

Principali informazioni sull'insegnamento		
Denominazione dell'insegnamento	Controllo dei rischi microbiologici negli alimenti (C.I. Salubrità alimentare e elementi di fisiologia e nutrizione)	
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)	
Anno di corso	Terzo	
Crediti formativi universitari (CFU)/European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):		3 CFU
SSD	AGR/16 – Microbiologia degli Alimenti	
Lingua di erogazione	Italiano	
Periodo di erogazione	Primo semestre (26 settembre 2022 – 20 gennaio 2023)	
Obbligo di frequenza	No	

Docente	
Nome e cognome	Giuseppe Celano
Indirizzo mail	giuseppe.celano@uniba.it
Telefono	0805442950
Sede	DIP. DISSPA – Università degli Studi di Bari
Sede virtuale	Microsoft teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì 9.00-16.00 previo appuntamento

Syllabus	
Obiettivi formativi	<i>L'insegnamento si propone di far acquisire allo studente conoscenze e competenze relative ai principali pericoli microbiologici veicolati dagli alimenti, con particolare riguardo ai percorsi di contaminazione degli alimenti ed alle pratiche finalizzate a ridurre i rischi di contrarre infezioni, intossicazioni e tossinfezioni che possono manifestarsi a seguito di ingestione di alimenti.</i>
Prerequisiti	<i>Conoscenze di microbiologia generale ed applicata agli alimenti</i>
Contenuti di insegnamento (Programma)	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Microrganismi indicatori della qualità e di salubrità degli alimenti</i> ● <i>Classificazione delle malattie trasmesse dagli alimenti</i> ● <i>Distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti</i>
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Jay, J.M., M.J. Loessner, D.A. Golden. Microbiologia degli alimenti. Springer. 2009.</i> ● <i>Madigan, M.T., J.M. Martinko, D.A. Stahl, D. Clark. Biologia dei Microrganismi, vol. 1 – Microbiologia generale. Pearson Italia, 2012.</i> ● <i>ICMSF. Microorganisms in foods 6 – Microbial Ecology of Food Commodities. 2.a ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers. 2005.</i> ● <i>De Felip, G. Recenti sviluppi di Igiene e Microbiologia degli Alimenti. Tecniche Nuove. 2001.</i> ● <i>Farris, G. A., M. Gobbetti, E. Neviani, M. Vincenzini. Microbiologia dei prodotti alimentari. Casa Editrice Ambrosiana. 2012.</i>
Note ai testi di riferimento	<i>Gli appunti delle lezioni e le slides integrano i contenuti dei testi di riferimento</i>

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
75	20	7	48
CFU/ETCS			
3	2.5	0.5	

Metodi didattici	

	<p><i>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point. Le esercitazioni consisteranno in visite di studio presso impianti produttivi, in proiezione di filmati e presentazione di casi studio.</i></p> <p><i>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</i></p>
--	--

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di elaborare le informazioni acquisite al fine di elaborare interventi atti a migliorare la salubrità degli alimenti ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le caratteristiche generali, le caratteristiche eco-fisiologiche, i percorsi di contaminazione degli alimenti e le modalità di controllo dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti ● <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di aggiornare autonomamente le proprie conoscenze relativi ai problemi di salubrità alimentare, dalla produzione al consumo
<p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio).</p>	

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova scritta su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico. L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere la distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti e presentati durante il corso ● <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper applicare le conoscenze microbiologiche acquisite per intervenire nella prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti ● <i>Autonomia di giudizio</i>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Saper riconoscere le fonti di contaminazione microbica degli alimenti e saper scegliere gli interventi più idonei atti a migliorarne la salubrità microbiologica ● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le caratteristiche generali, le caratteristiche eco-fisiologiche, i percorsi di contaminazione degli alimenti e le modalità di controllo dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti ● <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di aggiornare e finalizzare le proprie conoscenze con particolare riguardo ai percorsi di contaminazione degli alimenti ed alle pratiche finalizzate a ridurre i rischi di contrarre infezioni, intossicazioni e tossinfezioni che possono manifestarsi a seguito di ingestione di alimenti.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p>
<p>Altro</p>	