

CORSO DI LAUREA: Tecnologie e Produzioni Animali

CORSO: Igiene e Tecnologie degli Alimenti

MODULO A SCELTA

SUBJECT. Food Technology and Food Hygiene

Lecturer: Prof. Raffaele Marrone

Office hours: 10-12

OBIETTIVI DEL CORSO: Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze per valutare la qualità e le tecnologie di produzione che riguardano gli alimenti di origine animale, con alcune integrazioni circa gli aspetti normativi e sanitari. Verranno forniti allo studente gli strumenti per la valutazione dei parametri qualitativi degli alimenti al fine di giungere alla conoscenza sia dei prodotti alimentari più diffusi sia dei processi produttivi maggiori. Verranno approfondite le modalità con cui è possibile ottenere standard elevati lungo la filiera, sia con l'applicazione della normativa cogente (autocontrollo e HACCP) sia con l'impiego di certificazioni volontarie di prodotto e di sistema.

PROGRAMMA:

Lezioni frontali (40h):

Il corso si è sviluppato in 11 settimane. Le lezioni si sono tenute per tre giorni a settimana con un carico di 6 ore/settimana, così ripartite:

Le basi del pacchetto igiene (3+2:5h)

Caratteristiche organolettiche degli alimenti (3+2:5h)

Alterazioni degli alimenti (3+2:5h)

Tecnologie di conservazione mediante processi fisici, chimici, biologici (3+2:5h)

Nuove tecnologie di conservazione (3+2:5h)

Criteri per la progettazione ed applicazione dell'autocontrollo nelle industrie alimentari (3+2:5h)

Concetto di qualità degli alimenti: definizione modello analitico della qualità degli alimenti, qualità percepita ed oggettiva. (3+2:5h)

Sicurezza alimentare: definizione e strumenti utilizzabili per il suo ottenimento lungo tutta la filiera (dalla produzione primaria al consumatore): autocontrollo, HACCP, analisi del rischio, tracciabilità e rintracciabilità. (3+2:5h)

www.mvpa-unina.org

Lezioni pratiche (26h):

Visite didattiche in industrie ed opifici alimentari (macelli, prodotti carni, prodotti lattiero caseari, stabilimenti prodotti ittici, CSM-CDM), simulazione di audit di seconda e terza parte presso industrie di trasformazione agroalimentari e valutazione dei relativi processi di produzione di alimenti di O.A.

LIBRI DI TESTO CONSIGLIATI:

- Igiene e tecnologia alimentare: Autore: Gianfranco Tiecco; Casa editrice EDAGRICOLE
- Igiene e tecnologia degli alimenti di origine animale. Autore: Giampaolo Colavita Casa editrice LE POINT VETERINAIRE ITALIE
- Compendio di diritto alimentare. Autore: Luigi Costato Casa editrice CEDAM

METODI DIDATTICI:

Lezioni frontali

STRUMENTI A SUPPORTO DELLA DIDATTICA:

Proiezione di diapositive

LINGUA DI INSEGNAMENTO: Italiano

MODALITÀ DI VALUTAZIONE prova orale

BACHELOR COURSE: ANIMAL PRODUCTION TECHNOLOGY
COURSE: Food Technology, Food Hygiene

SUBJECT: Food Technology, Food Hygiene

ELECTIVE MODULE

SUBJECT: Food Technology, Food Hygiene and Food Quality

CFU: 6 (h 40 lectures, h 26 practice teaching)

Lecturer: Prof. Raffaele Marrone

Office hours: 10-12

OBJECTIVES OF THE COURSE:

The objective is to provide theoretical and practical basis of most important food chains to evaluate quality and technology aspects with some additions on the production process and on food law. The course also plans to provide the basic concepts at HACCP system and ISO Voluntary Certifications of product and system.

PROGRAM:

Classroom lessons (40 h)

The course developed in 11 weeks period. The lessons were held for three days a week with a load of 6 hours/week as follows:

Introduction to Italian and European food law (3 + 2: 5h)

Sensory characteristics of food (3 + 2: 5h)

Food modifications (3 + 2: 5h)

Physical, chemical, biological food shelf life technologies (3 + 2: 5h)

New shelf life technologies (3 + 2: 5h)

Criteria for application of self-control in food industries (3 + 2: 5h)

Concept of quality of foods: analytical model definition of the quality of foods, perceived and objective quality (3 + 2: 5h)

Food safety: self-control, HACCP, Risk Analysis, tracking and tracing. (3 + 2: 5h)

Practical Teaching (26 h)

Visits to food factories and farms (slaughterhouses, meat products, dairy products, fish products farms, CSM-CDM), audit simulation about food production processes.

BOOKS RECOMMENDED:

- Igiene e tecnologia alimentare: Autore: Gianfranco Tiecco; Casa editrice EDAGRICOLE
- Igiene e tecnologia degli alimenti di origine animale. Autore: Giampaolo Colavita Casa editrice LE POINT VETERINAIRE ITALIE
- Compendio di diritto alimentare. Autore: Luigi Costato Casa editrice CEDAM

TEACHING METHODS:

Frontal lessons and practical training in the lecture room

TOOLS FOR TEACHING:

Slide show

www.mvpa-unina.org

LANGUAGE OF INSTRUCTION: Italian

METHODS OF ASSESSMENT:

Oral proof