

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

Temi e competenze acquisite	Argomenti	Contenuti specifici	Ore
ESSERE IN GRADO DI ANALIZZARE I PROCESSI PRODUTTIVI DI UN CASEIFICIO, VALUTARE I PREREQUISITI E INDIVIDUARE LE PROBLEMATICHE IGIENICO SANITARIE	Analisi processi produttivi caseificio artigianale e industriale	Valutazione dei prerequisiti e processi produttivi dei prodotti lattiero caseari (latte, formaggi freschi e stagionati)	3
ESSERE IN GRADO DI PROGETTARE UN PIANO HACCP DI UNA PRODUZIONE LATTIERO CASEARIA	HACCP caseificio	Elaborazione di un piano HACCP per una produzione lattiero casearia	4
ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE LE CAUSE DI UNA PROBLEMATIC IGIENICO SANITARIA NELLE PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE, APPLICARE I METODI PER LA DECISIONE SUL DESTINO DEL PRODOTTO E L'APPLICAZIONE DELLE AZIONI CORRETTIVE	Problem Solving	Analisi di una problematica igienico sanitaria	3
ESSERE IN GRADO DI CAMPIONARE ED ANALIZZARE CORRETTAMENTE UN PRODOTTO LATTIERO CASEARIO AI FINI DELLA VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DI IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Campionamento e analisi prodotti lattiero caseari	Campionamento e analisi microbiologica di un prodotto lattiero caseario	4
ESSERE IN GRADO DI INTERPRETARE IL RISULTATO ANALITICO DI UN'ANALISI MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI E DI ESEGUIRE UN REFERTO	Lettura piastre, interpretazione risultati e refertazione	Lettura delle piastre e refertazione	2

ESSERE IN GRADO DI PIANIFICARE ED ESEGUIRE IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE INDESIDERATE NEGLI ALIMENTI	Test di screening nel controllo delle sostanze indesiderate nel latte	Esecuzione di test di screening per il controllo della presenza di antibiotici e sostanze inibenti nel latte ed interpretazione dei risultati	4
ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARE UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO	La valutazione del rischio microbiologico	Analisi documentale delle fasi per la valutazione quantitativa del rischio microbiologico: identificazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione, caratterizzazione del rischio	2
ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARE UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO	Caso studio 1	Raccolta, analisi comparativa ed interpretazione di dati tecnici e scientifici da incorporare nella valutazione del rischio	4
ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARE UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO	Caso studio 2	Raccolta, analisi comparativa ed interpretazione di dati tecnici e scientifici da incorporare nella valutazione del rischio	4
ESSERE IN GRADO DI APPROCCIARE UNA VALUTAZIONE DEL RISCHIO MICROBIOLOGICO	Presentazione e discussione sui casi studio esaminati	Redazione, presentazione e discussione di un report con elementi chiavi per la valutazione del rischio identificati nei casi studio esaminati	3
ESSERE IN GRADO DI RELAZIONARE CORRETTAMENTE SULLE ATTIVITÀ SVOLTE	Preparazione delle relazioni	Produzione di una relazione sulle attività svolte	3