



UNIVERSITÀ DI PISA

ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI

DANIELA GIANFALDONI

Academic year	2016/17
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 DANIELA GIANFALDONI
NORMATIVA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	VET/04	LEZIONI	40	ANDREA ARMANI DANIELA GIANFALDONI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

MODULO: Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e laboratori pratici nei macelli

L'obiettivo di questo modulo didattico è quello di 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.

MODULO: 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



UNIVERSITÀ DI PISA

differenti pericoli associati alle strutture (laboratori o impianti di macellazione).

Prerequisiti (conoscenze iniziali)

Per poter affrontare 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.

Prerequisiti per studi successivi

Le conoscenze, le capacità ed i comportamenti forniti nell'ambito del corso integrato "Ispezione degli alimenti" sono necessarie per affrontare il corso integrato di "Industria e Controllo di Qualità degli alimenti di origine animale e Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti" ed il tirocinio dell'Area di Ispezione e controllo delle derrate alimentari di origine animale I e II.

Indicazioni metodologiche

Durante l'attività didattica frontale lo studente, supportato da slides, testi normativi e filmati, assiste alle lezioni e a seminari monotematici svolti dal docente o da altro personale con comprovate conoscenze della materia (dottorandi, specializzandi, borsisti, veterinari ispettori). L'attività didattica pratica viene svolta sia presso i laboratori del dipartimento sia presso impianti di macellazione sotto la supervisione del docente e di personale di supporto (dottorandi, specializzandi, borsisti, veterinari ufficiali, addetti qualità).

Programma (contenuti dell'insegnamento)

3

MODULO: Ispezione e controllo dei prodotti di origine animale e laboratori pratici nei macelli

(Food Safety and Quality) Topic:

Inspection and control of food and feed: 27% lectures (16 hours) - 5% training (2 hours laboratory and desk based work)

Food hygiene and food microbiology: 28% lectures (17 hours) - 35% training (14 hours: 10 hours non clinical animal work, 4 hours laboratory and desk based work)

Practical work in places for slaughtering and food processing plants: 40% lectures (24 hours)- 35% training (14 hours non clinical animal work)

Food technology including analytical chemistry: 5% lectures (3 hours)- 25% training (10 hours laboratory and desk based work)

Introduzione al corso (2 ore frontali), Introduzione all'ispezione (2 ore frontali), Registrazione e riconoscimento delle imprese alimentari (2 ore frontali), Bollatura sanitaria e marchiatura di Identificazione (2 ore frontali), Compiti del Veterinario Ufficiale (4 ore frontali), Identificazione degli animali (3 ore frontali), La macellazione degli ungulati domestici (2 ore frontali), Macellazione bovina (6 ore: 2 ore frontali - 4 ore esercitazioni fuori sede), Macellazione suina (6 ore: 2 ore frontali - 4 ore esercitazioni fuori sede), Macellazione pollame/lagomorfi (10 ore: 4 ore frontali - 6 ore esercitazioni fuori sede), Macellazione animali selvatici (2 ore frontali), Macellazione d'urgenza, d'emergenza, domiciliare, clandestina e religiosa (3 ore frontali), Zoonosi parassitarie associate al consumo di carne (2 ore frontali), Sottoprodotti di origine animale (3 ore frontali), Introduzione al comparto ittico (3 ore frontali), Sistematica delle principali specie ittiche di interesse ispettivo (4 ore: 2 ore frontali - 2 ore laboratorio), Igiene dei prodotti della pesca (8 ore: 4 ore frontali - 4 ore esercitazioni fuori sede), Pericoli associati ai prodotti della pesca: Istamina, Anisakis, Specie tossiche (9 ore: 5 ore frontali - 4 ore laboratorio), Freschezza dei prodotti della pesca (4 ore: 2 ore frontali - 2 ore esercitazioni fuori sede), Le frodi nel comparto ittico e approccio molecolare all'identificazione di specie (15 ore: 5 ore frontali - 10 ore laboratorio), Controllo sanitario dei molluschi bivalvi (8 ore: 4 ore frontali - 4 ore esercitazioni fuori sede)

MODULO: Normativa Veterinaria

(Professional Knowledge) Topic

Veterinary legislation: 80% lectures (32 hours) - 80% training (4 hours non clinical animal work, 4 hours seminars)

La sicurezza alimentare (2 ore frontali), Il diritto alimentare (1 ora frontale), Fonti del diritto comunitario e nazionale (6 ore frontali), Dal libro verde al Pacchetto Igiene (3 ore frontali), Il Regolamento 178/2002 (6 ore frontali), Il pacchetto igiene (4 ore frontali), Organizzazione PIF ed UVAC (2 ore frontali), Organizzazione IZS (2 ore frontali), Benessere degli animali in allevamento, durante il trasporto ed al macello (8 ore: 4 ore frontali 4 ore esercitazioni fuori sede), Etichettatura degli alimenti: il REG (CE) 1169/2011 (6 ore: 2 ore frontali 4 ore esercitazioni in aula).

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.

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. Non sono previste prove in itinere e verifiche scritte.

Stage e tirocini

Il tirocinio pratico dell'Area di Ispezione e controllo delle derrate alimentari di origine animale I e II si svolge secondo quanto riportato nel regolamento di tirocinio disponibile al seguente link <http://www.vet.unipi.it/scuole-di-specializzazione/produzione-zootecniche/corsi-di-laurea/medicina-veterinaria/tirocinio-pratico/regolamento-tirocinio-mv.html>



UNIVERSITÀ DI PISA

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>

Ultimo aggiornamento 06/06/2017 09:09