

35309 – SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI - (modulo 1, 24 ore)

Gli studenti apprendono l'igiene e le tecnologie delle produzioni lattiero casearie a partire dalla Produzione primaria fino alla distribuzione; verranno trattati i parametri utili ai fini ispettivi: cellule somatiche, carica batterica totale, RSM, indice crioscopico, indicatori di trattamento termico. Verranno affrontate le tecnologie di trattamento del latte e di trasformazione dei prodotti lattiero caseari, i relativi punti critici e i metodi per il loro controllo.

Lezioni

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
1 PERICOLI NELLA FILIERA LATTIERO CASEARIAN: <i>conoscenza dei pericoli nella filiera lattiero casearia. Pericoli biologici, chimici e fisici. Controllo dei pericoli nella produzione primaria</i>	Fonte dei pericoli biologici, chimici e fisici nella filiera lattiero casearia e loro frequenza	3
	Pericoli chimici Fonti di contaminazione, gestione e controllo delle contaminazioni da aflatossine, contaminate ambientali e residui di trattamenti veterinari nel latte	3
	Pericoli biologici Tubercolosi, brucellosi e altre intossicazioni infettive alimentari causate dal consumo di latte e derivati.	3
2. TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI: <i>conoscenza delle tecniche di trasformazione del latte, controllo dei pericoli nelle fasi di trasformazione e ispezione dei prodotti lattiero caseari</i>	Latte pastorizzato, latte sterilizzato, formaggi, prodotti derivati dal siero, latti acidificati e altri prodotti derivati dal latte; identificazione dei pericoli e loro controllo durante la trasformazione	4
	Parametri chimico fisico microbiologici utili ai fini ispettivi: Indice crioscopico, RSM, cellule somatiche, carica batterica totale, fosfatasi, perossidasi, furosina, contenuto di grasso, protein, lattosio, caseina	4
3. LEGISLAZIONE: <i>capacità di identificare I requisiti legislative applicabili alle varie fasi della filiera lattiero casearia</i>	Legislazione relativa alla Produzione primaria; requisiti relative agli animali, attrezzature, strutture, gestione e requisiti per il latte crudo	3
	Legislazione sulla trasformazione del latte: controllo delle temperature, raccolta del latte, requisiti per il trasporto e le attrezzature, procedure di pulizia e disinfezione, stoccaggio del latte e dei prodotti lattiero caseari, trattamenti termici, requisiti chimici e microbiologici (obiettivi di igiene e Sicurezza alimentare) del latte e derivati.	3
4. TEST SCRITTO <i>Valutazione del raggiungimento degli obiettivi e conoscenze</i>	Test scritti sugli argomenti del corso, correzione e discussione dei risultati	1

Practical training – Module 1		
Subjects and skills acquired	Specific contents	Hours
5 LEGISLAZIONE: RINTRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE <i>Acquisizione della capacità di a) identificare correttamente I requisiti legislative applicabili alla filiera lattiero casearia b) analizzare il flusso produttivo e identificare I pericoli e I metodi per il loro controllo</i>	Identificazione dei requisiti normative applicabili ad un allevamento e a uno stabilimento di trasformazione	2
	Verifica del flusso produttivo di una stalla di vacche da latte e di un caseificio	2

35309 – SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ DEGLI ALIMENTI (modulo 2. 12 ore)

Obiettivi formativi: al termine del corso lo studente conosce e acquisisce:

- nozioni di base in merito alla legislazione sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/2002);
- principi di base in merito alla rintracciabilità aziendale e di filiera;
- elementi inerenti gli obblighi legislativi dell'etichettatura dei prodotti alimentari
- la legislazione inerente la rintracciabilità e l'etichettatura di alcuni alimenti di origine animale

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Ore
1. REGOLAMENTO CE 178/2002 <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di applicare i concetti nell'ambito della sicurezza alimentare</i>	Illustrazione del programma, delle modalità di esame e dell'organizzazione del materiale didattico. Reg. CE 178/2002: <ul style="list-style-type: none"> • EFSA e RASFF • Analisi del rischio. • Principio di precauzione. • Requisiti di sicurezza degli alimenti e dei mangimi e rintracciabilità • Ritiri Reg UE 931/2011: rintracciabilità degli alimenti di origine animale	4
2. RINTRACCIABILITÀ E TRACCIABILITÀ <i>acquisizione di corretta terminologia e capacità di base nello sviluppo di un sistema di rintracciabilità</i>	Definizioni di tracciabilità e rintracciabilità nella filiera agroalimentare. Rintracciabilità interna. Rintracciabilità di filiera.	2
3. ETICHETTATURA PRODOTTI ALIMENTARI <i>acquisizione della capacità di applicare i concetti derivanti dalle</i>	Reg CE 1169/2011: etichettatura prodotti confezionati	3

<i>principali norme in materia di etichettatura</i>		
4. TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA DEI PRINCIPALI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE <i>acquisizione della capacità di applicare i concetti derivanti dalle principali norme in materia di tracciabilità ed etichettatura</i>	Tracciabilità ed etichettatura dei principali prodotti alimentari di origine animale: <ul style="list-style-type: none"> • Carni suine e prodotti a base di carne suina • Carni bovine e prodotti a base di carne bovina • Uova 	2
5. VERIFICA <i>verifica delle nozioni e delle competenze acquisite</i>	Verifica scritta in itinere sugli argomenti trattati Correzione del test e discussione dei risultati	1