UNIVERSITÀ DI PISA

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI

ANDREA ARMANI

Academic year	2020/21
Course	MEDICINA VETERINARIA
Code	113GG
Credits	10

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
ISPEZIONE E CONTROLLO DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E LAVORI PRATICI NEI MACELLI	VET/04	LEZIONI	100	ANDREA ARMANI LARA TINACCI
LEGISLAZIONE ALIMENTARE	VET/04	LEZIONI	38	ANDREA ARMANI LARA TINACCI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e laboratori pratici nei macelli
L'obiettivo di questo modulo didattico è quello d fornire allo studente le conoscenze teorico/pratiche sulle modalità e le procedure operative del controllo ispettivo degli alimenti di origine animale, sulle principali caratteristiche degli stabilimenti di macellazione (ungulati domestici, pollame e lagomorfi). Il corso fornisce allo studente le basi delle tecniche del controllo ufficiale presso gli impianti di macellazione e modalità e le procedure operative del controllo degli stabilimenti, secondo gli obiettivi descritti nei nuovi regolamenti europei in ambito di sicurezza ed igiene degli alimenti. Approfondirà inoltre le conoscenze sugli aspetti igienici, ispettivi, legislativi relativi alla filiera carne e pesce.
Normativa Veterinaria
Il modulo si prefigge di fornire agli studenti le conoscenze di base sulla normativa europea relativa alla sicurezza ed all'igiene degli alimenti, all'organizzazione dei controlli ufficiali svolti dal veterinario ispettore nell'ambito della filiera alimentare, alla tutela del benessere degli animali (in allevamento, durante il trasporto ed al macello) e all'etichettatura degli alimenti.

Modalità di verifica delle conoscenze

Le conoscenze relative ai due moduli saranno verificate mediante esame orale alla fine del corso. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito le conoscenze di base utilizzando un linguaggio appropriato e termini specifici relativi all'ambito ispettivo ed alla legislazione alimentare.

Capacità

Alla fine del corso lo studente, grazie alla capacità di comprendere ed utilizzare gli strumenti normativi appropriati sarà in grado, con autonomia di giudizio, di affrontare le problematiche ispettive che incontrerà nell'ambito delle varie filiere alimentari. In particolare, sarà capace di riconoscere e certificare gli alimenti sicuri e idonei al consumo umano.

Modalità di verifica delle capacità

Le capacità saranno valutate durante le attività pratiche previste dal corso (attività di laboratorio e visite presso impianti di macellazione). Durante le esercitazioni pratiche sarà valutata la capacità di utilizzare la strumentazione che verrà fornita allo studente per l'espletamento delle attività. Durante le visite presso gli impianti di macellazione verrà valutata la capacità degli studenti di valutare le non conformità ai sensi della normativa in vigore.

Comportamenti

Il corso integrato fornirà agli studenti tutte le informazioni necessarie per adottare i comportamenti ispettivi più appropriati in funzione della normativa di settore (Regolamento 178/2002 e Regg. afferenti al c.d Pacchetto Igiene).

Modalità di verifica dei comportamenti

I comportamenti saranno verificati sia durante lo svolgimento delle esercitazioni, valutando la capacità di utilizzare in maniera appropriata la strumentazione in dotazione e la capacità di interagire con l'ambiente e con gli altri, sia durante l'esame valutando la capacità di analizzare criticamente le problematiche e l'attitudine alla relazione. Durante le attività pratiche i comportamenti saranno valutati anche nell'ottica dei differenti pericoli associati alle strutture (laboratori o impianti di macellazione).

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Per poter affrontate il corso integrato e comprendere appieno quanto presentato durante le lezioni teoriche e pratiche sono necessarie le conoscenze fornite durante i seguenti Corsi Integrati: Anatomia Patologica e Autopsie, Malattie Infettive e Epidemiologia, Patologia Aviare, Malattie Parassitarie e Sanità Pubblica, Farmacologia, Tossicologia e Chemioterapia Veterinaria.

