



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

" ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI "

SSD VET 04

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE
ANNO ACCADEMICO 2020/2021

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: GIORGIO SMALDONE
TELEFONO: 0812536469 - 0812539319
EMAIL: GIORGIO.SMALDONE@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE): //
MODULO (EVENTUALE): //
CANALE (EVENTUALE):
ANNO DI CORSO: II
SEMESTRE: I
CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

NESSUNO

EVENTUALI PREREQUISITI

NESSUNO

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di specialistiche riguardanti l'ispezione degli alimenti di O.A. partendo dal riconoscimento delle materie prime, alla valutazione qualitativa fino al riconoscimento di eventuali difetti e/o alterazioni con possibili ripercussioni sulla sicurezza della derrata alimentare.

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 sicurezza alimentare e dimostrare di sapere argomentare la relazioni presenti tra la qualità e la sanità di una derrata alimentare.

Il percorso formativo intende fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per valutare le caratteristiche qualitative e nutrizionali dei prodotti alimentari di interesse gastronomico in relazione ai fattori ambientali, alle tecniche di allevamento/trasformazione. Tali strumenti consentiranno agli studenti di comprendere le connessioni tra materia prima, stoccaggio, lavorazione e processo di trasformazione per analizzare la filiera alimentare dal campo alla tavola.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente deve dimostrare di essere in grado di gestire le corrette informazioni ed i requisiti sanitari e merceologici degli alimenti ed in particolare dei prodotti alimentari di interesse gastronomico.

Lo studente deve conoscere i principali processi di conservazione delle preparazioni gastronomiche. Conoscere le principali metodologie di controllo sanitario e bromatologico eseguite sugli alimenti. Conoscere la legislazione nazionale e comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare e di malattie a trasmissione alimentare (MTA) e zoonosi parassitarie connesse al consumo di alimenti di origine animale affinché siano in grado di gestire i pericoli nelle varie filiere e siano capaci di predisporre le procedure più idonee atte a prevenire i danni alla salute dei consumatori. Lo studente dovrà essere in grado di riconoscere le principali alterazioni degli alimenti. Lo studente dovrà essere in grado di analizzare in autonomia e di giudicare in modo critico come applicare le conoscenze acquisite nel controllo e nella valorizzazione di prodotti alimentari di interesse gastronomico.

PROGRAMMA-SYLLABUS

- Principi e fondamenti della legislazione in tema di sicurezza alimentare
- Filiera prodotti carni: Ispezione dei prodotti carni. Aspetti critici della qualità igienica e tecnologica delle carni – le preparazioni ed i prodotti a base di carne; capitolati d'appalto, classificazione delle carcasse, tagli commerciali; normativa associata
- Filiera ittica: Ispezione dei prodotti ittici e dei molluschi bivalvi. Tecnologie di produzione e conservazione dei prodotti ittici; normativa associata
- Frodi alimentari: approccio normativo e pratico
- Zoonosi
- Filiera latte: Ispezione del latte e dei prodotti derivati. Aspetti critici della qualità igienica e tecnologica del latte – I prodotti a base di latte; normativa associata
- Ispezione del miele; normativa associata
- Ispezione delle uova e ovoprodotti; normativa associata
- Etichettatura degli alimenti – reg UE 1169/11
- Attività pratiche: Saranno eseguite n. 3 visite tecniche esterne in opifici agroalimentari del comparto ittico, carne e lattiero caseario

MATERIALE DIDATTICO

- Ispezione e controllo degli alimenti di B. Cenci Goga. 2018. Ed Point Veterinarie Italie.
- Igiene e Tecnologie degli Alimenti di origine animale di G. Colavita. 2008. Ed Point Veterinarie Italie.
- Agli studenti saranno fornite le copie del materiale proiettato ed altre integrazioni aggiuntive.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà:

a) lezioni frontali per circa il 75% delle ore totali,

b) esercitazioni per approfondire praticamente aspetti teorici il 25% delle ore totali

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) **Modalità di esame:**

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	X
discussione di elaborato progettuale	
altro	