



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

" IGIENE "

SSD MED 42

* Nel caso di un insegnamento integrato il Settore Scientifico Disciplinare (SSD) va indicato solo se tutti i moduli dell'insegnamento sono ricompresi nello stesso SSD, altrimenti il Settore Scientifico Disciplinare verrà indicato in corrispondenza del MODULO (v. sotto).

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: TECNOLOGIE ALIMENTARI

ANNO ACCADEMICO 2021-2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: FRANCESCO ESPOSITO

TELEFONO:

EMAIL: francesco.esposito4@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO: II

SEMESTRE: I

CFU: 9

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dall'Ordinamento del CdS)

Chimica generale e inorganica, Fisica, Biologia dei microrganismi

EVENTUALI PREREQUISITI

NESSUNO

OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo dell'insegnamento di Igiene è quello di fornire agli studenti le nozioni di base sugli ambiti di studio dell'Igiene degli alimenti, dell'epidemiologia e prevenzione, della legislazione alimentare e della ristorazione. Fornire le nozioni sul rapporto tra alimentazione e salute, attraverso lo studio dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente dovrà dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative all'Igiene ed alla sicurezza degli alimenti. 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 di alimenti. Essere in possesso di conoscenze teoriche ed operative di tutto ciò che riguarda il settore della ristorazione. Essere in grado di elaborare piani di autocontrollo, piani di tracciabilità e controlli delle criticità di processo e di gestione.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente dovrà essere in possesso delle metodologie per mettere in atto strategie di prevenzione e controllo di un rischio chimico e/o biologico in un alimento, di 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.

Lo studente dovrà sviluppare un'adeguata terminologia che gli consenta di comunicare in maniera appropriata con professionisti del settore alimentare 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.

Lo studente sulla base delle conoscenze acquisite dei fattori e dei meccanismi che influenzano la sicurezza degli alimenti implementare metodologie applicative di prevenzione nel campo della produzione di alimenti alla luce dei Regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare

PROGRAMMA-SYLLABUS

- 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

MATERIALE DIDATTICO

Il materiale didattico, appunti e slides del corso, saranno messi a disposizione degli studenti

– Testi consigliati:

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

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà:

- a) lezioni frontali per circa il 75% delle ore totali,*
- b) esercitazioni per approfondire praticamente aspetti teorici il 25% delle ore totali*

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	X
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	X
	A risposta libera	X
	Esercizi numerici	

(*) È possibile rispondere a più opzioni