

SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI 1

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: CERUSO MARINA
TELEFONO: 081-2531021
EMAIL: marina.ceruso@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: U0847 - PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI E AUTOCONTROLLO AZIENDALE
MODULO: U0848 - PRODUZIONE POST-PRIMARIA DEGLI ALIMENTI 1
CANALE: A-Z
ANNO DI CORSO: III
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II
CFU: 5

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno

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 protecologici, 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

Gestione dei pericoli microbiologici nella produzione post primaria. **6 ore**

Contaminazione degli alimenti nella produzione post primaria. **4 ore**

Produzione, contaminanti ed etichettatura - filiera delle carni. **4 ore**

Produzione, contaminanti ed etichettatura - filiera ittica **4 ore**

Produzione, contaminanti ed etichettatura - latte e prodotti lattiero caseari. **4 ore**

Produzione, contaminanti ed etichettatura - uova. **3 ore**

L'autocontrollo nel settore alimentare. **4 ore**

Normativa inerente gli argomenti trattati. **ore 2**

Malattie a trasmissione alimentare. **4 ore**

MATERIALE DIDATTICO

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

Libri di testo:

- Ispezione degli alimenti di origine animale di Tiecco Gianfranco
- 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 - 35 h - 3.5 CFU

Esercitazioni in aula mediante simulazione di casi di studio, Esercitazioni pratiche sul territorio (aziende alimentari) - 15 h - 1.5 CFU

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

L'esame di valutazione finale consiste in una prova orale, che prevede domande articolate per accertare l'apprendimento delle tematiche affrontate durante il corso, la capacità di ragionamento e di collegamento tra gli argomenti relativi al programma. Si terrà conto anche delle capacità di esposizione e della padronanza del linguaggio scientifico.