



UNIVERSITÀ DI PISA

MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI

DOMENICO CERRI

Academic year

2016/17

Course

SCIENZE E TECNOLOGIE DELLE PRODUZIONI ANIMALI

Code

255GG

Credits

6

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALLE PRODUZIONI ANIMALI	VET/05	LEZIONI	64	DOMENICO CERRI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Il corso è finalizzato a fornire agli studenti nozioni relative ai microrganismi patogeni e alteranti delle carni, del latte, del pesce e dei prodotti derivati. Verranno inoltre affrontate le metodiche microbiologiche ufficiali per il controllo delle produzioni animali. Infine verrà affrontato lo studio delle colture starter da impiegare nell'industria di trasformazione dei prodotti di origine animale.

Modalità di verifica delle conoscenze

Al termine del corso è prevista una prova orale inerente le tematiche trattate durante il corso. Inoltre, durante le lezioni stesse saranno stimolati momenti di discussione al fine di verificare la progressiva acquisizione dei concetti da parte degli studenti.

Capacità

Sulla base delle conoscenze acquisite, lo studente dovrà essere in grado di individuare le diverse problematiche derivanti dalla contaminazione microbica delle produzioni animali. A seconda della diversa tipologia di prodotto in questione, dovrà essere in grado di formulare ipotesi ed individuare i principali germi patogeni o alteranti connessi con la problematica specifica. Di conseguenza dovrà essere in grado di eseguire specifiche tecniche di isolamento, identificazione e caratterizzazione dei microrganismi stessi, mediante tecniche microbiologiche tradizionali e molecolari.

Modalità di verifica delle capacità

Il momento più idoneo alla verifica dell'avvenuta acquisizione delle capacità specifiche è rappresentato dalle esercitazioni di laboratorio durante le quali le conoscenze teoriche e quelle pratiche possono essere applicate.

Durante le attività di gruppo in laboratorio, il docente avrà modo di osservare gli studenti, ed esprimere un giudizio sulle capacità acquisite, provvedendo a richiamare i concetti già esposti durante le lezioni.

Comportamenti

Conseguenza diretta dell'acquisizione di conoscenze e capacità teorico-pratiche è l'acquisizione di comportamenti appropriati in ambiente di laboratorio (buone pratiche di laboratorio, lavoro in condizioni di sterilità, corretto utilizzo e manutenzione di attrezzi e materiale monouso). Lo studente dovrà saper comunicare adeguatamente sia con gli operatori del settore zootecnico che con quelli dell'industria alimentare relativamente a problematiche concernenti la contaminazione delle produzioni animali.

Modalità di verifica dei comportamenti

Durante le esercitazioni di laboratorio, che solitamente si svolgono in gruppo, saranno valutate le capacità degli studenti di saper organizzare il lavoro, pianificando correttamente le ricerche ed infine valutarne i risultati. Al termine del lavoro, sarà valutato il grado di accuratezza delle attività svolte.

Prerequisiti (conoscenze iniziali)



UNIVERSITÀ DI PISA

Ai fini di una migliore comprensione delle tematiche affrontate durante il corso, saranno utili le conoscenze dei principali concetti di microbiologia generale ed immunologia veterinaria, nonché quelli relativi alla microbiologia applicata alle produzioni animali, all'igiene vetrinaria e alle filiere zootecniche.

