

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	IGIENE DEGLI ALIMENTI Food hygiene (Modulo del corso integrato con Contaminanti dei sistemi agroalimentari, per un totale di 6 CFU)
Corso di studio	Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Anno di corso	Primo
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	Igiene generale e applicata – MED/42
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Secondo semestre: 7 marzo – 17 giugno 2022
Obbligo di frequenza	Frequenza obbligatoria

Docente	
Nome e cognome	Maria Teresa Montagna
Indirizzo mail	mariateresa.montagna@uniba.it
Telefono	080 547 8476
Sede	Policlinico P.zza G.Cesare 11 - Pal. Ist. Biologici; 3° p
Sede virtuale	piattaforma di comunicazione Microsoft Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Dal lunedì al giovedì, previo appuntamento per e-mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso è finalizzato a fornire le conoscenze che permettono di comprendere e valutare la gestione e i processi di produzione degli alimenti in relazione all'analisi del rischio in ambito alimentare. Nonché diventare autonomi nelle modalità di campionamento e gestione del materiale da analizzare in laboratorio.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Microbiologia, Igiene generale, Anatomia e Fisiologia umana.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<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. <p>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".</p> <ul style="list-style-type: none"> Il ruolo degli alimenti nell'etiologia tumorale. <p>Esercitazioni didattiche Analisi di laboratorio su matrici ambientali, con particolare riferimento al settore alimentare.</p>

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

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	16	12	47
CFU/ETCS			
3	2	1	-

Metodi didattici	Lezioni frontali – È possibile integrare con esercitazioni in aula e in laboratorio, seminari e visite guidate sul territorio.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> Capacità di giudicare l'influenza della tecnologia di produzione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso. • <i>Abilità comunicative</i> Capacità di comunicare e informare sull'effetto della tecnologia di produzione di un alimento sulla qualità, anche nutrizionale, dello stesso. • <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle tecnologie alimentari, all'effetto delle stesse sulla qualità e alle norme di riferimento.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> 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. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> 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. • <i>Autonomia di giudizio:</i>

	<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. 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"> • <i>Abilità comunicative:</i> Capacità di comunicare con semplicità ed efficacia i problemi inerenti la sicurezza alimentare e le malattie correlate.. • <i>Capacità di apprendere:</i> 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.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18.</p> <p>Il voto nel modulo di Igiene degli alimenti concorrerà, mediante media ponderata con il voto del modulo di Contaminanti dei sistemi agroalimentari, a determinare il voto complessivo del Corso Integrato.</p>