

ANNO ACCADEMICO: **2019-2020**

INSEGNAMENTO/MODULO: **IGIENE**

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ FORMATIVA: Caratterizzante

DOCENTE: Giuseppe Sansone

e-mail: g_sansone_gs@libero.it

sito web:

telefono: 3331842742

cell. di servizio:

Lingua di insegnamento: **ITALIANO**

n. CFU: 6 (5 di lezione e 1 di esercitazioni/laboratorio)	n. ore: 56 (40 di lezione e 16 di esercitazione/laboratorio)	Sede: Potenza Dipartimento/Scuola: Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari ed Ambientali CdS: Tecnologie Alimentari	Semestre: I
--	---	---	--------------------

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO:

Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative all'Igiene generale ed ambientale, epidemiologia generale e delle malattie infettive e non infettive ed alla prevenzione delle principali malattie cronico degenerative ed alla profilassi delle malattie infettive.

Capacità di applicare conoscenze e comprensione: lo studente deve essere in grado di progettare e/o realizzare analisi epidemiologiche e strategie di prevenzione delle principali malattie infettive con particolare riguardo alla profilassi delle malattie infettive a trasmissione alimentare.

Autonomia di giudizio: lo studente deve essere in grado di saper valutare in maniera autonoma i processi che causano la diffusione delle patologie infettive e non infettive nella popolazione ed indicare le principali modalità pertinenti la loro prevenzione con particolare riguardo alle malattie a trasmissione alimentare.

Abilità comunicative: lo studente deve avere capacità di spiegare, in maniera semplice a persone non esperte, quali gli Operatori del Settore Alimentare, la maniera in cui possono insorgere o trasmettersi le malattie causate da alimenti e la maniera di prevenirle. Lo studente deve avere capacità di presentare un elaborato e/o uno studio inerente l'Igiene generale o la Sicurezza Alimentare o Nutrizionale utilizzando correttamente il linguaggio scientifico

Capacità di apprendimento: lo studente deve essere in grado di aggiornarsi continuamente, tramite la consultazione di testi e pubblicazioni scientifiche attinenti l'Igiene, la Prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare e di quelle a componente nutrizionale, allo scopo di acquisire la capacità di seguire corsi di approfondimento specialistici.

PREREQUISITI: è necessario aver acquisito ed assimilato le conoscenze fornite dai corsi di biologia generale, chimica e microbiologia.

CONTENUTI DEL CORSO:

Blocco 1- Igiene come scienza della salute: definizioni, fondamenti e obiettivi dell'igiene con particolare riferimento alla prevenzione e promozione della salute. Evoluzione del concetto di salute. Dalla salute alla malattia: fattori di rischio e fattori protettivi. Classificazione e obiettivi della prevenzione: prevenzione primaria, secondaria, terziaria. Epidemiologia generale delle malattie infettive. Profilassi generale delle malattie infettive: denuncia o notifica, accertamento diagnostico, isolamento. Disinfezione, sterilizzazione, asepsi antisepsi e igiene delle mani. Immunoprofilassi attiva: i vaccini e le vaccinazioni. Il calendario vaccinale. Il PNPV 2017-2019: le nuove proposte vaccinali per l'infanzia-adolescenza e per l'età adulta. Il sistema di sorveglianza per le malattie infettive. Struttura e funzioni del sistema di sorveglianza epidemiologica dell'influenza (InfluNet). Epidemiologia generale e prevenzione delle malattie cronico-degenerative. I Dipartimenti di Prevenzione della Salute Umana nelle Aziende Sanitarie: struttura organizzativa e funzioni.

Blocco 2 - Igiene dell'ambiente fisico: l'aria atmosferica, l'inquinamento atmosferico ed effetti sulla salute degli inquinanti atmosferici; acque destinate al consumo umano, criteri di potabilità e sistemi di potabilizzazione, effetti sulla salute dell'inquinamento delle acque; le acque reflue e rischi per la salute derivanti dal loro smaltimento irrazionale; il suolo come fattore di rischio della salute umana, rifiuti solidi e smaltimento. Principale normativa ambientale.

