

Principali informazioni sull'insegnamento			
Denominazione italiana	<b>IGIENE SCOLASTICA</b>		
Corso di studio	<b>Scienze della Formazione Primaria</b>		
Curriculum (se previsto dal corso di studi)			
Denominazione inglese	SCHOOL HYGIENE		
Obbligo di frequenza	No		
Lingua di erogazione	Italiano		
Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail	SSD
	Giuseppina Caggiano	giuseppina.caggiano@uniba.it	MED/42

Dettaglio crediti formativi	Ambito disciplinare	SSD	Crediti
	06/M1	MED/42	4

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	II Semestre
Anno di corso	II
Modalità di erogazione	Convenzionale

Organizzazione della didattica	
Tipo di ore	1h=60 min.
Ore di corso	30 ORE Lezioni frontali
Ore di studio individuale	120

Calendario	
Inizio attività didattiche	Marzo 2021
Fine attività didattiche	Maggio 2021

Syllabus	
Prerequisiti	
Contenuti di insegnamento	<b>Concetti base di epidemiologia, prevenzione e promozione della salute</b>

Programma	<p><b>Salute, scuola e prevenzione.</b> Concetto di salute e di benessere fisico, mentale e sociale. Aspetti generali delle malattie infettive: agenti etiologici e malattie. Vie di penetrazione e modalità di trasmissione. Sorgenti e serbatoi di infezione. Fattori predisponenti e favorenti le infezioni. Immunità naturale e artificiale. Vaccinoprofilassi e sieroprofilassi. Vaccinazioni obbligatorie e consigliate in Italia. Disinfezione, sterilizzazione e disinfezione.</p> <p><b>Prevenzione delle malattie infettive a scuola.</b> Malattie infettive ad etiologia batterica (meningite, pertosse, tetano), ad etiologia virale (AIDS, epatite</p>
-----------	---

	<p>virale B, influenza, morbillo, rosolia, varicella), ad etiologia micotica (candidosi e tigne), ad etiologia parassitaria (pediculosi, scabbia). Scuola in ospedale e a domicilio: diritto alla salute e all'istruzione.</p> <p><b>Igiene degli alimenti e della nutrizione.</b> I principali nutrienti, le piramidi alimentari, indicazioni per una corretta alimentazione in età scolare.</p> <p>Malnutrizione e obesità. Malattie veicolate da alimenti (febbre tifoide, epatite A) e tossinfezioni alimentari da Salmonella e <i>Staphylococcus aureus</i> enterotossico. Botulismo. L'acqua. Malattie infettive veicolate dall'acqua, criteri di potabilità. Durezza dell'acqua. Il latte come veicolo di malattie infettive. Metodi di bonifica: pastorizzazione e sterilizzazione.</p> <p><b>Igiene e ambiente scolastico.</b> Il benessere ambientale nelle strutture scolastiche: il concetto di microclima e benessere termico. Aula scolastica e locali accessori. Patologie non infettive dell'età evolutiva: deviazione della colonna vertebrale, difetti della vista, carie dentaria.</p>
Metodi didattici	Lezioni frontali
Testi di riferimento	<p>Barbuti S, Fara GM, Giammanco G, Carducci A, Coniglio Ma, D'Alessandro D, Montagna MT, Tanzi MI, Zotti CM "Igiene"– Monduzzi Editore, 2011 - 3<sup>a</sup> Ed.</p> <p>Barbuti S, Fara GM, Giammanco G, et al. "Igiene, Medicina preventiva e Sanità pubblica" EdiSES Editore 2014</p>
Metodi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La valutazione dell'apprendimento si basa su un colloquio orale che permetta di verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Acquisizione adeguata degli argomenti del programma</li> <li>▪ Capacità espositiva chiara e con adeguato linguaggio tecnico</li> <li>▪ Capacità di applicare le conoscenze acquisite nella pratica professionale</li> </ul> </li> </ul>
Altro	