



### 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

6. analisi del rischio: valutazione – gestione – comunicazione.
7. Cenni di tossicologia alimentare
8. Il sistema HACCP
9. Definizione di Functional food e Novel food.

#### Metodi didattici

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.

#### Testi di riferimento

1. Testi di riferimento (non obbligatori):
  - Johannes Kramer, Carla Cantoni. Alimenti, microbiologia e igiene. Ed. Tecniche Nuove ISBN 978-88-481-2471-3.
  - Antonietta Galli, Alberto Bertoldi, Laura Franzetti. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC editore. ISBN:978-88-6310-827-9.
2. Pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate come materiale di approfondimento.
3. Sitografia:
  - <https://www.epicentro.iss.it/>
  - <https://www.efsa.europa.eu/it>
  - <http://www.fao.org/home/en/>
  - <https://www.who.int/>
  - <https://www.ecdc.europa.eu/en>
  - <http://atlas.ecdc.europa.eu/public/index.aspx>
  - <https://www.izsvenezie.it/>

#### Modalità verifica apprendimento

L'apprendimento viene verificato attraverso:  
i) Test di autovalutazione in itinere (facoltativi)  
ii) Esame finale scritto, costituito da domande a risposta multipla e domande in modalità "aperta".

#### Altre informazioni

#### Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

[Sbl legenda sviluppo sostenibile](#)