

Titolo insegnamento IGIENE		
Titolo insegnamento (inglese) HYGIENE		
CFU 9	SSD MED 42	a.a. 2019-2020
Corso di laurea in Tecnologia Alimentare		
Docente Prof. ssa Teresa Cirillo	Tel. 0812539450	Email tcirillo@unina.it



Anno di corso: Terzo

Semestre: Secondo

Insegnamenti propedeutici previsti dal regolamento in vigore: Fisica, Chimica generale ed organica e biologia dei microrganismi

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione
Lo studente dovrà dimostrare di possedere adeguate conoscenze di Igiene ed in particolare dell'Igiene degli alimenti, dell'epidemiologia e prevenzione e della legislazione alimentare. Essere in grado di prevedere e valutare un eventuale rischio chimico, biologico per gli alimenti individuandone la sorgente e le vie di contaminazione. Essere in grado di comprendere le tecniche e le modalità più idonee di sanitizzazione, di disinfezione, di sterilizzazione e disinfestazione applicabili alle produzioni alimentari. Essere in possesso di conoscenze teoriche ed operative di tutto ciò che riguarda il settore della ristorazione collettiva Essere in grado di elaborare piani di autocontrollo, piani di tracciabilità interna ed in uscita delle merci, audit interni aziendali e controlli delle criticità di processo e di gestione.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate
Lo studente dovrà essere in grado di gestire le strategie di prevenzione e controllo di un rischio chimico e/o biologico in un alimento. Essere in grado di programmare le tecniche e le modalità più idonee di sanitizzazione, disinfezione, sterilizzazione e di disinfestazione e di saperle adattare alle esigenze del settore in cui si opera. Essere in grado di applicare la legislazione alimentare ai settori di interesse
Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:
Autonomia di giudizio: Lo studente dovrà acquisire conoscenze sul rapporto tra alimentazione e salute, attraverso lo studio dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti e delle acque durante le fasi di produzione, conservazione, trasporto e stoccaggio di alimenti. Lo studente, inoltre, dovrà acquisire metodologie applicative di prevenzione nel campo della produzione di alimenti anche alla luce dei Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare
Abilità comunicative: Lo studente dovrà sviluppare un'adeguata terminologia che gli consenta di comunicare in maniera appropriata con professionisti del settore e con gli organismi deputati al controllo sulla sicurezza degli alimenti. Inoltre, dovrà essere in grado di trasmettere le conoscenze acquisite in modo accessibile anche a persone non esperte in materia.
Capacità di apprendimento: Allo studente verranno forniti gli strumenti per comprendere fonti di informazione più specialistiche come, articoli scientifici, seminari di approfondimento, stages etc. Per sviluppare ulteriormente la propria crescita formativa e favorire un aggiornamento professionale

continuo.

PROGRAMMA

- Obiettivi dell'igiene e meccanismi di intervento per la promozione della salute pubblica
- Alimentazione e salute: modelli di sviluppo e salute delle popolazioni; alterazione degli ecosistemi naturali e coinvolgimento delle risorse idriche e delle catene alimentari
- Contaminazione chimica degli alimenti.
- Contaminazione biologica delle acque e degli alimenti. Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) e principali microrganismi implicati nella loro trasmissione.
- Elementi di epidemiologia e prevenzione delle malattie correlate agli alimenti.
- Aspetti igienico-sanitari nella conservazione degli alimenti in campo, in stoccaggio e del prodotto finito.
- Sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione in campo alimentare.
- Acque destinate al consumo umano ed alle industrie alimentari.
- Depurazione e disinfezione dell'acqua
- Legislazione sulla sicurezza alimentare: Regolamenti comunitari e leggi nazionali a tutela della sicurezza alimentare.
- Ristorazione collettiva
- Sicurezza nella ristorazione collettiva ed aspetti tecnico-legislativi

2

CONTENTS

- Hygiene objectives and intervention mechanisms for the promotion of public health
- Nutrition and health: models of population development and health; Alteration of natural ecosystems and involvement of water resources and food chains.
- Chemical contamination of food and hygienic-sanitary aspects
- Biological contamination of water and food. Food-borne diseases (MTA) and main microorganisms implicated in their transmission.
- Elements of Epidemiology and prevention of food-related Diseases.
- Hygienic-sanitary aspects in the preservation of food in the field, in storage and of the finished Product
- Sanitising, disinfection, Sterilization and disinfestation in the food sector.
- Waters intended for human consumption and food industries.
- Purification and disinfection of water
- Food Safety legislation: Community regulations and national laws to protect food safety

- Catering for the community
- Safety in catering and technical-legislative aspects

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico, appunti e slides del corso, sarà messo a disposizione dal docente.

– Testi consigliati:

- Igiene degli alimenti e nutrizione umana. La sicurezza alimentare di Carla Roggi, Giovanna Turconi Ed., EMSI 2009.

3

FINALITA' E MODALITA' PER LA VERIFICA DI APPRENDIMENTO

a) Risultati di apprendimento che si intende verificare:

- Acquisizione delle conoscenze sul rapporto tra alimentazione e salute, attraverso lo studio dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti e delle acque potabili.

Acquisizione dei principi della prevenzione e dei metodi applicativi nel campo della produzione di acque potabili e di alimenti.

Conoscenza delle problematiche igienico-sanitarie relative alla contaminazione chimica e biologica degli alimenti, valutazione di sistemi di prevenzione da adottare e relazioni con la legislazione sulla sicurezza alimentare.

-Conoscenza delle tecniche di conservazione degli alimenti e dei relative problematiche igienico-sanitarie.

-Conoscenza e capacità di applicazione di sistemi di sanificazione, disinfezione e disinfestazione nelle aziende alimentari

- Conoscenza della legislazione a tutela della sicurezza alimentare e capacità di proiettare tali conoscenze ad aspetti applicativi aziende alimentari.

- Conoscenza del settore della ristorazione collettiva e degli aspetti tecnico-legislativi.

b) Modalità di esame:

test scritto con domande aperte e chiuse		
<i>Numero di domande aperte</i>		6
<i>Griglia(*)</i>		6 domande da 3 punti
<i>Numero di domande chiuse</i>		30
	<i>risposta multipla(**)</i>	a 5 risposte

<i>Valutazione</i>	<i>punteggio risposta esatta</i>	0,4
	<i>punteggio risposta nulla</i>	0
<i>Punteggio minimo per superare l'esame</i>		18
<i>Tempo medio per la prova scritta</i>		2h

NOTE DEL DOCENTE

Devono intercorrere almeno 30 giorni tra un esame non superato e l'ammissione dello studente alla successiva seduta di esame.