

79827 - TIROCINIO DI ISPEZIONE, CONTROLLO E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI 1 -  
2 cfu

Corso di Studi:

Laurea Magistrale a Ciclo Unico in Medicina veterinaria

Prof.ssa Alessandra De Cesare

<b>Temi e competenze acquisite</b>	<b>Argomenti</b>	<b>Contenuti specifici</b>	<b>Ore</b>
<b>ESSERE IN GRADO DI ANALIZZARE I PROCESSI PRODUTTIVI DI UN CASEIFICIO E VALUTARE LE CRITICITÀ STRUTTURALI, NEI PREREQUISITI E INDIVIDUARE LE PROBLEMATICHE IGIENICO SANITARIE</b>	Analisi processi produttivi di un caseificio	Valutazione dei requisiti strutturali, prerequisiti e processi produttivi dei prodotti lattiero caseari (latte, formaggi freschi e stagionati, latti acidificati) in un caseificio	4
<b>ESSERE IN GRADO DI PROGETTARE UN PIANO HACCP DI UNA PRODUZIONE LATTIERO CASEARIA</b>	HACCP caseificio	Elaborazione di un piano HACCP per una produzione lattiero casearia	4
<b>STUDIO DI UN CASO DI FRODE/SICUREZZA ALIMENTARE NEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>	Presentazione di casi studio relativi a un caso di frode/sicurezza alimentare nella filiera lattiero casearia	Raccolta, analisi ed interpretazione di dati per la gestione di un caso di frode/sicurezza alimentare nella filiera lattiero casearia	4
<b>ESSERE IN GRADO DI ANALIZZARE I DATI DI UN FOCOLAIO LEGATO AL CONSUMO DI UN ALIMENTO CONTAMINATO</b>	Analisi di casi studio relativi a pericoli biologici	Raccolta, analisi ed interpretazione di dati per la gestione di un focolaio	4
<b>ESSERE IN GRADO DI PRESENTARE I DATI RELATIVI AD UN FOCOLAIO LEGATO AL CONSUMO DI UN ALIMENTO CONTAMINATO</b>	Presentazione di casi studio relativi a pericoli microbiologici	Redazione, presentazione e discussione dei casi studio analizzati	3
<b>ESSERE IN GRADO DI CAMPIONARE ED ANALIZZARE CORRETTAMENTE UN PRODOTTO LATTIERO CASEARIO AI FINI DELLA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	Campionamento e analisi prodotti lattiero caseari	Campionamento e analisi microbiologica di un prodotto lattiero caseario	3
<b>ESSERE IN GRADO DI INTERPRETARE IL RISULTATO ANALITICO DI UN'ANALISI MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI E DI ESEGUIRE UN REFERTO</b>	Lettura piastre, interpretazione risultati e refertazione	Lettura delle piastre e refertazione	3
<b>ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LE CAUSE DI UNA PROBLEMATICHE IGIENICO</b>	Problem Solving	Analisi di una problematica igienico sanitaria	3

<b><i>SANITARIA NELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE, APPLICARE I METODI PER LA DECISIONE SUL DESTINO DEL PRODOTTO E L'APPLICAZIONE DELLE AZIONI CORRETTIVE</i></b>			
<b><i>ESSERE IN GRADO DI PIANIFICARE ED ESEGUIRE IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE INDESIDERATE NEGLI ALIMENTI</i></b>	Test di screening nel controllo delle sostanze indesiderate nel latte	Esecuzione di test di screening per il controllo della presenza di residui di antibiotici e contaminanti nel latte ed interpretazione dei risultati	4
<b><i>ESSERE IN GRADO DI RELAZIONARE CORRETTAMENTE SULLE ATTIVITÀ SVOLTE</i></b>	Preparazione delle relazioni	Produzione di relazioni sulle attività svolte	3