

79827 - TIROCINIO DI ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI 2
3 cfu

Corso di Studi:

Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina veterinaria

Responsabile Didattico: Prof. Alessandro Seguino

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem degli animali da macello comprensive di: controllo documentale, valutazione clinica, controllo della protezione degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento. Valutazione delle prassi igieniche e della gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).	Macello carni rosse (bovini, suini, equidi, piccoli ruminanti) o di carni avicunicole (pollame e conigli)	Controllo documentale sugli animali in arrivo al macello, controllo dei requisiti di protezione degli animali, esame ante mortem, esame post mortem, audit delle prassi igieniche, e della gestione dei SOA in base alle normative nazionali ed europee vigenti	6
Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem degli animali da macello comprensive di: controllo documentale, valutazione clinica, controllo della protezione degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento. Valutazione delle prassi igieniche e della gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).	Macello carni rosse (bovini, suini, equidi, piccoli ruminanti) o di carni avicunicole (pollame e conigli)	Controllo documentale sugli animali in arrivo al macello, controllo dei requisiti di protezione degli animali, esame ante mortem, esame post mortem, audit delle prassi igieniche, e della gestione dei SOA in base alle normative nazionali ed europee vigenti	6
Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem degli animali da macello comprensive di: controllo documentale, valutazione clinica, controllo della protezione degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento. Valutazione delle prassi igieniche e della gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).	Macello carni rosse (bovini, suini, equidi, piccoli ruminanti) o di carni avicunicole (pollame e conigli)	Controllo documentale sugli animali in arrivo al macello, controllo dei requisiti di protezione degli animali, esame ante mortem, esame post mortem, audit delle prassi igieniche, e della gestione dei SOA in base alle normative nazionali ed europee vigenti	6
Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem degli animali da macello comprensive di: controllo documentale, valutazione clinica, controllo della protezione degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento. Valutazione delle prassi igieniche e della gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).	Macello carni rosse (bovini, suini, equidi, piccoli ruminanti) o di carni avicunicole (pollame e conigli)	Controllo documentale sugli animali in arrivo al macello, controllo dei requisiti di protezione degli animali, esame ante mortem, esame post mortem, audit delle prassi igieniche, e della gestione dei SOA in base alle normative nazionali ed europee vigenti	6

Essere in grado di eseguire l'ispezione ante mortem e post mortem degli animali da macello comprensive di: controllo documentale, valutazione clinica, controllo della protezione degli animali durante il trasporto, lo stordimento e l'abbattimento. Valutazione delle prassi igieniche e della gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA).	Macello carni rosse (bovini, suini, equidi, piccoli ruminanti) o di carni avicunicole (pollame e conigli)	Controllo documentale sugli animali in arrivo al macello, controllo dei requisiti di protezione degli animali, esame ante mortem, esame post mortem, audit delle prassi igieniche, e della gestione dei SOA in base alle normative nazionali ed europee vigenti	6
Essere in grado di valutare i prerequisiti e requisiti strutturali, igienici e tecnologici dei processi produttivi dei prodotti trasformati	Impianto prodotti trasformati (prosciuttifici, salumifici, caseifici, prodotti della pesca trasformati)	Esecuzione di un audit di un impianto di trasformazione di prodotti di origine animale per la valutazione dei prerequisiti e requisiti strutturali, igienici e tecnologici dei processi produttivi dei prodotti trasformati	6
Essere in grado di svolgere attività di Audit di un macello e di valutare i requisiti, igienici, di protezione del benessere animale, e di gestione dei sottoprodotti di origine animale (SOA)	Macello virtuale	Esecuzione di un audit di un macello nell'ambito dei controlli ufficiali relativi all' Ispezione ante mortem (include identificazione degli animali e controllo documentale), l'Ispezione post mortem, delle misure di protezione del benessere animale, delle prassi igieniche e dei SOA.	6
Essere in grado di svolgere le attività di Controllo Ufficiale presso impianti di macellazione delle comuni specie di animali da produzione	Problem Solving	Analisi di casi studio che si possono presentare al Veterinario Ufficiale al macello	2
Essere in grado di valutare i criteri igienici e tecnologici dei prodotti trasformati	Problem Solving	Analisi di casi studio relativi all'ispezione igienico sanitaria delle carni fresche e trasformate	2
Essere in grado di controllare i pericoli microbiologici nei SOA	Problem Solving	Analisi di casi studio relativi al controllo dei pericoli microbiologici nel processo di valorizzazione dei SOA	4
Essere in grado di controllare i pericoli chimici nei prodotti di origine animale e nei SOA	Problem Solving	Analisi di casi studio relativi al controllo dei pericoli chimici nei prodotti di origine animale	2
Essere in grado di riconoscere le più comuni frodi dei prodotti di origine animale	Problem Solving	Analisi di casi studio relativi alle frodi commerciali e sanitarie dei prodotti di origine animale	2