



Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di Biologia e Farmacia
Corso di Laurea triennale in Biotecnologie Industriali

<u>Igiene Generale</u>	CFU	5
	SSD	MED/42
Docente	Sofia Cosentino	
E-mail	scosenti@unica.it	
Orario di ricevimento	riceve su appuntamento	

Obiettivi Formativi del corso

Conoscenze	Il corso si propone di fornire agli studenti una conoscenza dei fondamenti e dei principi teorici delle metodologie di indagine epidemiologica e delle metodologie di prevenzione applicate alle matrici ambientali ed alimentari. Lo studente sarà in grado di individuare ed analizzare marcatori, traccianti e indicatori di inquinamento nelle matrici alimentari e ambientali, ed applicare biotecnologie tradizionali e innovative alla produzione degli alimenti.
Capacità	
Comportamenti	
Conoscenze richieste	Nozioni di base di biochimica e microbiologia

Programma

Definizione e contenuti dell'Igiene. Principi generali di Epidemiologia e Prevenzione.
Igiene e qualità degli alimenti.
Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi negli alimenti.
Rapporto dei microrganismi con gli alimenti: microrganismi utili, microrganismi alterativi, microrganismi patogeni. Infezioni veicolate dagli alimenti e tossinfezioni alimentari classiche ed emergenti. I batteri lattici come esempio dei microrganismi utilizzati nelle biotecnologie degli alimenti.
Igiene dell'ambiente: approvvigionamento idrico e requisiti di potabilità; tecniche di potabilizzazione; smaltimento dei rifiuti solidi; smaltimento dei rifiuti liquidi.
Recenti aspetti normativi sulla sicurezza alimentare: norme di base, controllo ufficiale, autocontrollo secondo il sistema HACCP.
Esercitazioni in Laboratorio
Metodi analitici per la determinazione degli indici biologici di rischio infettivo nell'acqua per uso umano.
Analisi microbiologica degli alimenti (determinazione di Carica Microbica Totale, coliformi, E. coli, batteri lattici, patogeni alimentari).

Testi consigliati

Capolongo S. , D'Alessandro D. , Signorelli C.: Igiene edilizia ed ambientale, Società Editrice Universo, ed. 2007.

De Felip G. Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti, Tecniche Nuove, Milano - De Felip G. Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti, Tecniche Nuove, Milano.

Modalità di verifica/esame (spuntare le modalità di esame)

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Prove di verifica intermedie |
| <input type="checkbox"/> | Esame scritto |
| X | Esame orale |
| <input type="checkbox"/> | Prova di laboratorio |

Descrizione

Modalità iscrizione esame

On-line sito UNICA

Potenziali fattori di rischio per le attività di laboratorio