

Metodi e tecniche di laboratorio per l'ispezione degli alimenti di origine animale (a scelta)

CdL Scienze e Tecnologie delle Produzioni Animali

Docente:

[Cristian Piras](#)

✉ c.piras@unicz.it

☎ 09613694236

🏠 Edificio Edificio delle Bioscienze "A"

Corpo H, Livello 6 Stanza: Ufficio 4

🕒 Lunedì, Mercoledì e Giovedì dalle 9 alle 11 (previo appuntamento email o telefono)

SSD:

MVET-02/B - ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CFU:

3

Scuola di Farmacia e Nutraceutica - Data stampa: 11/03/2026

Organizzazione della didattica

<i>Organizzazione della didattica</i>			
<i>Ore</i>			
<i>Totali</i>	<i>Didattica frontale</i>	<i>Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)</i>	<i>Studio individuale</i>
75	24		51
<i>CFU/ETCS</i>			
3	3		

Obiettivi Formativi

Sviluppare la capacità di comprendere e applicare le principali tecniche di laboratorio per l'ispezione degli alimenti di origine animale, con riferimento a contaminazioni, adulterazioni e identificazione di patogeni.

Prerequisiti

Non sono richieste conoscenze preliminari specifiche

Metodi Didattici



Descrittori di Dublino

DD1 – *Conoscenza e capacità di comprensione: Conoscenza delle principali tecniche analitiche e di ispezione per alimenti di origine animale.*

DD2 – *Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Capacità di eseguire correttamente procedure di campionamento, analisi microbiologiche, molecolari e spettrometriche.*

DD3 – *Autonomia di giudizio: Capacità di interpretare dati analitici per trarre conclusioni su sicurezza e qualità degli alimenti.*

DD4 – *Abilità comunicative: Capacità di esporre risultati e metodi con un linguaggio tecnico-scientifico appropriato.*

DD5 – *Capacità di apprendere: Acquisizione di strumenti teorico-pratici utili per lo studio autonomo e continuo nel settore.*

Contenuti di insegnamento

- *Tecniche di campionamento e conservazione dei campioni: tipologie, strumenti, trasporto.*
- *Microscopia: ottico, elettronico a scansione (SEM), fluorescenza.*
- *Microbiologia: terreni di coltura, metodi di sterilizzazione, conta batterica.*
- *Identificazione dei microrganismi: sistemi biochimici, MALDI-TOF.*
- *Biologia molecolare: estrazione, PCR, Real Time PCR.*
- *Cromatografia e spettrometria di massa per xenobiotici.*
- *Elettroforesi: SDS-PAGE, Western Blot, 2D, capillare.*
- *Tecniche immunologiche: ELISA, sensibilità e specificità.*

Testi di Riferimento, Note e Materiali Didattici

Testi di riferimento	<i>G. Colavita, Igiene e Tecnologie alimentari, Le Point Vétérinaire Italie, ed. 2012.</i>
Materiali didattici	<i>Slide delle lezioni, link e approfondimenti disponibili su www.elearning.unicz.it.</i>

Modalità di verifica dell'apprendimento e criteri di Valutazione

Modalità di verifica dell'apprendimento	<i>Esame orale</i>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none">- <i>Conoscenza e comprensione: accuratezza nella descrizione delle tecniche e dei principi teorici.</i>- <i>Capacità di applicare conoscenza: capacità di analisi e sintesi nell'applicazione pratica delle tecniche.</i>- <i>Autonomia di giudizio: interpretazione dei risultati analitici.</i>- <i>Abilità comunicative: uso corretto della terminologia scientifica.</i>- <i>Capacità di apprendere: rielaborazione personale dei contenuti.</i>

Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale

esame in trentesimi, superato con voto ≥ 18 . La lode è attribuita a elaborati con completezza, chiarezza espositiva e capacità critica.