Blocco 3 - Igiene degli alimenti: micotossine e micotossicosi. La contaminazione chimica degli alimenti. Malattie a trasmissione alimentare. Le tossinfezioni alimentari: epidemiologia, aspetti patogenetici e clinici, prevenzione. La

sicurezza alimentare: le norme di corretta prassi igienica e i manuali di corretta prassi operativa. Principali tecniche di conservazione degli alimenti finalizzate alla profilassi delle malattie infettive. Principale normativa riguardante l'igiene degli alimenti.

Blocco 4 - Igiene della Nutrizione: alimentazione e nutrizione. I nutrienti, i LARN e la dieta equilibrata. La dieta mediterranea: storia, fondamenti e aspetti preventivi. La piramide alimentare mediterranea. Le condizioni di malnutrizione. La valutazione dello stato nutrizionale. Una corretta alimentazione nelle varie età della vita. Obesità: una malattia cronica, eziopatogenesi, fattori genetici e ambientali. L'organo adiposo ed attività endocrina. Principali patologie correlate all'obesità (malattie metaboliche, neoplasie, malattie cardiovascolari, malattie respiratorie, patologie muscolo-scheletriche, psicopatologie). Allergie e intolleranze alimentari. La malattia celiaca: epidemiologia, meccanismi patogenetici, aspetti clinici. La dieta priva di glutine. Blocco 5 – Epidemiologia e Profilassi delle principali malattie infettive trasmesse per via aerea, a diffusione oro- fecale, trasmesse da vettori e per via siero-ematica.

Prevenzione delle malattie cronic-degenerative: prevenzione delle malattie cardiovascolari, del diabete, prevenzione delle neoplasie maligne, delle malattie respiratorie croniche e prevenzione dell'obesità.

METODI DIDATTICI: il corso prevede 56 ore di didattica organizzato con lezioni in aula su tutti gli argomenti del corso ed esercitazioni con letture e discussione di linee guida, articoli scientifici, esame di modelli e materiali relativi ad argomenti specifici (es. modelli di notifica malattie infettive, schede ISTAT denuncia causa di morte, esame di manuali di corretta prassi igienica nel settore della ristorazione, linee guida per l'attuazione di procedure di autocontrollo), illustrazione delle modalità operative di esecuzione di indagini epidemiologiche in casi notificati di tossinfezione alimentare e di effettuazione dei controlli nelle attività alimentari.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO: l'obiettivo della prova d'esame consiste nel verificare il livello di raggiungimento degli obiettivi formativi del corso. L'esame avverrà con una prova orale nella quale verrà valutata la conoscenza dei temi trattati nel corso, in particolare lo studente verrà invitato a trattare un argomento di igiene generale e ambientale, uno di epidemiologia e profilassi delle malattie infettive ed una tematica attinente la prevenzione delle malattie cronic degenerative. La prova verrà ritenuta superata qualora vengano esposti in maniera sufficiente almeno due dei tre argomenti. Importante ai fini della valutazione finale sarà considerata la capacità dello studente ad applicare le nozioni alla realtà professionale che affronterà nel corso del futuro impegno professionale.

TESTI DI RIFERIMENTO E DI APPROFONDIMENTO, MATERIALE DIDATTICO ON-LINE:

Testi di Riferimento: _

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro,

M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna.

-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano.

Materiale didattico fornito dal docente.

o

METODI E MODALITÀ DI GESTIONE DEI RAPPORTI CON GLI STUDENTI: All'inizio del corso, dopo la descrizione delle caratteristiche della disciplina e degli obiettivi del corso, verrà messo a disposizione degli studenti il materiale didattico presentato a lezione. L'orario di ricevimento sarà al termine delle lezioni, oltre tale orario il docente sarà disponibile, per un contatto con gli studenti, attraverso la propria e-mail.

DATE DI ESAME PREVISTE¹:19.02.2020 - 18.03.2020 - 22.04.2020 - 20.05.2020 - 24.06.2020 - 15.07.2020 - 23.09.2020



**SCUOLA DI SCIENZE
AGRARIE, FORESTALI,
ALIMENTARI
ED AMBIENTALI**

SEMINARI DI ESPERTI ESTERNI SI NO x

COMMISSIONE D'ESAME G. Sansone (presidente), F. Galgano (componente), F. Genovese (componente)

ALTRE INFORMAZIONI Nessuna
