

## **Corso di Laurea in Igiene e Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale - classe LM 86**

Programma del modulo didattico di: **PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA APPLICATA**

Corso di **PARASSITOLOGIA E MICOLOGIA**

### **Programma del corso**

Parassitologia

Agenti parassitari negli alimenti di origine animale. Concetto di malattia parassitaria. Aspetti economici e sanitari relativi alla qualità e l'igiene degli alimenti. Valutazione del rischio sanitario e dei danni. Principali malattie parassitarie sostenute da: Protozoi, cestodi, digenei, nematodi, insetti e aracnidi. Zoonosi parassitarie: giardiosi, criptosporidiosi, toxoplasmosi, plerocercosi, cisticercosi, idatidosi, clonorchiosi, paragominosi, fasciolosi, anisakiosi e trichinellosi. Diagnosi di laboratorio: ricerca dei parassiti nelle carni lavorate e trasformate (fresche, refrigerate, congelate, salate, insaccate e in scatola), nei prodotti ittici e nei formaggi. Diagnosi diretta, identificazione su base morfologica delle larve e delle cisti parassitarie. Ricerca e identificazione degli acari e degli insetti di interesse sanitario. Principi di profilassi e controllo delle malattie parassitarie: educazione sanitaria. Monitoraggio, lotta e programmi di controllo degli infestanti (acari, mosche e blatte). Argomenti di sanificazione nelle industrie alimentari.

Micologia

Caratteri generali dei Miceti: Modalità di vita dei funghi e metabolismo fungino Le basi della classificazione delle Muffe che contaminano gli alimenti: Zigomiceti, Ascomiceti, Deuteromiceti (*Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*), I lieviti. Le contaminazioni fungine delle produzioni alimentari e zootecniche: la carne e i prodotti di salumeria, i prodotti lattiero caseari, i prodotti zootecnici. Metodi per l'isolamento dei funghi da prodotti alimentari. Chiavi per l'identificazione. Generi e specie produttori di micotossine. Prevenzione e metodi di controllo dello sviluppo fungino nei prodotti alimentari.

### **Titolare del corso**

Prof. Claudia Cafarchia,

Qualifica: Professore aggregato

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA),

tel +39 080 4679834

fax +39 080 4679839

e.mail: claudia.cafarchia@uniba.it

Prof. Riccardo Paolo Lia,

Qualifica: Professore aggregato

Dipartimento di Medicina Veterinaria,

Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010 Valenzano (BA)

tel 0805443802

fax. 0805443837

e-mail: riccardopaolo.lia@uniba.it

### **Risultati d'apprendimento previsti**

Acquisire conoscenze di base dei cicli biologici dei parassiti trasmissibili con gli alimenti. Apprendere le principali caratteristiche metaboliche, strutturali e biologiche delle specie fungine e parassitarie che contaminano gli alimenti e i prodotti zootecnici. Saper distinguere la flora fungina tipica di un alimento da quella dannosa. Saper individuare i fattori favorevoli alla contaminazione fungina e parassitaria degli alimenti. Saper progettare metodi di controllo e di sanificazione ambientale nei confronti degli agenti fungini e parassitari nelle industrie di trasformazione.

### **Anno di corso e semestre**

II anno, I semestre

### **Testi di riferimento**

Romboli B., Mantovani G., Ispezione e controllo delle derrate di origine animale, Edizioni U.T.E.T. 1985. Taylor M.A., Coop R., Wall R., Parassitologia e malattie parassitarie degli animali, Ed. italiana coordinata e aggiornata da G. Garippa, M. Manfredi, D. Otranto, Roma, EMSI, 2009. Samson R.A., Hoekstra E., Frisvad J. C., Filtenborg O. (1995) Introduction to food-borne fungi, Fourth Edition Centraalbureau voor Schimmelcultures, Baarn, he Netherland. Appunti dalle lezioni. Dispense a cura della Dott.ssa Claudia Cafarchia disponibili online ([www.bariparasitology.it](http://www.bariparasitology.it))

### **Modalità di erogazione**

Tradizionale

### **Sede**

Aula n. 2 ex Facoltà di Medicina Veterinaria di Bari, Strada Prov. Casamassima km. 3, 70010, Valenzano (BA)

### **Organizzazione della didattica**

Lezioni frontali in aula: CFU 5 (50 ore)

Esercitazioni in laboratorio: CFU 1 (10 ore)

### **Modalità di frequenza**

Libera

### **Metodo di valutazione**

La valutazione delle conoscenze avviene tramite una prova orale preceduta da una prova pratica per il riconoscimento e identificazione dei principali parassiti e muffe presenti negli alimenti.

### **Eventuale attività di supporto alla didattica**

Power Point. Le esercitazioni pratiche saranno svolte grazie al supporto dei laboratori della Sezione di Parassitologia e Malattie Parassitarie.

### **Orario di ricevimento studenti**

Lunedì e mercoledì 15,30-16,30