

**Corso Integrato:** CONTROLLO QUALITÀ DEGLI ALIMENTI CFI 6

**Integrated Course:** FOOD QUALITY AND CONTROL

**Propedeuticità:**

Per: Industrie e Ispezione Alimenti di origine animale

**Risultati di apprendimento attesi:**

*Conoscenza e comprensione:*

Obiettivo del corso è sviluppare nello studente la capacità di controllare e gestire i processi di produzione, preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione degli alimenti di origine animale al fine della prevenzione e del controllo del rischio sanitario connesso alle diverse fasi produttive. Il corso si propone inoltre di fornire le conoscenze di base riguardo alle caratteristiche ecologiche dei microrganismi responsabili di malattie a trasmissione alimentare (MTA). Saranno affrontati i meccanismi che regolano la crescita e la replicazione dei microrganismi in condizioni regolate dalle tecnologie produttive di ciascuna filiera. Saranno trattati argomenti inerenti la normativa e la politica comunitaria dei prodotti alimentari.

*Knowledge and understanding:*

Aim of the course is to develop the student's ability to control and manage the process of production, preparation, processing, packaging and storage of food of animal origin for the control of health risk related to the various stages of production. The course also aims to provide the basic knowledge about the ecological characteristics of microorganisms responsible for foodborne diseases. The mechanisms that regulate the growth and replication of microorganisms under conditions regulated by the production technologies will be addressed. Topics relating to Community legislation and food policy will be discussed.

*Capacità di applicare conoscenza e comprensione:*

Lo studente acquisirà tutti gli elementi indispensabili per il controllo e la gestione dei processi di produzione, preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione degli alimenti con particolare riguardo alle conoscenze relative all'origine, all'ecologia, alle attività metaboliche di microrganismi patogeni, pro-tecnologici e alterativi al fine della prevenzione e del controllo del rischio sanitario connesso alle diverse fasi produttive. L'applicazione di tali competenze sarà verificata attraverso esercitazioni in laboratorio. L'acquisizione di tale capacità sarà valutata e verificata mediante esami finali di profitto.

### *Ability to apply knowledge and understanding:*

The student will acquire theoretical and practical knowledge of aetiology, pathogenesis, clinical signs, pathology, diagnosis, epidemiology of viral diseases of domestic animals, including zoonoses.

The student will acquire knowledges in Veterinary Regulations (Sanitary Policy) concerning notifiable infectious diseases and the Application of epidemiological methods to population medicine and public health. The application of these skills will be verified through Lab activities

The acquisition of this capacity will be assessed and verified by means of final profit examinations.

### *Competenze trasversali:*

Le competenze predetta saranno indispensabili allo studente per lo svolgimento delle attività previste dal programma di tirocinio pratico e nell'attività concernente l'ambito di igiene degli alimenti.

### *Transversal skills:*

The aforementioned skills will be essential for the student to carry out the activities foreseen by the practical training program and activities concerning food hygiene field.

### **Modalità di svolgimento esame:**

#### *Modalità di valutazione:*

Test scritto su attività pratica svolta scritto

Esame orale finale

#### *Methods of assessment:*

Test concerning lab activities

oral examination at the end of the course.

### **Materiale didattico Integrativo:**

Materiale didattico è disponibile sul sito web del docente (presentazioni PowerPoint di lezioni)

Libri di testo:

- Igiene e Tecnologie degli Alimenti di origine animale

G. Colavita Ed. Point Veterinarie Italie.

- Microbiologia Alimentare

James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golfen. Ed. Springer. Edizione italiana a cura di A.

Pulvirenti.

[www.mvpa-unina.org](http://www.mvpa-unina.org)

- Microbiologia degli alimenti - A.G. Volonterio- Casa Editrice Ambrosiana

## Teaching Materials

Teaching materials available on the lecturer's website (PowerPoint presentations of lectures)

Book:

- Igiene e Tecnologie degli Alimenti di origine animale  
G. Colavita Ed. Point Veterinarie Italie.
- Microbiologia Alimentare  
James M. Jay, Martin J. Loessner, David A. Golfen. Ed. Springer. Edizione italiana a cura di A. Pulvirenti.
- Microbiologia degli alimenti - A.G. Volonterio- Casa Editrice Ambrosiana