



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA		
INSEGNAMENTO	IGIENE PREVENZIONE E SICUREZZA ALIMENTARE		
TIPO DI ATTIVITA'	B		
AMBITO	50516-Discipline della Nutrizione Umana		
CODICE INSEGNAMENTO	21009		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	MED/42		
DOCENTE RESPONSABILE	VALENTI ROSALIA MARIA	Professore a contratto	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	102		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	48		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	VALENTI ROSALIA MARIA Martedì 10:30 12:00 Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno Infantile "G. D'Alessandro"		

DOCENTE: Prof.ssa ROSALIA MARIA VALENTI

PREREQUISITI	Conoscenze di biochimica e di microbiologia.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e comprensione Conoscenza delle tematiche di sicurezza alimentare e comprensione di quali siano gli elementi necessari per poter individuare e realizzare azioni di prevenzione primaria. Conoscenza dei principi fondamentali dell'HACCP attraverso: 1) individuazione dei pericoli presenti nella filiera alimentare 2) applicazione della valutazione del rischio 3) scelta dei punti critici di controllo 4) attività di sorveglianza e verifica delle procedure. Conoscere i microrganismi (batteri, virus, miceti e parassiti) responsabili di infezioni a trasmissione alimentare e le modalità di trasmissione, epidemiologia e controllo delle infezioni alimentari ad eziologia microbica.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Avere acquisito competenze relativamente al disegno, conduzione e interpretazione dei risultati degli studi di intervento dietetico; Capacità di utilizzare strumenti appropriati (banche dati, pubblicazioni e fonti informative accreditate a livello internazionale) per la raccolta di materiale scientifico.</p> <p>Autonomia di giudizio Capacità di integrare le conoscenze sulle infezioni alimentari e di formulare giudizi sulla base di informazioni limitate o incomplete.</p> <p>Abilità comunicative Capacità di comunicare le implicazioni cliniche conseguenti alle alterazioni nutrizionali e di comunicare possibili strategie per migliorare la qualità dell'alimentazione quotidiana nella popolazione generale e in gruppi specifici.</p> <p>Capacità d'apprendimento Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà: essere in grado di consultare la letteratura scientifica sulle problematiche relative all'influenza dell'alimentazione sulla salute ed effettuare una valutazione critica; Capacità di raccogliere e analizzare i dati riportati in letteratura relativi alle infezioni alimentari ad eziologia microbica.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Prova orale L'esaminando dovrà rispondere a minimo tre domande poste oralmente, su tutte le parti oggetto del programma, con riferimento ai testi consigliati. La verifica finale mira a valutare se lo studente abbia conoscenza e comprensione degli argomenti, abbia acquisito competenza interpretativa e autonomia di giudizio di casi concreti. La soglia della sufficienza sarà raggiunta quando lo studente mostri conoscenza e comprensione degli argomenti almeno nelle linee generali e abbia competenze applicative minime in ordine alla risoluzione di casi concreti; dovrà ugualmente possedere capacità espositive e argomentative tali da consentire la trasmissione delle sue conoscenze all'esaminatore. Al di sotto di tale soglia, l'esame risulterà insufficiente. Quanto più, invece, l'esaminando con le sue capacità argomentative ed espositive riesce a interagire con l'esaminatore, e quanto più le sue conoscenze e capacità applicative vanno nel dettaglio della disciplina oggetto di verifica, tanto più la valutazione sarà positiva. La valutazione avviene in trentesimi secondo lo schema seguente:</p> <p>30 – 30 e lode Eccellente Eccellente conoscenza dei contenuti dell'insegnamento. Lo studente dimostra elevata capacità analitico-sintetica ed è in grado di applicare le conoscenze per risolvere problemi di elevata complessità</p> <p>27 - 29 Ottimo Ottima conoscenza dei contenuti dell'insegnamento e ottima proprietà di linguaggio. Lo studente dimostra capacità analitico-sintetica ed è in grado di applicare le conoscenze per risolvere problemi di complessità media e, in taluni casi, anche elevata</p> <p>24 - 26 Buono Buona conoscenza dei contenuti dell'insegnamento e buona proprietà di linguaggio. Lo studente è in grado di applicare le conoscenze per risolvere problemi di media complessità</p> <p>21 - 23 Discreto Discreta conoscenza dei contenuti dell'insegnamento, in taluni casi limitata agli argomenti principali. Accettabile capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina e di applicare autonomamente le conoscenze acquisite</p>

