

Corso di Laurea in Scienze dell'Enogastronomia Mediterranea e Salute

**Programma dell'insegnamento di
"ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE"**

C.I. Scienze dell'alimentazione IV

Prof. Francesca Conte

- Significato di Ispezione e Controllo degli alimenti di origine animale (o.a.)
- Cenni sugli stabilimenti di lavorazione e trasformazione degli alimenti di o.a., in relazione alla normativa di pertinenza
- Tecniche di macellazione dei principali animali da reddito
- Cenni sulla qualità delle carni fresche
- Ispezione di latte e derivati, carni lavorate e trasformate prodotti della pesca
- Principali malattie alimentari da consumo di alimenti di o.a.
- Autocontrollo: applicazione alla filiera degli alimenti di o.a.
- Principali frodi del settore alimentare
- Concetti essenziali di normativa sugli alimenti di origine animale (Regolamenti CE n. 852/2004 – 853/2004 – 854/2004, ecc.)

Testi consigliati:

TIECCO G .- Ispezione degli alimenti di origine animale. Calderini, Edagricole, Bologna, 2000

[RIZZATTI L.](#), [RIZZATTI E.](#), [RIZZATTI D.](#) - Tutela igienico sanitaria degli alimenti e bevande e dei consumatori. Con CD-ROM. Il Sole 24 Ore, Lib. Pirola, Firenze, 2007

Prof. Francesca Conte

-