Indicazioni metodologiche

MODULO 1: Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e lavori pratici nei macelli
Didattica teorica: 60 ore lezioni
Area tematica 1: Controllo di alimenti, mangimi e sottoprodotti di origine animale: 16 ore
Area tematica 2: Igiene e microbiologia alimentare: 17 ore
Area tematica 3: Legislazione veterinaria inclusi i controlli ufficiali, normativa veterinaria, medicina veterinaria forense e certificazione: 24 ore
Area tematica 4: Tecnologie alimentari: 3 ore

Didattica pratica: 40 ore
Area tematica 1: Controllo di alimenti, mangimi e sottoprodotti di origine animale: **2 ore**
Area tematica 2: Igiene e microbiologia alimentare: **24 ore**
Area tematica 3: Legislazione veterinaria inclusi i controlli ufficiali, normativa veterinaria, medicina veterinaria forense e certificazione: **14 ore**

Area tematica 1: controllo di alimenti, mangimi e sottoprodotti di origine animale:
Lavori di gruppo con supervisione (Seminars): **0 ore**
Sessioni individuali di autoapprendimento (Supervised self-learning): **0 ore**
In laboratorio o in aula (Laboratory and desk-based work): **2 ore** (2 gruppi)
Didattica pratica non clinica che coinvolge animali, carcasse o materiale di origine animale (Non clinical animal work): **0 ore**
Didattica pratica clinica all'interno delle strutture dell'Università (Clinical animal work intramural): **0 ore**
Didattica pratica clinica all'esterno delle strutture dell'Università (Clinical animal work extramural): **0 ore**

Area tematica 2: Igiene e microbiologia alimentare:
Lavori di gruppo con supervisione (Seminars): **0 ore**
Sessioni individuali di autoapprendimento (Supervised self-learning): **0 ore**
In laboratorio o in aula (Laboratory and desk-based work): **14 ore** (2 gruppi)
Didattica pratica non clinica che coinvolge animali, carcasse o materiale di origine animale (Non clinical animal work): **10 ore** (2 gruppi)
Didattica pratica clinica all'interno delle strutture dell'Università (Clinical animal work intramural): **0 ore**
Didattica pratica clinica all'esterno delle strutture dell'Università (Clinical animal work extramural): **0 ore**

Area tematica 3: Legislazione veterinaria inclusi i controlli ufficiali, normativa veterinaria, medicina veterinaria forense e certificazione:
Lavori di gruppo con supervisione (Seminars): **0 ore**
Sessioni individuali di autoapprendimento (Supervised self-learning): **0 ore**
In laboratorio o in aula (Laboratory and desk-based work): **0 ore**
Didattica pratica non clinica che coinvolge animali, carcasse o materiale di origine animale (Non clinical animal work): **14 ore** (2 gruppi)
Didattica pratica clinica all'interno delle strutture dell'Università (Clinical animal work intramural): **0 ore**
Didattica pratica clinica all'esterno delle strutture dell'Università (Clinical animal work extramural): **0 ore**

MODULO 2: Normativa veterinaria degli alimenti di origine animale
Didattica teorica: 38 ore lezioni
Area tematica: Legislazione veterinaria inclusi i controlli ufficiali, normativa veterinaria, medicina veterinaria forense e certificazione

Didattica pratica: 6 h
Area tematica: legislazione veterinaria inclusi i controlli ufficiali, normativa veterinaria, medicina veterinaria forense e certificazione:
Lavori di gruppo con supervisione (Seminars): **2 ore**
Sessioni individuali di autoapprendimento (Supervised self-learning): **0 ore**
In laboratorio o in aula (Laboratory and desk-based work): **0 ore**
Didattica pratica non clinica che coinvolge animali, carcasse o materiale di origine animale (Non clinical animal work): **4 ore**
Didattica pratica clinica all'interno delle strutture dell'Università (Clinical animal work intramural): **0 ore**
Didattica pratica clinica all'esterno delle strutture dell'Università (Clinical animal work extramural): **0 ore**

Programma (contenuti dell'insegnamento)

MODULO: Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e lavori pratici nei macelli
DIDATTICA TEORICA: 60 ore
2 ore: Introduzione al corso
2 ore: Introduzione all'ispezione
2 ore: Registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari
2 ore: Bollatura sanitaria e marchiatura di Identificazione
4 ore: Compiti del Veterinario Ufficiale

