**Informazioni Corso**

**Corso Integrato: Certificazione degli alimenti nella filiera produttiva**

**Modulo : “Ispezione degli alimenti di Origine animale*” 4*** *CFU (32 ORE) - II° SEMESTRE III anno AA 2018/2019*

• **Informazioni Docente**

***Prof. Nicola Costanzo -*** *Ricercatore confermato del settore scientifico disciplinare VET/04, presso il Dipartimento di Scienze della Salute dell’Università Magna Graecia di Catanzaro-* e-mail: [costanzo.nic@unicz.it](mailto:costanzo.nic@unicz.it) Tel. 09613695817 - *Orario di ricevimento:* Martedì e ore 15.00 – 17.00 previo appuntamento

• **Descrizione del Corso**

Il corso ha come scopo la valutazione degli aspetti del controllo e della gestione degli alimenti di origine animale con particolare riferimento ai prodotti freschi e trasformati.

**Obiettivi del Corso e Risultati di apprendimento attesi**

Fornire conoscenze di base per il controllo e la gestione dei processi di produzione, preparazione, trasformazione, confezionamento e conservazione degli alimenti di origine animale al fine della prevenzione e del controllo dei rischio sanitario in relazione ai diversi step produttivi. Con riferimento alla normativa nazionale e comunitaria si valuteranno i principali pericoli chimici, fisici e biologici correlati agli alimenti. Per la maggior parte degli alimenti di origine animale si analizzeranno le tecnologie di produzione valutando il loro impatto sulle caratteristiche igienico sanitarie.

**Programma**

* Cenni di benessere animale durante il trasporto e la macellazione;
* Macellazione degli animali da reddito;
* Confezionamento delle carni sottovuoto e in ATP
* Classificazione delle carcasse
* Tagli anatomici delle carni bovine
* Prodotti trasformati
* Tecnologia e igiene dei prodotti a base di carne crudi cotti e stagionati
* Ispezione del pollame
* Uova e ovoprodotti
* Latte alimentare igiene e tecnologia di produzione
* Formaggi ispezione e normativa
* Cenni sulla produzione e la commercializzazione di molluschi bivalvi vivi e prodotti della pesca
* Cenni dei principali prodotti della pesca
* Miele e derivati

**Stima dell’impegno orario richiesto per lo studio individuale del programma**

Lo studente dovrà dedicare allo studio individuale in base al programma stilato almeno 60 ore

**Metodi Insegnamento utilizzati**

Lezioni frontali, problemsolving ed esercitazioni

**Risorse per l’apprendimento**

Libri di testo

Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale

Di Beniamino Cenci Goga 2018

N.B. I testi consigliati hanno solo scopo orientativo in quanto lo studente può utilizzare qualsiasi testo universitario aggiornato che tratti esaurientemente tutti gli argomenti del programma

Altro materiale didattico

Dispense –Power point forniti dal docente allo studente

**Attività di supporto**

Eventuali seminari

**Modalità di frequenza**

Le modalità sono indicate dall’art.8 del Regolamento didattico d’Ateneo.

**Modalità di accertamento**

L’esame finale sarà svolto in forma orale

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | | --- | | **Conoscenza e comprensione argomento** | | **Capacità di analisi e sintesi** | **Utilizzo di referenze** |
| |  | | --- | | Non idoneo | | Importanti carenze. | Molto scarsa  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. | Ottimi approfondimenti |