

## PROGRAMMA 3°ANNO

PROF.**MARIO RICCIARDI**

### IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

- TRASPORTO DEGLI ANIMALI DA REDDITO E BENESSERE ANIMALE
- ANAGRAFE ZOOTECNICA E RINTRACCIABILITA' DELLE CARNI
- COMPITI DEL VETERINAIO ISPETTORE AL MATTATOIO
- CONDIZIONI DI STRESS E RIFLESSI NEGATIVI SUGLI ASPETTI SANITARI E TECNOLOGICI DELLE CARNI
- FASI DELLA MACELLAZIONE
- RESIDUI DI SOSTANZE XENOBIOTICHE
- CARATTERI ORGANOLETTICI DELLA CARNE
- FATTORI CONDIZIONANTI LA QUALITA' DELLA CARNE
- ZONOSI
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
- CITOLOGIA DELLA FIBRA MUSCOLARE
- TRASFORMAZIONE POST MORTEM DEL TESSUTO MUSCOLARE
- ISPEZIONI DELLE CARNI FRESCHE
- CONDIZIONI IGIENICO- SANITARIE GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI CE
- CONDIZIONI IGIENICO – SANITARI GENERALI PER LA REGISTRAZIONE DEGLI STABILIMENTI
- AUTOCONTROLLO.