

**LM-7 BIOTECNOLOGIE AGRARIE PER LA FILIERA AGRO-ALIMENTARE**  
**SCHEDA INSEGNAMENTO**

<b>Titolo:</b> Igiene ed allergologia degli alimenti <b>SSD:</b> MED/42 (6 CFU)	<b>Prof.:</b> Maria Elena Flacco
<b>Obiettivi formativi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apprendere i principali strumenti di rilevazione e misura dei dati.</li> <li>- Fornire le basi statistiche della ricerca in ambito agro-alimentare.</li> <li>- Definire i concetti di: salute, malattia, rischio.</li> <li>- Fornire le basi di epidemiologia e prevenzione delle malattie, con approfondimento sulle tossinfezioni alimentari e malattie a trasmissione oro-fecale.</li> <li>- Definire i principi di igiene degli alimenti.</li> </ul>
<b>Prerequisiti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenze di base di Igiene generale ed applicata.</li> </ul>
<b>Contenuto del corso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Epidemiologia di base, demografia e statistica sanitaria.</li> <li>- Epidemiologia e profilassi delle malattie a trasmissione oro-fecale.</li> <li>- Igiene degli alimenti: disinfezione, sterilizzazione, sanificazione. La prevenzione della proliferazione dei microrganismi.</li> <li>- La qualità degli alimenti e la loro contaminazione, il protocollo HACCP.</li> <li>- Cause di malattia e fattori di rischio, stili di vita e salute.</li> </ul>
<b>Metodi didattici</b>	<p>Lezioni frontali e didattica assistita online su piattaforma moodle certificativa per l'approfondimento di alcuni argomenti trattati a lezione.</p>
<b>Modalità verifica dell'apprendimento</b>	<p>L'esame consiste in una prova a quiz (20 domande a risposta multipla, con 4 risposte ciascuna) su tutti gli argomenti trattati nel corso. Dieci domande avranno valore 1, e le altre 10 avranno valore 2. Per superare la prova è necessario acquisire almeno 18 punti su 30. Il tempo previsto per la prova è di 40 minuti. La prova scritta potrà essere svolta in modalità telematica o in presenza, a seconda del contesto normativo e/o epidemiologico.</p>