

Corso di Laurea in Tecniche della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro

C.I. Igiene degli alimenti I :

- Igiene generale e applicata
- Scienze tecniche applicate alla prevenzione
- Scienze delle tecnologie alimentari
- Medicina Legale (tossicologia ambientale degli alimenti)

Programma di Igiene Generale e Applicata

1. Introduzione al Corso e Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 "Testo Unico Ambientale".
2. Difesa del suolo e analisi di rischio ambientale sito-specifica.
3. Caratterizzazione dei siti contaminati.
4. Concentrazione limite accettabili nel suolo e nel sottosuolo riferiti alla specifica destinazione d'uso dei siti da bonificare.
5. Classificazione dei rifiuti e CER.
6. Il D. Lgs. 152/2006 e gli Scarichi Idrici (acque reflue domestiche, industriali, urbane e assimilate, come definite all'art. 101 comma 7 del D.Lgs. 152/2006).
7. Frequenza di campionamento, tipologia e modalità di analisi e valori limiti di emissione degli scarichi idrici per gli impianti di acqua reflua urbana, di acque reflue urbane recapitanti in aree sensibili, in acque superficiali e in fognatura, per l'acqua reflua urbana ed industriale che recapita sul suolo.
8. Tutela dell'aria ed emissioni in atmosfera: il D. Lgs. 152/2006.
9. Emissioni convogliate (modalità di analisi e Tubo di Pitot, tipologia di analisi per industrie specifiche e valori limiti di emissione).
10. Emissioni diffuse (modalità di calcolo, Piano Gestione Solventi e valori limiti di emissione).
11. Valutazione d'impatto ambientale (VIA) ai sensi del Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152.

Programma di studio di Scienze tecniche applicate alla prevenzione

- Principi generali;
- Normativa di riferimento (Europea e Nazionale) applicata al campionamento degli alimenti;
- Il prelievo campione nel controllo ufficiale (PNI-PNR-PRI-PNAA);
- Campione ufficiale;
- Campione unico;
- Reperto;
- Criticità correlate all'attività di campionamento;
- Natura giuridica del verbale di prelevamento campione;
- Modalità di campionamento e adempimenti correlati;
- Garanzie per l'interessato, pienezza del diritto alla difesa;
- Campionamento alimenti deteriorabili;
- Indagini nel campionamento ufficiale;
- Tipologie di campionamento;
- Personale che esegue i campionamenti;
- Matrici da sottoporre a campionamento;
- Criteri microbiologici applicati al campionamento;
- Scelta microrganismi;

- Tipologie di analisi :
Batterologico, biotossicologico, chimico, citologico, fisico, identificazione di specie, istologico, micologico, microbiologico, parassitologico, pcr, virologico;

Programma di studio di Scienze delle tecnologie alimentari

Conservazione degli alimenti. Latte alimentare (pastorizzato, UHT, sterilizzato). Derivati del latte (Formaggi, Ricotta, Yoghurt, Burro). Carne e salumi (non insaccati e insaccati). Caratteristiche degli sfarinati di grano. Processo di pastificazione e panificazione, tipologie di pasta e pane. Caratteri qualitativi e tecnologia di produzione degli oli e grassi alimentari.

Testi consigliati

P.Cappelli-V.Vannucchi: Chimica degli alimenti. Conservazione e trasformazioni (Zanichelli)

Programma di studio di Medicina Legale

- Responsabilità Professionale
Teoria dell'errore professionale. Errore tecnico. Errore di diagnosi. Errore di terapia. Errore di medicina o error scientiae. Errore colpevole
- Responsabilità per colpa professionale
Responsabilità morale. Responsabilità penale. Nesso di causalità o Rapporto di causalità. Responsabilità civile. Consenso al trattamento sanitario
- Protezione sociale
Previdenza, assistenza e sicurezza sociale. Il sistema previdenziale e delle Assicurazioni sociali. Principi e regole generali dell'Ordinamento previdenziale. Classificazione dei rischi. Infortunio sul lavoro
- Il danno alla persona
Azione lesiva, danno, menomazione. Classificazione del danno. Accertamento del danno. La simulazione del danno. Forme della simulazione
- Principi di deontologia medica
Codice deontologico. Segreto professionale. Cause di giustificazione. Segreto professionale e testimonianza. Giustificazioni sociali. Trasmissione del segreto
- Tossicologia
Principi generali. Definizione e classificazione dei tossici. Classificazione delle intossicazioni. Vie di entrata e di eliminazione dei tossici. Distribuzione e trasformazione dei tossici. Tossicocinetica. La tossicità e la tollerabilità. Antagonismo, antidotismo e sinergismo. Diagnostica generale dell'avvelenamento. Criterio clinico. Criterio anatomico. Criterio chimico-tossicologico. Criterio circostanziale
- D.Lgs. 81/08 e successive modifiche (D.Lgs. 106/09)*
- Accertamenti tossicologici in lavoratori con mansioni a rischio*

Testi consigliati:

- Clemente Puccini "Istituzioni di Medicina Legale", 6ª edizione, Casa Editrice Ambrosiana.