	<p>18 - 20 Sufficiente Minima conoscenza dei contenuti dell'insegnamento, spesso limitata agli argomenti principali. Modesta capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina e di applicare autonomamente le conoscenze acquisite</p> <p>1 - 17 Insufficiente * Non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti principali dell'insegnamento. Scarsissima o nulla capacità di utilizzare il linguaggio specifico della disciplina e di applicare autonomamente le conoscenze acquisite * Esame non superato</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	Acquisire conoscenze approfondite relative alle metodologie di studio del rapporto alimentazione/salute e capacità di applicarle alla valutazione dell'evidenza scientifica a supporto del ruolo dell'alimentazione nella promozione della salute e nella prevenzione delle malattie. Essere in grado di identificare le principali problematiche nutrizionali di salute pubblica e proporre azioni correttive. Approfondire le caratteristiche nutrizionali, le opportunità dietetiche e le norme legislative relative agli alimenti con specifica valenza nutrizionale (integrali, alleggeriti, fortificati, destinati ad una alimentazione particolare, funzionali, ecc) e agli integratori alimentari. Comprendere l'iter di studio alla base della proposta di claim nutrizionali, sulla salute e sulla riduzione del rischio di malattia.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
TESTI CONSIGLIATI	Materiale didattico fornito dal docente.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
10	<p>Concetto di Igiene, Salute e Malattia. Storia naturale delle malattie. Determinanti di salute. Concetti di tutela/promozione della salute.</p> <p>Nozioni di base di epidemiologia e demografia. Epidemiologia e gli indicatori sanitari. Fonti di dati statistico-epidemiologici. Piramide dell'età. Principali tipi di studi epidemiologici. L'epidemiologia come chiave di lettura. Interpretazione dei risultati degli studi epidemiologici: misure di associazione: rischio relativo e odds-ratio; rischio attribuibile di popolazione. Medicina basata sulle evidenze: rassegne sistematiche e meta-analisi. Livelli di prevenzione: primordiale, primaria, secondaria, terziaria, quaternaria. Epidemiologia e prevenzione delle malattie infettive. Immunoprofilassi attiva e passiva. Vaccini. Epidemiologia delle principali malattie prevenibili con la vaccinazione e vaccini disponibili. Calendario vaccinale.</p>
8	<p>Epidemiologia e Prevenzione delle malattie cronico- degenerative. Screening</p> <p>Stili di vita e salute: alimentazione, attività fisica, obesità dell'età evolutiva</p> <p>L'alimentazione come fattore di rischio per la salute e come strumento di prevenzione delle malattie e di promozione della salute. Sorveglianza nutrizionale (Okkio alla salute).</p>
6	<p>Acqua destinate al consumo umano: definizione delle diverse tipologie (potabili/destinate al consumo umano, da tavola, di sorgente e minerali naturali); caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche; legislazione di riferimento.</p> <p>Epidemiologia e prevenzione delle MTA (malattie trasmesse con gli alimenti)</p> <p>Evoluzione del concetto di sicurezza e di qualità alimentare</p> <p>Evoluzione della legislazione in campo alimentare</p>
12	<p>Contaminazione degli alimenti: pericoli chimici, fisici e biologici. Aspetti epidemiologici</p> <p>Valutazione, prevenzione e gestione del rischio chimico. Contaminanti cancerogeni e non cancerogeni. Classificazione IARC per la cancerogenicità.</p> <p>Micotossine</p> <p>Microrganismi patogeni classici ed emergenti. Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni.</p> <p>Parassiti trasmessi da alimenti. Descrizione dei rischi da tossine algali e da invertebrati acquatici</p> <p>Fattori intrinseci ed estrinseci influenti sulla moltiplicazione dei microrganismi negli alimenti.</p>
8	<p>Procedure per il controllo delle contaminazioni. GMP (Good Manufacturing Practise) e GHP (Good Hygiene Practise).</p> <p>Tecniche di conservazione degli alimenti</p> <p>L'autocontrollo e il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).</p> <p>Principi di base dell'HACCP: individuazione e analisi dei pericoli chimici, fisici e biologici negli alimenti.</p> <p>Definizione ed identificazione dei punti critici di controllo (CCP). Limiti critici nei CCP. Procedure di sorveglianza nei CCP. Azioni correttive. Diagrammi di flusso. Procedure di verifica (e di convalida). Documentazione e registrazione. Esempi di applicazione di HACCP.</p>
4	<p>L'Etichettatura degli alimenti secondo il nuovo Regolamento Europeo (n.1169/2011).</p> <p>La normativa comunitaria sui claim nutrizionali, sulla salute e sulla riduzione del rischio di malattia</p>