

Principali informazioni sull'insegnamento	Corsi di studio di SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA
Denominazione insegnamento	Igiene degli alimenti
Corso di studio (classe)	Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Food hygiene
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-2021

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Maria Teresa Montagna
Indirizzo email	mariateresa.montagna@uniba.it
Numero di telefono	080-5478476
Luogo e orario di ricevimento	Policlinico P.zza G.Cesare 11 - Pal. Ist. Biologici; 3° p Dal lunedì al giovedì, previo appuntamento

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	MED/42 Igiene	Affine

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Primo	Secondo Semestre

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	3			3
Ore totali	24			24
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	51			51

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di Microbiologia, Igiene generale, Anatomia e Fisiologia umana.
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	
Conoscenza e capacità di comprensione	- Diventare esperti nella gestione e nei processi di produzione degli alimenti, compresa l'analisi del rischio in ambito alimentare
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	- Diventare autonomi nelle modalità di campionamento e gestione del materiale da analizzare in laboratorio. - Applicazione di metodi tradizionali e innovativi per la ricerca di microrganismi patogeni o potenzialmente tali, di origine umana, animale e ambientale
Autonomia di giudizio	- Essere in grado di effettuare analisi del rischio, compresa la gestione, valutazione e comunicazione del rischio, nella programmazione e stesura di un processo HACCP. - Essere in grado di comprendere, analizzare e valutare la letteratura scientifica e divulgativa inerente le problematiche inerenti la sicurezza alimentare.

Abilità comunicative	- Capacità di comunicare con semplicità ed efficacia i problemi inerenti la sicurezza alimentare e le malattie correlate.
Capacità di apprendere	- La verifica avverrà nell'ambito delle prove in itinere, compresa la capacità di apprendimento da testi tecnico-scientifici, monografie, periodici scientifici, strumenti informatici e banche dati in ambito igienico-sanitario.
Programma	
Contenuti di insegnamento	<p>Qualità e sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione dei contenuti dell'Igiene degli alimenti. • Normative nazionali e regionali sul controllo e la prevenzione delle malattie infettive veicolate da alimenti. Qualità e sicurezza alimentare, sistema HACCP. Stili di vita e abitudini alimentari. Il ruolo dell'attività motoria e dello sport. • Epidemiologia e diagnosi di laboratorio delle principali malattie veicolate da alimenti: brucellosi, febbre tifoide, epatite A, listeriosi, tubercolosi intestinale, SEU, salmonellosi, botulismo. Malattie a veicolo alimentare di altra origine: stafilococco aureo enterotossico, <i>Yersinia enterocolitica</i>, <i>Bacillus cereus</i>, <i>Campylobacter spp</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, virus enterici. Viaggiare in Salute: i rischi infettivi legati ai viaggi e all'ambiente. Prevenzione dei disagi sanitari e organizzativi di un viaggio all'estero. La diarrea del viaggiatore e altre infezioni enteriche. Il "cibo spazzatura". • Il ruolo degli alimenti nell'etiologia tumorale. <ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni didattiche <ul style="list-style-type: none"> - Analisi di laboratorio su matrici ambientali, con particolare riferimento al settore alimentare.
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 ^a Ed.
Note ai testi di riferimento	E' possibile integrare con altri testi di Sanità Pubblica, purché pubblicati dopo il 2015
Metodi didattici	Lezioni frontali – E' possibile integrare con esercitazioni in aula e in laboratorio, seminari e visite guidate sul territorio.
Metodi di valutazione	Esame orale
Criteri di valutazione	Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti la qualità e sicurezza alimentare, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali.
Altro	