

CORSO INTEGRATO 11: Igiene degli Alimenti I

Insegnamenti: Igiene generale e applicata, Scienze tecniche applicate alla prevenzione, Scienze delle tecnologie alimentari, Medicina legale (Tossicologia ambientale degli alimenti)			
Settori Scientifico-Disciplinari: MED/42, MED/50, AGR/15, MED/43			CFU: 6
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente: <i>(lasciare la casella vuota se quella tipologia non è prevista)</i>			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	ADI: 0	Laboratorio: 0
	Altro (specificare):		
Obiettivi formativi <i>(max 200 caratteri):</i> Acquisire le conoscenze sugli obblighi e sui metodi di controllo della qualità e sicurezza degli alimenti, sui metodi di produzione degli alimenti e sui rischi per l'ambiente nella produzione e smaltimento.			
Contenuti <i>(max 100 caratteri per CFU):</i> fattori di contaminazione primaria e secondaria degli alimenti di natura biologica e chimica, i fitosanitari, HACCP , aspetti gestionali ed organizzativi della filiera di produzione, il sistema di allerta e la rintracciabilità. I processi produttivi degli alimenti,e delle bevande: pane, pasta, burro, latte e derivati, olii, riso, le conserve vegetali, birra, vino, aceto.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: prove in itinere e/o prova finale, colloquio.			
<u>Programma di Igiene Generale e Applicata</u>			
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 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.