



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI) VALUTAZIONE DELLE PRODUZIONI DELLA FILIERA BUFALINA SSD: ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (VET/04)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI (N74)
ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

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

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NON PERTINENTE
MODULO: NON PERTINENTE
CANALE: A-Z
ANNO DI CORSO: I
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE II
CFU: 5

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuno

EVENTUALI PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti nozioni specialistiche di sicurezza alimentare e di tecnologia di produzione con particolare riferimento alla filiera bufalina. Lo svolgimento del corso prevede, inoltre, lo studio e l'approfondimento delle Certificazioni Regolamentate (DOP, IGP, STG, Agricoltura Biologica, SQNPI). Saranno affrontati aspetti applicativi relativi al Disciplinare di Produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, e saranno fornite conoscenze specialistiche sulle frodi nel settore lattiero caseario, con particolare riferimento alla filiera bufalina.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative alla gestione di un'azienda agroalimentare di filiera bufalina. In particolar modo il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per riconoscere in tempo le problematiche legate alle produzioni e di intervenire con adeguati strumenti gestionali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è orientato a trasmettere le capacità e gli strumenti metodologici e operativi necessari ad applicare concretamente le conoscenze pregresse ed acquisite. Lo studente dovrà dimostrare la capacità di utilizzare gli strumenti metodologici forniti dal corso per sapersi muovere in una azienda agroalimentare di filiera bufalina e risolvere le criticità di base relative alla produzione nonché sapere operare le scelte migliori per garantire livelli ottimali di qualità del prodotto finito.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Origini della mozzarella di bufala campana. **2 ore**

Valutazione dell'igiene, della qualità tecnologica e chimico/microbiologica nelle produzioni della filiera bufalina. **4 ore**

Applicazione dei principi base relativi alla prevenzione dei pericoli microbiologici, chimici e fisici ed al controllo di qualità nelle produzioni lattiero-casearie bufaline (GMP, GHP, HACCP). **4 ore**

Contaminazioni microbiologiche nel settore lattiero-caseario **4 ore**

Tecnologia di produzione dei prodotti lattiero caseari, con particolare riferimento ai formaggi a pasta filata (mozzarella di bufala). **4 ore**

Classificazione funzionale dei microrganismi di interesse lattiero-caseario del comparto bufalino (lieviti, innesti naturali, starter selezionati, microflora del latte di bufala crudo). **4 ore**

Certificazioni agro-alimentari volontarie (DOP, IGP, STG, Agricoltura Biologica, SQNPI). **3 ore**

La mozzarella di Bufala Campana DOP, Disciplinare produttivo **4 ore**

Frodi nel settore lattiero caseario. **2 ore**

Prodotti della filiera bufalina di crescente interesse commerciale: carne, yogurt, gelato. **4 ore**

Esercitazioni pratiche in aula ed in azienda **15 ore**

MATERIALE DIDATTICO

Slides del corso ed appunti.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

La didattica verrà erogata attraverso lezioni frontali per circa il 60% delle ore totali ed esercitazioni in azienda per le restanti ore.

Saranno utilizzate le seguenti strumentazioni: lezioni registrate, supporti multimediali e materiale on line.

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