Corequisiti

Nessuno in particolare

Programma (contenuti dell'insegnamento)

LEZIONI FRONTALI (37 ore): MICRORGANISMI PATOGENI

Verranno affrontate le caratteristiche biochimiche e antigeniche, nonché i fattori di virulenza e la sopravvivenza nei substrati alimentari dei seguenti microrganismi patogeni:

- Genere Brucella (abortus, melitensis, suis, ovis)
- Genere Bacillus (anhracis, cereus)
- Genere Campylobacter (coli, jejuni, lari, foetus sub.foetus, foetus sub.venerealis)
- Genere Arcobacter (butzleri, cyaerophilus, skirrowii)
- Genere Clostridium (botulinum, perfringens, difficile)
- Genere Escherichia (EPEC, ETEC, EAEC, EHEC)
- Genere Listeria (monocytogenes, ivanovii, seeligeri, whelsmeri, innocua, gray)
- Genere Mycobacterium (bovis, tuberculosis, avium, avium sub. paratuberculosis)
- Genere Salmonella (enterica, bongori)
- Genere Staphylococcus (aureus, hyicus, intermedius caprae, epidermidis)
- Genere Streptococcus (pyogenes, agalactiae, dysgalactiae, uberis, zooepidemicus)
- Genere Vibrio (cholerae, parahaemolyticus, vulnificus, alginolitucus)
- Genere Aeromonas (idrophyla, salmonicida)
- Genere Yersinia (enterocolitica, pseudotuberculosis)

Verranno inoltre prese in considerazione le malattie infettive dell'uomo, trasmesse attraverso il consumo di alimenti infetti, la loro epidemiologia, l'isolamento e l'identificazione dei microrganismi patogeni a partire da alimenti di origine animale.

LEZIONI FRONTALI (5 ore): MICRORGANISMI ALTERANTI

Verranno affrontate le caratteristiche biochimiche nonché l'isolamento e l'identificazione a partire da substrati alimentari dei seguenti microrganismi alteranti:

- Brochothrix thermosphacta
- Genere Clostridium (butyricum, tyrobutyricum, bifermentans, sporogenes)
- Coliformi (Enterobacter aerogenes, E. coli, Klebsiella oxytoca, Serratia marcescens)
- Genere Enterococcus
- Genere Pseudomonas
- Genere Lactobacillus (lattobacilli etero fermentanti obbligati)
- Lieviti

LEZIONI FRONTALI (8 ore): MICRORGANISMI DI INTERESSE TECNOLOGICO

Verranno affrontate le caratteristiche biochimiche e la coltivazione dei seguenti microrganismi di interesse tecnologico

- Genere Lactobacillus
- Genere Lactococcus
- Genere Leuconostoc
- Genere Pediococcus
- Genere Streptococcus (Streptococcus thermophilus)
- Genere Bifidobacterium
- Genere Staphylococcus (xylosus, carnosus)
- Genere Micrococcus
- Genere Kocuria
- Muffe

Verranno inoltre affrontate le caratteristiche delle colture starter : allestimento , valutazione delle caratteristiche tecnologiche: acidificazione, resistenza al sale, proteolisi, aminopeptidasi, esterasi, produzione di batteriocine, antibiotico-resistenza, controllo dell'infezioni da batteriofagi.

ESERCITAZIONI (8 ore)

Ricerca di germi patogeni in: - Campioni di latte (2 ore) - Campioni di formaggio (2 ore) - Campioni di carne e derivati (2 ore) - Campioni di molluschi eduli lamellibranchi (2 ore)

LEZIONI FUORI SEDE (8 ore)

Visita ad un caseificio (3 ore), visita ad un salumificio (3 ore), visita ad un impianto di mitilicoltura (2 ore)

Bibliografia e materiale didattico



UNIVERSITÀ DI PISA

- Muchetti G, Neviani E. "Microbiologia e tecnologia lattiero casearia. Qualità sicurezza Edizioni Tecniche Nuove 2006
- Jay J.M, Loessner M.J ,Golden D.A. "Microbiologia degli alimenti " Springer editore 2009

Modalità d'esame

Le modalità di svolgimento dell'esame consistono in una prova orale nella quale verificare l'acquisizione di conoscenze, capacità e comportamenti sia di natura teorica che pratica.

Nello specifico, l'esame prevede che il candidato esponga nella maniera più completa ed esauriente possibile più argomenti trattati durante il corso delle lezioni.

Ultimo aggiornamento 20/05/2017 23:31