

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Titolo insegnamento	<b>IGIENE GENERALE</b>
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 <b>Scienze della Nutrizione per la Salute Umana</b>
Ambito disciplinare	Biomedico
Attività	Affine
SSD	MED/42 Igiene generale e applicata
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Hygiene
Obbligo di frequenza	Si
Lingua di erogazione	Italiano

<b>Docente responsabile</b>	
Nome Cognome	<b>Maria Teresa Montagna</b>
Affiliazione	Dip. di Scienze biomediche e oncologia umana
Sede	Bari - Policlinico - P.zza G. Cesare 11, Bari - Istituti Biologici, 3° piano
Recapiti	<a href="mailto:mariateresa.montagna@uniba.it">mariateresa.montagna@uniba.it</a> - Tel: 080-5478476
Ricevimento studenti	Dal lunedì al giovedì, previo appuntamento

<b>Modalità di erogazione</b>	
Periodo di erogazione	Primo Semestre
Anno di corso	Primo
Attività didattiche	Lezioni frontali

<b>Organizzazione della didattica</b>	
Ore totali	75
Ore lezioni frontali	24 (3 CFU frontali x 8 ore)
Ore attività di laboratorio	
Ore di studio individuale	51 (3 CFU front. x 17 ore)

<b>Calendario</b>	
Inizio attività didattiche	1 ottobre 2018
Fine attività didattiche	25 gennaio 2019

<b>Syllabus</b>	
Obiettivi formativi (Da QUADRO A4.b.2 della SUA CdS)	Il Corso è volto all'approfondimento del concetto di benessere e di salute, con particolare riferimento al ruolo degli alimenti sulla Salute umana e alla diagnosi di laboratorio delle malattie infettive veicolate da alimenti e da matrici ambientali. Scopo del Corso è fornire le conoscenze per comprendere le misure di controllo e prevenzione delle complicanze infettive e non, dovute ad una cattiva gestione della filiera di produzione alimentare.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Microbiologia, Anatomia e Fisiologia umana.
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Diventare esperti nell'analisi del rischio in ambito alimentare</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Diventare autonomi nelle modalità di campionamento e gestione del materiale da analizzare in laboratorio</li> </ul>

coerenti con i risultati di apprendimento del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<p>Applicazione di metodi tradizionali e innovativi per la ricerca di microrganismi patogeni o potenzialmente tali, di origine umana o ambientale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i></li> </ul> <p>Essere in grado di effettuare analisi del rischio, compresa la gestione, valutazione e comunicazione del rischio, nella programmazione e stesura di un processo HACCP.</p> <p>Essere in grado di comprendere, analizzare e valutare la letteratura scientifica e divulgativa inerente le problematiche inerenti la sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Abilità comunicative</i></li> </ul> <p>Capacità di comunicare con semplicità ed efficacia i problemi inerenti la sicurezza alimentare e le malattie correlate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Capacità di apprendere</i></li> </ul> <p>Capacità di apprendere i contenuti del corso, compresa la capacità di apprendimento da testi tecnico-scientifici, monografie, periodici scientifici, strumenti informatici e banche dati in ambito igienico-sanitario.</p>
Sommario dei contenuti di insegnamento	Qualità e sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari

<b>Programma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Epidemiologia e diagnosi di laboratorio delle principali malattie di interesse comunitario ad etiologia batterica (tetano, tubercolosi, legionellosi) e ad etiologia virale (AIDS, Epatite virale B, Influenza).</li> <li>- Epidemiologia e diagnosi di laboratorio delle principali malattie veicolate da alimenti (brucellosi, febbre tifoide, epatite A) e delle tossinfezioni alimentari da Salmonella, Stafilococco aureo enterotossico, Clostridium botulinum.</li> <li>- Qualità e sicurezza alimentare, HACCP.</li> <li>- Regolamenti nazionali e regionali sul controllo e prevenzione delle malattie infettive veicolate da matrici ambientali (acqua, aria, superfici). Il ruolo del laboratorio.</li> <li>- Viaggiare in Salute: i rischi infettivi legati ai viaggi e all'ambiente. Vaccinazioni legate ai viaggi. Prevenzione dei disagi sanitari e organizzativi di un viaggio all'estero. La diarrea del viaggiatore ed altre infezioni enteriche.</li> <li>- Il "cibo spazzatura".</li> </ul>
Esercitazioni didattiche	
Testi di riferimento	- Barbuti S, Fara GM, Giammanco G, Carducci A, Coniglio MA, D'Alessandro D, Montagna MT, Tanzi ML, Zotti CM: "IGIENE" Monduzzi Editore, 2011 3 <sup>a</sup> Ed.
Note ai testi di riferimento	E' possibile integrare con altri testi di Sanità Pubblica, purché pubblicati dopo il 2011
Metodi didattici	Lezioni frontali
Metodi di valutazione	Colloquio finale
Criteri di valutazione	<p>Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti i contenuti del corso.</p> <p>Valutazione della capacità di cogliere gli elementi chiave dei vari argomenti e di utilizzare le informazioni apprese effettuando adeguate correlazioni per la comprensione dei quesiti posti e per la gestione delle risposte.</p>