igiene ed il Controllo degli alimenti"; I nessi tra la produzione primaria ed il controllo del pescato e dei molluschi bivalvi, a partire dalle nozioni apprese riguardanti le procedure di controllo degli alimenti e le norme cogenti che seguono i dettami dei Regolamenti Comunitari sull' "Igiene ed il Controllo degli alimenti". Il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per il controllo Ufficiale e/o la consulenza nel settore della Sicurezza alimentare. Tali strumenti consentiranno agli studenti di comprendere le connessioni nel percorso definito di "ONE HEALTH.

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di trarre le conseguenze di un insieme di informazioni per valutare l'edibilità degli alimenti di origine animale oggetto del corso (filiera carne e filiere dei prodotti della pesca), risolvere problemi concernenti in risk assessment, l'autocontrollo ed il controllo ufficiale.

Learning and Soft Skills

The student must demonstrate knowledge and ability to understand the problems relating to the legislation and its application in the field of the meat and fishery products chain. The links between the anatomopathological frameworks and the destination of the meat for consumption, starting from the notions acquired regarding the food control procedures and the mandatory rules that follow the dictates of the Community Regulations on Hygiene and Food Control "; The links between primary production and the control of fish and bivalve molluscs, starting from the notions acquired regarding food control procedures and the mandatory rules that follow the dictates of the Community Regulations on Hygiene and Food Control "The path training aims to provide students with the knowledge and basic methodological tools necessary for official control and / or consultancy in the food safety sector. These tools will allow students to understand the connections in the defined path of "ONE HEALTH.

MATERIALE DIDATTICO

Materiale didattico Integrativo: slide dei seminari organizzati nell'ambito del corso – testi

Materiale didattico per attività pratiche – DPI forniti dalla struttura.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Modulo 1 Industrie ed ispezione degli alimenti di origine animale VET/04

Modulo 2 Lavori pratici nei macelli, laboratori ed industrie alimentari VET/04

Modulo 3 Ispezione e controllo dei prodotti alimentari di origine animale VET/04

Modulo 4 Normativa Alimentare Europea VET/04

Presentazioni power point; Video didattici; Inoltre il docente organizza visite presso impianti di macellazione dove sotto la supervisione del docente gli studenti assistono e partecipano a tutte le procedure ispettive inerenti il benessere animale e a tutte le attività condotte al macello (ispezione ante e post mortem, prelievo campioni, gestione sottoprodotti).

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

ORALE/ORAL

E' previsto anche una prova pratica (PRATICAL TEST)

La valutazione è espressa con una votazione in trentesimi per gli esami. La prova è superata con una votazione di almeno 18/30. In caso di votazione massima (30/30) può essere attribuita la lode.

Gradazione del voto finale:

- Preparazione sostanzialmente esaustiva sugli argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica e di collegamento, piena padronanza della terminologia specifica e capacità di argomentazione, autonomia di riflessione e di problem-solving (27-30L).

-Preparazione su un numero ampio di argomenti affrontati nel corso, capacità di compiere scelte autonome di analisi critica, padronanza della terminologia specifica. Buona rilevanza degli argomenti esposti (26-24).

-Preparazione su un numero limitato di argomenti affrontati nel corso e capacità di analisi autonoma solo su questioni puramente esecutive e/o analisi che emerge solo con l'aiuto del docente sufficiente rilevanza degli argomenti esposti; espressione di linguaggio complessivamente corretto (23-18).

Criteria for assessing the acquisition of knowledge/skills:

-A very thorough knowledge of the topics covered in the course, high capacity for critical analysis, linkage, and sure command of the specific terminology will be evaluated with the highest marks (27-30L).

-Adequate knowledge of the topics covered in the course, good ability in critical analysis, linkage, and confident command of specific terminology will be assessed with good grades. Good relevance of the topics presented (26-24).

-Sufficient preparation of the topics covered in the course, a sufficient ability to critically analyse, and possession of limited command of specific terminology will produce fair grades Sufficient relevance of the topics presented (23-18) .

ALTRE INFORMAZIONI

I contenuti ed il programma dettagliato del corso, inclusi del syllabus, sono reperibili sul sito web del Corso <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-mv.xhtml>

Trattandosi di Corso Integrato, si segnala che il docente verbalizzante è il presidente della commissione. Studenti con disabilità, Disturbi Specifici dell'Apprendimento possono interpellare il centro di Ateneo SINAPSI (Servizio per l'INclusione Attiva Partecipata degli Studenti). Lo studente può altresì contattare il docente per email, inserendo in C/C il personale di riferimento da cui è seguito.

OTHER INFORMATIONS

The detailed course contents and syllabus, including the syllabus, can be found on the Course website <https://www.mvpa-unina.org/corsi/studiare-mv.xhtml>

Integrated course chairperson verbalizes the examination

Students with DISABILITY or DSA, may contact the University's SINAPSI center for any issues related to teaching in class or during final evaluation. The student may also contact the lecturer by email, including in C/C the reference personnel by whom he/she is being followed.