

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Salubrità degli Alimenti (C.I. Salubrità degli Alimenti, Nutrizione ed Educazione Alimentare)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Crediti formativi	6 CFU (4,5 CFU Lezioni + 1,5 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Food safety
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	<b>Fabio Minervini</b>	<a href="mailto:fabio.minervini@uniba.it">fabio.minervini@uniba.it</a>

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/16	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Terzo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula, con, all'occorrenza, proiezione di video didattici. Esercitazioni consistenti nella discussione di casi studio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	57
Ore di studio individuale	93

Calendario	
Inizio attività didattiche	25 febbraio 2019
Fine attività didattiche	7 giugno 2019

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di microbiologia generale ed applicata agli alimenti.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza della distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di prevenire le malattie trasmesse dagli alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di elaborare le informazioni acquisite al fine di elaborare interventi atti a migliorare la salubrità degli alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di aggiornare autonomamente le proprie conoscenze alla soluzione dei problemi di salubrità alimentare, dalla produzione al consumo</li> </ul> </li> </ul> <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di</p>

	Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)
Contenuti di insegnamento	<p>Classificazione delle malattie trasmesse dagli alimenti.          Analisi del rischio microbiologico degli alimenti.          Trattamenti per il controllo dei microrganismi patogeni; uso di atmosfere modificate, alte pressioni e di altri metodi innovativi.          Distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti.          Ricerca dei microrganismi patogeni e dei loro metaboliti negli alimenti.          Approfondimenti sui problemi microbiologici di alimenti di origine vegetale ed animale.</p>

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti individuali tratte dalle lezioni e dalle esercitazioni; presentazioni in formato pdf</li> </ul> <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jay, J.M., M.J. Loessner, D.A. Golden. Microbiologia degli alimenti. Springer. 2009.</li> <li>• Madigan, M.T., J.M. Martinko, D.A. Stahl, D. Clark. Biologia dei Microrganismi, vol. 1 – Microbiologia generale. Pearson Italia, 2012.</li> <li>• ICMSF. Microorganisms in foods 6 – Microbial Ecology of Food Commodities. 2.a ed. New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers. 2005.</li> <li>• De Felip, G. Recenti sviluppi di Igiene e Microbiologia degli Alimenti. Tecniche Nuove. 2001.</li> <li>• Farris, G. A., M. Gobbetti, E. Neviani, M. Vincenzini. Microbiologia dei prodotti alimentari. Casa Editrice Ambrosiana. 2012.</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula. Un numero di ore del corso compreso tra 5 e 10 sarà dedicato alla discussione in aula di casi-studio. Le presentazioni in formato pdf saranno fornite agli studenti mediante mailing list. Un'apposita mailing list sarà creata per interagire con gli studenti.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, 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.</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>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"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere la distribuzione, prevalenza e adattamento ambientale dei principali microrganismi patogeni veicolati dagli alimenti e presentati durante il corso</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saper applicare le conoscenze microbiologiche acquisite per intervenire nella prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saper riconoscere le fonti di contaminazione microbica degli alimenti e saper scegliere gli interventi più idonei atti a migliorarne la salubrità microbiologica</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di aggiornare e finalizzare le proprie conoscenze per risolvere i rischi microbiologici negli alimenti</li> </ul> </li> </ul>
Orario di ricevimento	Mercoledì, giovedì, venerdì ore 15-18