

SCHEDA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : IGIENE GENERALE ED APPLICATA – A1285

Settore scientifico disciplinare (del modulo): MED/42

Docente: Giorgio Gilli

Settore scientifico disciplinare (del docente): MED/42

Crediti: 5

Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)

Fornire le principali nozioni di igiene generale ai fini della prevenzione di eventi patologici legati alla preparazione e distribuzione delle preparazioni alimentari.

Programma /contenuti del modulo

Introduzione al corso di igiene: definizione e storia.

Epidemiologia generale. Il rapporto ambiente e salute: definizioni, dinamiche, significati. I fattori di rischio ed i fattori causali: la patologia cronico-degenerativa e la patologia infettiva. La prevenzione primaria, secondaria e terziaria. Definizioni, misure ed applicazioni dell'epidemiologia: i tassi, le misure di mortalità e morbosità, natalità e mortalità infantile. La misura della frequenza di una malattia: prevalenza ed incidenza. Evoluzione storica delle malattie nel mondo: malattie infettive e cronicodegenerative.

Epidemiologia ed etiologia delle malattie infettive. Caratterizzazione dell'ospite e del parassita. Definizioni ed esempi di infettività, patogenicità, virulenza. Definizioni ed esempi di sorgente e serbatoio d'infezione, veicolo e vettore d'infezione. Classificazione delle malattie infettive secondo la modalità di trasmissione. Definizione ed esempi di endemia, epidemia e pandemia.

Fattori di contaminazione degli alimenti: la contaminazione biologica, chimica e fisica. Contaminazione primaria e secondaria degli alimenti da parte di microrganismi. Problematiche della contaminazione secondaria nella ristorazione collettiva. Fattori che favoriscono la moltiplicazione dei microrganismi. Metodi di conservazione degli alimenti. I principi fondamentali dell'HACCP ed esempi di intervento nella filiera produttiva con il sistema HACCP.

Classificazione delle malattie trasmesse attraverso gli alimenti: infezioni, tossinfezioni ed intossicazioni. La dose minima infettante, periodo di incubazione, sintomatologia. Epidemie di origine alimentare, i concetti utili nelle indagini epidemiologiche: rischio relativo, odd ratio, tasso d'attacco.

OGM nell'alimentazione: produzione, diffusione e problematiche igienico sanitarie connesse.

Esercitazioni

Epidemiologia delle tossinfezioni alimentari: calcolo del tasso di attacco, odd ratio, rischio relativo
Svolgimento di attività su personal computer con lo scopo di acquisire le nozioni base per utilizzare i principali strumenti informatici di ricerca bibliografica in materia di sanità pubblica.

Modalità di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese

Lezioni frontali e visita d'istruzione.

Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti

Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio

Strumenti di base per la video proiezione.

Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Colloquio orale e prova scritta in itinere.

Materie propedeutiche consigliate