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. La Sicurezza alimentare
2. Le malattie trasmesse da alimenti
 - 2.1 Rischio biologico da alimenti
 - 2.1.1 Salmonella
 - 2.1.2 *Clostridium perfringens*
 - 2.1.3 *Vibrio parahaemolyticus*
 - 2.1.4 *Bacillus cereus*
 - 2.1.5 *Staphylococcus aureus*
 - 2.1.6 *Yersinia enterocolitica*
 - 2.1.7 *Listeria monocytogenes*
 - 2.1.8 *Campylobacter jejuni*
 - 2.1.9 *Escherichia coli*
 - 2.1.10 Brucella
 - 2.1.11 Anisakis
 - 2.1.12 Malattie virali trasmesse da alimenti
 - 2.2 Rischio chimico da alimenti
 - 2.2.1 Micotossine
 - 2.2.2 Idrocarburi policiclici aromatici
 - 2.2.3 Diossine e altri policlorobifenili (PCB)
 - 2.2.4 Bisfenolo A
3. Valutazione e gestione del rischio nella filiera alimentare
 - 3.1 Il regolamento CE 178/2002
 - 3.2 Obblighi degli operatori del settore alimentare - Rintracciabilità
 - 3.3 Gestione delle emergenze - Sistema di allerta
 - 3.4 Il pacchetto Igiene e le modalità di applicazioni del sistema HACCP

Libri consigliati:

Triassi – Igiene- Medicina Preventiva e del Territorio- 2015 Casa Editrice Idelson-Gnocchi.

Gilli – Professione Igienista – Manuale dell'Igiene Ambientale e Territoriale – 2010 Casa Editrice Ambrosiana.

Galli A, Bertoldi A – Igiene degli alimenti e HACCP –EPC Editore V edizione

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 prelievamento 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 :
Batteriologico, 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.