3 ore: Identificazione degli animali
2 ore: La macellazione degli ungulati domestici
2 ore: Macellazione bovina
2 ore: Macellazione suina
4 ore: Macellazione pollame/lagomorfi
2 ore: Macellazione animali selvatici
3 ore: Macellazione d'urgenza, d'emergenza, domiciliare, clandestina e religiosa
2 ore: Zoonosi parassitarie associate al consumo di carne
3 ore: Sottoprodotti di origine animale
3 ore: Introduzione al comparto ittico
2 ore: Sistematica delle principali specie ittiche di interesse ispettivo
4 ore: Igiene dei prodotti della pesca
5 ore: Pericoli associati ai prodotti della pesca: Istamina, Anisakis, Specie tossiche
2 ore: Freschezza dei prodotti della pesca
5 ore: Le frodi nel comparto ittico e approccio molecolare all'identificazione di specie
4 ore: Controllo sanitario dei molluschi bivalvi
DIDATTICA PRATICA: 40 ore
4 ore: Macellazione bovina
4 ore: Macellazione suina
6 ore: Macellazione pollame/lagomorfi
2 ore: Sistematica delle principali specie ittiche di interesse ispettivo
4 ore: Igiene dei prodotti della pesca
4 ore: Pericoli associati ai prodotti della pesca: Istamina, Anisakis, Specie tossiche
2 ore: Freschezza dei prodotti della pesca
10 ore: Le frodi nel comparto ittico e approccio molecolare all'identificazione di specie
4 ore: Controllo sanitario dei molluschi bivalvi
MODULO: Normativa Veterinaria
DIDATTICA TEORICA: 32 ore
COME SOPRA: mettere prima le ore e poi l'argomento
2 ore: La sicurezza alimentare
1 ora: Il diritto alimentare
6 ore: Fonti del diritto comunitario e nazionale
3 ore: Dal libro verde al Pacchetto Igiene
6 ore: Il Regolamento 178/2002
4 ore: Il pacchetto igiene e Reg (UE) 2017/625
2 ore: Organizzazione PIF ed UVAC
2 ore: Organizzazione IZS
4 ore: Benessere degli animali in allevamento, durante il trasporto ed al macello
2 ore: Etichettatura degli alimenti: il REG (CE) 1169/2011.
DIDATTICA PRATICA: 6 ore
2 ore (fuori sede a 2 gruppi): Benessere degli animali in allevamento, durante il trasporto ed al macello
4 ore: Etichettatura degli alimenti: il REG (CE) 1169/2011

Bibliografia e materiale didattico

Il materiale didattico utilizzato durante le lezioni teoriche e pratiche viene periodicamente caricato sul sito e-learning. Il materiale bibliografico integrativo per eventuali approfondimenti può essere richiesto direttamente al docente tramite mail.
Inoltre, per la preparazione dell'esame, viene consigliato il seguente testo:
Manuale di Ispezione e controllo delle carni
Simone Stella, Eugenio Scanziani, Gabriele Ghisleni
Casa Editrice Ambrosiana

Indicazioni per non frequentanti

Il corso è a frequenza obbligatoria attestata mediante il recupero delle firme in aula. Gli studenti lavoratori e gli studenti con specifici problemi possono richiedere al Corso di Laurea esenzioni parziali della frequenza.

Modalità d'esame

Prova d'esame orale alla fine del corso. Durante l'esame finale verrano verificate le conoscenze acquisite durante il corso e la capacità dello studente di analizzare e rispondere alle domande utilizzando un linguaggio appropriato e termini specifici relativi all'ambito ispettivo ed alla legislazione alimentare. Non sono previste prove in itinere e verifiche scritte.

Altri riferimenti web

L'attività di ricerca del docente del corso può essere visualizzata ai seguenti link:
http://fishlab.vet.unipi.it/it/
http://www.vet.unipi.it/ricerca/vet/ispezione-degli-alimenti-di-origine-animale.html#armani

UNIVERSITÀ DI PISA

Ultimo aggiornamento 19/02/2021 11:02