



Università degli Studi di Cagliari
Facoltà di MM.FF.NN

Corso di Laurea triennale in Biotecnologie Industriali

Biotechnologie microbiche e igiene applicata Modulo IGIENE APPLICATA	CFU	3
	SSD	MED/42
Docente	Sofia Cosentino	
Indirizzo ufficio	Dip. Biologia Sperimentale (Monserrato)	
Tel.	070 6754146	
Fax.	070 6754197	
E-mail	scosenti@unica.it	
Orario di ricevimento	Tutti i giorni	

Obiettivi Formativi del corso

Conoscenze	Conoscenza dei fondamenti e dei principi teorici delle metodologie di indagine epidemiologica e delle metodologie di prevenzione applicate alle matrici ambientali ed alimentari.
Capacità	Lo studente sarà in grado di: individuare ed analizzare marcatori, traccianti e indicatori di inquinamento nelle matrici alimentari; applicare biotecnologie tradizionali e innovative alla produzione degli alimenti.
Comportamenti	Il corso prevede di stimolare il lavoro sia di gruppo sia autonomo.
Conoscenze richieste	Si consiglia il superamento dell'esame di 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.
 - Ruolo dell'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 pratiche:
- Esame batteriologico delle acque

Testi consigliati

Signorelli C.: Igiene edilizia ed ambientale, Società Editrice Universo, 3° ediz., 2007.
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 <input checked="" type="checkbox"/> Esame orale <input type="checkbox"/> Prova di laboratorio	
Descrizione	L'esame di profitto del corso di Igiene generale e applicata si basa principalmente sulla valutazione di una prova orale su argomenti generali descrittivi.
Modalità iscrizione esame	Entro tre giorni della data d'esame, lo studente deve indicare nome e cognome, n° di matricola presso il Manager didattico presso il Consorzio UNO di Oristano.
Potenziati fattori di rischio per le attività di laboratorio	