



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## SICUREZZA ALIMENTARE

<b>Anno immatricolazione</b>	2021/2022
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2022 - 17/06/2022)
<b>Crediti</b>	3
<b>Ore</b>	24 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	DE GIUSEPPE RACHELE (titolare) - 3 CFU
<b>Prerequisiti</b>	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso ha come obiettivo la formazione di future figure professionali in grado di operare nell'ambito della sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva.
<b>Programma e contenuti</b>	Il corso prevede il seguente programma: 1. Definizione di Food security e Food safety 2. Basi di epidemiologia e prevenzione delle principali malattie a trasmissione alimentare. 3. Fattori favorenti la crescita microbica 4. La contaminazione chimica e fisica negli alimenti 5. Il controllo del rischio: biologico – chimico – fisico nei sistemi di ristorazione

	<p>6. analisi del rischio: valutazione – gestione – comunicazione.  7. Cenni di tossicologia alimentare  8. Il sistema HACCP  9. Definizione di Functional food e Novel food.</p>
<p><b>Metodi didattici</b></p>	<p>L'insegnamento si avvale di lezioni frontali attraverso l'utilizzo di presentazioni in Power Point, video e materiale di approfondimento (pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate, linee guida delle principali società scientifiche nazionali ed internazionali), messe a disposizione degli studenti nella sezione dedicata all'insegnamento sulla piattaforma moodle KIRO.</p>
<p><b>Testi di riferimento</b></p>	<p>1. Testi di riferimento (non obbligatori):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Johannes Kramer, Carla Cantoni. Alimenti, microbiologia e igiene. Ed. Tecniche Nuove ISBN 978-88-481-2471-3.</li> <li>• Antonietta Galli, Alberto Bertoldi, Laura Franzetti. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC editore. ISBN:978-88-6310-827-9.</li> </ul> <p>2. Pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate come materiale di approfondimento.</p> <p>3. Sitografia:  <a href="https://www.epicentro.iss.it/">https://www.epicentro.iss.it/</a>  <a href="https://www.efsa.europa.eu/it">https://www.efsa.europa.eu/it</a>  <a href="http://www.fao.org/home/en/">http://www.fao.org/home/en/</a>  <a href="https://www.who.int/">https://www.who.int/</a>  <a href="https://www.ecdc.europa.eu/en">https://www.ecdc.europa.eu/en</a>  <a href="http://atlas.ecdc.europa.eu/public/index.aspx">http://atlas.ecdc.europa.eu/public/index.aspx</a>  <a href="https://www.izsvenezie.it/">https://www.izsvenezie.it/</a></p>
<p><b>Modalità verifica apprendimento</b></p>	<p>L'apprendimento viene verificato attraverso:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i) Test di autovalutazione in itinere (facoltativi)</li> <li>ii) Esame finale scritto, costituito da domande a risposta multipla e domande in modalità "aperta".</li> </ol>
<p><b>Altre informazioni</b></p>	
<p><b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b></p>	<p><a href="#">\$Ibi legenda sviluppo sostenibile</a></p>