

Management della trasformazione e qualità del prodotto ittico e agroalimentare

Insegnamento	SSD	Ore
Il settore ittico		
Produzioni e consumi dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura in Italia e nel mondo. La sistematica delle principali specie ittiche in commercio. La pesca e le principali misure per allo sviluppo di un'attività sostenibile.	BIO-05	24
Tecnologie di allevamento delle specie ittiche. Cenni di disciplina della pesca. Le tipicità ittiche del territorio: storia e tradizioni.	BIO-07	16
Tecnologie per la trasformazione e conservazione alimentare		
Tecnologie produttive e di conservazione alimentare. Operazioni unitarie. Mild technologies nella conservazione degli alimentari. Tipologie di processi industriali e loro rappresentazione mediante diagrammi di flusso. Industria alimentare: organizzazione, dinamiche e processi industriali. Sostenibilità dei processi produttivi bilancio energetico e sostenibilità ambientale.	ING-IND 25	40
Sicurezza e qualità dei prodotti ittici		
Rischi igienico-sanitari connessi al consumo dei prodotti della pesca. Contaminanti biologici e chimici. Problematiche emergenti nel settore ittico.	VET04	8
La valutazione della qualità nei prodotti della pesca. I parassiti nei prodotti della pesca. Zoonosi parassitarie trasmesse da prodotti ittici. L'etichettatura dei prodotti della pesca. Shelf life: studio della vita di scaffale di un prodotto.	VET06	32
Sicurezza e qualità delle produzioni ittiche		
Chimica degli alimenti e prodotti ittici. Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e dietetiche dei prodotti ittici. Reazioni chimiche, biochimiche e fisiche che avvengono durante la trasformazione e conservazione	CHIM 10	24
HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points, PRP. Predisposizione di un manuale qualità. Allergeni nel settore ittico.	VET04	16
Le normative del settore alimentare		
Legislazione alimentare. Sistemi, enti ed organi di controllo nel settore ittico. Etichettatura dei prodotti. Normativa generale e specifica nel settore ittico.	IUS 03	8
Patologie principali dei prodotti ittici Sistema del controllo ufficiale Sicurezza nella filiera agroalimentare: tracciabilità, rintracciabilità, autocontrollo	VET04	32

Gestione del rischio, norme cogenti e volontarie Principali frodi e non conformità commerciali nel settore ittico Tecniche analitiche e metodi ufficiosi ed ufficiali nel settore ittico		
Creazione e gestione d'impresa		
Creazione d'impresa. Modalità di creazione d'impresa. Business Plan: funzione e struttura. Strumenti e strutture di supporto: le fonti di finanziamento. Gestione d'impresa. Contabilità e bilancio di esercizio. Processi di trasferimento tecnologico e innovazione.	SECS P08	40
Le certificazioni volontarie nei prodotti della filiera ittica		
Certificazioni volontarie e sistemi di qualità. Tipologie di certificazioni e relativi iter. Aspetti giuridici della conformità normativa. Disciplinari di produzione dei prodotti tipici.	SECS P 13	40
Tecnologie a supporto dei prodotti agroalimentari		
Tecnologie a supporto di produzione e controllo degli alimenti. Innovazioni tecnologiche nei processi produttivi, packaging e imballaggi innovativi. Promozione nella commercializzazione dei prodotti, marketing nazionale e internazionale. Esigenze motivazioni e tendenze del mercato della domanda. Tecniche di promozione e marketing strategico, analisi di prodotto.	ING-IND 25	40
Tecniche di Ispezione e Valutazione		
Tipologie di audit (esterni/interni, sistema/prodotto, I II III Parte) Tecniche di conduzione di un audit Analisi critica valutazione e discussione del role playing	SECS P13	40
Stage		450