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

Epidemiologia

- definizione
- statistiche sanitarie
- studi descrittivi
- **La prevenzione**
 - definizione ed obiettivi: prevenzione primaria, secondaria e terziaria
 - la profilassi delle malattie infettive ed infestive:
 - sanificazione, disinfezione e sterilizzazione :modalità di controllo di efficacia
 - Immunoprofilassi: Attiva e passiva
- **Educazione sanitaria: definizione, strategie e metodica**
- **Epidemiologia generale e profilassi principali malattie infettive ed infestive di interesse per le professioni sanitarie:**
 - A trasmissione orofecale: Epatite A, Poliomielite
 - A trasmissione aerea: Influenza, Meningite, Tubercolosi, Rosolia, Morbillo, Pertosse, Legionella, Malattie Erpetiche
 - A trasmissione parenterale o sessuale: Epatite B, C, A.I.D.S.
 - Zoonosi: Toxoplasmosi, Brucella
 - Parassitosi: Pediculosi, Scabbia
 - Infezioni correlate alle procedure assistenziali
- **Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro con particolare riferimento ai rischi:**
 - Biologici
 - Chimici
- **Igiene ambientale**

1. L'acqua potabile
2. Le acque reflue
3. I rifiuti solidi e rifiuti speciali sanitari
4. Aria (inquinamento atmosferico)
5. Microclima

- **Organizzazione e legislazione sanitaria****Epidemiologia**

- Igiene degli alimenti e della nutrizione**

- **ristorazione collettiva**
 - **sistema HACCP**
 - **le malattie trasmesse da alimenti: rischio biologico e chimico**

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.