|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Insegnamento: Igiene degli alimenti (cod. 05684)**  **(3 CFU; 20 ore di lezioni frontali e 10 ore di seminari, esercitazioni e visite tecniche)**  **Corso di laurea: Produzioni Animali**  **Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria**  **Prof. Marcello Trevisani** | | | | |
| **LEZIONI FRONTALI (20 ore)** | | | | |
| **Temi e competenze** | **Argomenti** | | **Contenuti specifici** | **Ore** |
| 1. FONDAMENTI E CONOSCENZE DI BASE   Lo studente acquisirà le conoscenze di base per comprendere i sistemi di gestione della sicurezza e dell’igiene nei processi produttivi degli alimenti di origine animale. A tal fine dovrà: a) conoscere l’origine e modalità di trasmissione delle malattie infettive a trasmissione alimentare;  b) riconoscere i fattori che condizionano la moltiplicazione, la sopravvivenza e la morte dei microrganismi d’interesse | Generalità | | Modalità di svolgimento dell’insegnamento  I contenuti e il materiale di studio  Modalità di valutazione del profitto | 1 |
| Organizzazione della filiera alimentare  Produzioni primarie e industrie alimentari | 1 |
| Le malattie alimentari, i principi di conservazione degli alimenti e i metodi di controllo dei microrganismi patogeni | | Microrganismi di origine umana e parassiti | 2 |
| Caratteristiche degli alimenti e fattori che condizionano la moltiplicazione e la sopravvivenza dei microrganismi | 4 |
| Profilo di rischio dei principali pericoli microbiologici | 2 |
| 1. Lo studente deve conoscere le buone pratiche d'igiene dei luoghi di produzione e deve acquisire la capacità di pianificare e gestire la produzione di alimenti sicuri applicando il sistema HACCP | 1. Fondamenti di epidemiologia delle zoonosi trasmissibili con le carni, il latte e i derivati; 2. metodi di controllo dei pericoli; 3. principi e fondamenti delle norme d'igiene della macellazione | | Le carni fresche: igiene della macellazione; caratteristiche microbiologiche e qualitative delle carni. Profilo del rischio di Salmonella e EHEC | 2 |
| Filiera del latte: aspetti epidemiologici e pericoli nella produzione primaria | 2 |
| Pastorizzazione e sterilizzazione del latte  Profilo del rischio delle intossicazioni da S. aureus | 2 |
| Piani pre-requisito (procedure operative) e il sistema HACCP.  Discussione di casi pratici nella filiera delle carni (macellazione e insaccati crudi) | 4 |
| **ESERCITAZIONI, SEMINARI E VISITE GUIDATE (10 ore)** | | | | |
| 1. Lo studente deve acquisire abilità pratiche sulle procedure di audit nelle industrie alimentari, l’applicazione delle buone pratiche d’igiene, la raccolta dei campioni | Seminario | Modelli di microbiologia predittiva | | 2 |
| Esercitazione | Utilizzo del software Combase per l’analisi di processi produttivi | | 2 |
| Esercitazione | Utilizzo del software Combase per l’analisi di processi produttivi | | 2 |
| Visita guidata | Stalla e macello di veterinaria | | 2 |
| Seminario | Piani di campionamento degli alimenti | | 2 |