

CORSO INTEGRATO DI NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITÀ E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

(Insegnamento 13550)

Coordinatrice del Corso Integrato: Prof.ssa Ida Torre

Modalità di esame: Orale

Insegnamenti (SSD): Igiene Generale ed Applicata (MED/42)
Scienze Tecniche Dietetiche Applicate (MED/49)
Fisiologia (BIO/09)

Docenti: Prof.ssa Ida Torre
Prof.ssa Olga Vaccaro
Prof. Marco Petrosino

Programma di Igiene Generale ed Applicata

Ristorazione collettiva: Definizione. Generalità. Tipologia. Aspetti igienico- sanitari. - Normative e requisiti della ristorazione collettiva. Sicurezza alimentare ed H.A.C.C.P. Ambiente e sicurezza. Sanificazione. Disinfezione. Disinfestazione. Sterilizzazione. Filiera produttiva e qualità delle derrate alimentari: - principali modalità di monitoraggio. Tecniche microbiologiche per il controllo di qualità degli alimenti. Epidemiologia e profilassi delle patologie indotte da: - listeria - escherichia coli - clostridium perfringens - stafilococco aureo - bacillus cereus vibrio parahemoliticus - salmonelle minori.

Programma di Scienze Tecniche Dietetiche Applicate

Principi di epidemiologia nutrizionale. Concetto di campione e popolazione. Riproducibilità e precisione delle misurazioni. Test di ipotesi; bias; confondimento. Principali disegni di studio in ambito nutrizionale. Misure di esito ed interpretazione dei risultati. Principi di analisi statistica degli studi di epidemiologia nutrizionale. Rischio assoluto; rischio relativo; odds ratio. Valutazione delle abitudini alimentari a livello di individui e di popolazione. Uso delle statistiche correnti per la valutazione delle abitudini alimentari (food balance sheets) e

studi ecologici. Interazione gene ambiente: ruolo dei fattori nutrizionali. Meta analisi. Lettura critica della letteratura scientifica nutrizionale.

Programma di Fisiologia

Fabbisogni energetici. Fabbisogno di proteine e oligoelementi. Vitamine. Alimentazione in età scolare. La refezione scolastica. Alimentazione nelle comunità: mense aziendali, case di riposo, etc. etc. Principi generali di alimentazione ospedaliera. Schemi di diete routinarie e terapeutiche per ospedali.

Testi consigliati:

Igiene: Maria Triassi "Igiene Medicina Preventiva e del Territorio" Ed. Edizioni Sorbona, 2006

Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:

- Franco Maggiolo e Fredy Suter "Il Significato di Significativo - Manuale di statistica medica e di metodologia della ricerca clinica" Kurtis
- SEU "Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate"
- Elsevier "Human Nutrition"
- Pisacane e Panico "Evidence-based nursing. Manuale per infermieri ed altri operatori della sanità"