

Principali informazioni sull'insegnamento	Corsi di studio di SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA
Denominazione insegnamento	Contaminanti dei sistemi agroalimentari
Corso di studio (classe)	Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Contaminants of agro-alimentary systems
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-2021

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Valeria D'Orazio
Indirizzo email	valeria.dorazio@uniba.it
Numero di telefono	080-5443166
Luogo e orario di ricevimento	Campus di Via E. Orabona, 4 – Plesso di Agraria - DiSSPA Sez. Chim. e Biochim.; piano 1; st. 6 Dal lunedì al venerdì previo appuntamento

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	AGR/13 Chimica agraria	Affine

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Primo	Secondo

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	2		1	3
Ore totali	16		12	28
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	34		13	47

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di Chimica Generale e Organica, Biochimica, Anatomia e Fisiologia umana.
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscenze sugli aspetti chimici ed ecologici del sistema suolo-acqua-pianta-atmosfera, con particolare attenzione alle interazioni che vi si sviluppano, ai processi di accumulo, mobilizzazione ed assorbimento di specie chimiche contaminanti, di derivazione naturale e antropica, utili o dannose, in condizioni ottimali e/o di stress.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Le conoscenze acquisite permetteranno allo studente di valutare la chimica dei contaminanti nella filiera agro-alimentare, in tutte le fasi di produzione, "dal campo alla tavola"
Autonomia di giudizio	Capacità di elaborare le informazioni acquisite al fine di valutare come, ad oggi, il concetto di qualità degli alimenti si identifichi con la sicurezza per la salute umana, attraverso uno studio sempre più corretto ed accurato della filiera agro-alimentare.

Abilità comunicative	Capacità di descrivere le caratteristiche generali, i percorsi di contaminazione degli alimenti e le modalità di controllo dei principali contaminanti veicolati dagli alimenti.
Capacità di apprendere	Le attività descritte consentono di acquisire le conoscenze e gli strumenti metodologici necessari per poter fornire autonomamente un adeguato aggiornamento in futuro.
Programma	
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Sicurezza degli alimenti e salute umana • Metalli pesanti • Nitrati ed i Nitriti • Prodotti Fitosanitari (PF) • Interferenti endocrini • Inquinanti organici persistenti (POPs) • Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) e Policlorobifenili (PCB) • Diossine (PCDD) e dibenzofurani (PCDF) • Alimenti di origine animale (AOA) • Micotossine • Acrilammide e Furano
Testi di riferimento	Appunti individuali tratti dalle lezioni e/o dalle esercitazioni Per approfondimenti: https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/chemical-contaminants
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint
Metodi di valutazione	Esame orale
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti la prevenzione ed il monitoraggio di quei contaminanti, sia di origine ambientale che antropica, che sempre più spesso si ritrovano nelle materie prime e nei prodotti alimentari finiti di uso del consumatore. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Capacità di applicare le conoscenze acquisite per valutare l'influenza degli alimenti sul benessere e sulla prevenzione delle malattie, nonché i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio valutabile nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta. • <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di applicare le conoscenze acquisite per valutare autonomamente i livelli di sicurezza, le dosi giornaliere accettabili ed il rischio nell'assunzione di sostanze contenute o veicolate dalla dieta. • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di cogliere gli elementi chiave degli argomenti trattati e di utilizzare le informazioni apprese effettuando adeguate correlazioni per la comprensione dei quesiti posti e per la gestione delle risposte. • <i>Capacità di apprendere</i> Capacità di aggiornare e finalizzare le proprie conoscenze per risolvere i rischi di contaminazione negli alimenti
Altro	