

SCUOLA DI FARMACIA E NUTRACEUTICA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI
ANIMALI

PROGRAMMA E MODALITÀ DI ACCERTAMENTO

DEL CORSO INTEGRATO
“ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE”

Informazioni Insegnamento

C.I. Ispezione degli Alimenti di Origine Animale, 8 CFU - II anno, II semestre,
Anno accademico 2021-2022.

Moduli:

- Ispezione degli alimenti di origine animale (Prof. A. Anastasio), 6 CFU;
- Valutazione della qualità dei prodotti di origine animale (Prof. V.M. Morittu), 2 CFU.

Informazioni Docenti:

Prof. Aniello Anastasio

Settore scientifico disciplinare: VET/04 – Ispezione Alimenti: Professore I Fascia, Dipartimento Medicina Veterinaria e Produzioni Animali, Università di Napoli “Federico II”

e-mail : anastasi@unina.it ***Tel.***: 3397589641 ***Ricevimento:***

Prof. Valeria Maria Morittu

Settore scientifico disciplinare: AGR/18 – Nutrizione e Alimentazione Animale; Professore II Fascia, Dipartimento di Scienze della Salute, Università degli Studi “Magna Græcia” di Catanzaro.

e-mail: morittu@unicz.it, ***Tel.***: 0961.3694208. ***Ricevimento:*** tutti i martedì e giovedì, dalle 12.00 alle 13.00; stanza n. 3, Liv. 6, Edificio delle Bioscienze. Ulteriori orari di ricevimento possono essere concordati via e-mail con la docente.

Descrizione del Corso

Il corso illustra i concetti base di igiene, sicurezza e qualità degli alimenti di origine animale, nonché la legislazione in materia. Dopo averne esaminato le principali determinanti, descrive le analisi fondamentali finalizzate alla definizione della qualità nutrizionale, tecnologica e organolettica dei principali alimenti di origine animale. Il corso si prefigge anche l'obiettivo di fornire conoscenze che riguardano gli aspetti del controllo sanitario degli alimenti di origine animale, freschi o conservati, e dell'igiene applicata alle produzioni



SCUOLA DI FARMACIA E NUTRACEUTICA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

alimentari per mezzo dell'igiene e tecnologia alimentare, delle operazioni nei macelli, laboratori e industrie alimentari, dell'ispezione e certificazione degli alimenti di origine animale.

Obiettivi del Corso e Risultati di apprendimento attesi

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.

fornire allo Studente gli elementi per poter valutare la qualità nutrizionale, organolettica e tecnologica della carne, del latte e dei formaggi secondo le principali metodiche di riferimento;

Programma

Programma del Modulo di Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

Analisi del rischio; Principi concetti e metodi della valutazione/stima quantitativa del rischio chimico e microbiologico.

Principi, concetti e metodi del sistema HACCP e suo uso nella filiera di produzione degli alimenti. Le principali tecniche di conservazione degli alimenti. Tecnologia dei trattamenti termici.

Aspetti critici della qualità igienica e tecnologica delle carni – I prodotti a base di carne. Tecnologie di produzione e conservazione dei prodotti ittici.

Additivi nell'industria alimentare; Normativa di riferimento.

Etichettatura alimentare: Reg. 1169/11; D. Lgs 231/17.

Organizzazione dei flussi produttivi nei macelli e in stabilimenti di produzione, stoccaggio, lavorazione e commercializzazione delle carni fresche.

Sanificazione e formazione del personale; il trasporto degli animali per fini economici. La resa alla macellazione. Classificazione delle carcasse di bovino e di altre specie da macello. I tagli anatomici. La trasformazione del muscolo in carne. Fenomeni post mortali del muscolo. Sottoprodotti di origine animale.

Programma del Modulo di Valutazione della Qualità dei Prodotti di Origine Animale

Qualità degli alimenti di origine animale: definizione e principali fattori che la influenzano. Valutazione della qualità del latte al medio infrarosso. Buone prassi di campionamento del latte. Valutazione della qualità delle carcasse e delle carni. pH; Water holding capacity; Drip loss; Cooking loss; Tenerezza (Warner Bratzler Shear Force); Colore CIEL*a*b*; Composizione chimica (Umidità, ceneri grezze, proteine grezze, lipidi grezzi); Principali analisi chimiche nei formaggi (Materia secca, ceneri, materia grassa, proteina grezza,



SCUOLA DI FARMACIA E NUTRACEUTICA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

contenuto in sale). Analisi del profilo acidico del grasso tramite gascromatografia.

Stima dell'impegno orario richiesto per lo studio individuale del programma

Il tempo stimato è di 200 ore, di cui 64 di attività frontali e 136 di studio individuale.

Metodi Insegnamento utilizzati

Lezioni frontali con l'ausilio di presentazioni in Power Point e visite guidate presso diversi stabilimenti produttivi.

Risorse per l'apprendimento

Libri di testo

- Igiene e Tecnologie alimentari, G. Colavita , Le Point Veterinaire Italie, ed. 2012
- Lawrie's. Scienza della carne, R. A. Lawrie, D. Ledward, Edagricole-New Business Media, 373 p. ed. 2012;
- Chimica e tecnologia del latte. C. Corradini, Tecniche Nuove, ed. 1995

Ulteriori letture consigliate per approfondimento

- Le fonti utili per l'approfondimento degli argomenti trattati a lezione sono riportate all'interno dei relativi power point.

Altro materiale didattico

- Power point delle lezioni disponibili sul sito www.elearning.unicz.it

Attività di supporto

indicare eventuali seminari o incontri con tutor o altre possibilità (podcast, webinar, ecc)

Modalità di frequenza

Per il corso non vi è obbligo di frequenza.

Modalità di accertamento

Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22 consultabile al link

<http://www.unicz.it/pdf/regolamento didattico ateneo dr681.pdf>

L'esame finale sarà svolto in forma orale.

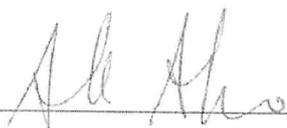
I criteri sulla base dei quali sarà giudicato lo studente sono:



SCUOLA DI FARMACIA E NUTRACEUTICA
CORSO DI LAUREA IN SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI
ANIMALI

	Conoscenza e comprensione argomento	Capacità di analisi e sintesi	Utilizzo di referenze
Non idoneo	Importanti carenze. Significative inaccurately	Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni. Incapacità di sintesi	Completamente inappropriato
18-20	A livello soglia. Imperfezioni evidenti	Capacità appena sufficienti	Appena appropriato
21-23	Conoscenza routinaria	E' in grado di analisi e sintesi corrette. Argomenta in modo logico e coerente	Utilizza le referenze standard
24-26	Conoscenza buona	Ha capacità di a. e s. buone gli argomenti sono espressi coerentemente	Utilizza le referenze standard
27-29	Conoscenza più che buona	Ha notevoli capacità di a. e s.	Ha approfondito gli argomenti
30-30L	Conoscenza ottima	Ha notevoli capacità di a. e s.	Importanti approfondimenti

Prof. Aniello Anastasio



Prof.ssa Valeria Maria Morittu

