

Ispezione, controllo e certificazione degli alimenti –

Modulo 2. Ispezione dei prodotti ittici

(2 CFU; 24 ore: 20 di lezione e 4 di esercitazione)

Obiettivi formativi del corso: al termine del corso lo studente acquisisce le nozioni relative all'ispezione dei prodotti ittici. Nella professione avrà la capacità di certificare il destino degli alimenti e di controllarne la produzione e la commercializzazione.

LEZIONI FRONTALI 20 ore

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
1. INTRODUZIONE AL CORSO	Metodologia didattica e procedure per la valutazione delle competenze acquisite	Modalità di svolgimento dell'insegnamento; Contenuti e materiale di studio; Modalità di valutazione del profitto	1
2. RICONOSCIMENTO DI SPECIE ITTICHE Lo studente imparerà a conoscere le specie ittiche di interesse commerciale	Cenni di sistematica	Sistematica ed elementi per il riconoscimento di specie ittiche, molluschi e crostacei di interesse commerciale	4
3. ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ITTICI Lo studente acquisirà competenze per una corretta etichettatura e rintracciabilità dei prodotti ittici	Etichettatura dei prodotti della pesca, dell'acquacoltura e dei molluschi bivalvi	Basi normative (generale e speciale) nazionale e comunitaria	2
4. METODOLOGIE ISPETTIVE PER LA VALUTAZIONE DELL'IDONEITÀ AL CONSUMO DEI PRODOTTI DELLA PESCA Lo studente acquisirà la base normativa del settore	Valutazione dell'idoneità al consumo dei prodotti della pesca	Compiti dell'operatore del settore alimentare e dell'autorità competente per il controllo sanitario e qualitativo dei prodotti della pesca; valutazione dello stato di conservazione, specie ittiche di cui	4

ittico ed i compiti dell'operatore del settore alimentare e dell'autorità competente		è vietata la commercializzazione in Europa, formazione di ammine biogene, istamina in particolare, nei tessuti del pesce.	
<p>5. FILIERA DEI MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI</p> <p>Lo studente acquisirà la base normativa della filiera dei molluschi ed imparerà a conoscere l'organizzazione dei controlli ufficiali e gli obblighi dell'operatore del settore alimentare</p>	Normativa di settore e controllo di filiera dei prodotti della pesca	Produzione in zone classificate, stabulazione, depurazione e distribuzione di molluschi bivalvi; Requisiti sanitari: criteri microbiologici e biotossine algali.	4
<p>6. ZONOSI CONNESSE CON IL CONSUMO DI PRODOTTI DELLA PESCA</p> <p>Lo studente comprenderà le principali problematiche presenti nella filiera dei prodotti ittici ed acquisirà le basi per saperle gestire correttamente</p>	Principali zoonosi riferibili a prodotti ittici	Approfondimenti in merito alle principali zoonosi virali, batteriche e parassitarie connesse con il consumo di prodotti della pesca.	2
<p>7. PARASSITI E CONTAMINANTI CHIMICI NEI PRODOTTI ITTICI</p> <p>Lo studente sarà in grado di approcciarsi ai principali rischi chimici e biologici presenti nella filiera dei prodotti ittici</p>	Approfondimenti in merito a parassiti e contaminanti chimici di interesse ispettivo nei prodotti ittici	<p>Classificazione <i>Anisakidae</i>, caratteristiche, stagionalità, ciclo biologico; sintomatologia nell'uomo; specie commercializzate in Italia di interesse per la presenza di Anisakidi; tutela del consumatore.</p> <p>Presenza di metalli pesanti, PCB, Diossine ed IPA.</p>	3
ESERCITAZIONI (4 ORE)			
1. ESERCITAZIONE SUL RICONOSCIMENTO DI SPECIE	Riconoscimento di specie ed etichettatura	Esercitazione pratica di riconoscimento di specie di alcuni prodotti ittici	2

2. ESERCITAZIONE FRESCHEZZA DEL PESCE E PARASSITI ZOONOTICI	Valutazione della freschezza del pesce e ricerca di parassiti zoonosici	Esercitazione pratica volta ad esprimere un giudizio di freschezza del pesce e modalità di ricerca di Anisakis nei prodotti ittici	2
---	--	--	---