



UNIVERSITÀ  
degli STUDI  
di CATANIA

DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E  
AMBIENTE (Di3A)

Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie  
alimentari

Anno accademico 2019/2020 - 1° anno

---

## IGIENE E PRINCIPI DI NUTRIZIONE

MED/42 - 6 CFU - 2° semestre

### Docenti titolari dell'insegnamento

#### ANTONELLA PAOLA AGODI

**Email:** agodia@unict.it

**Edificio / Indirizzo:** Comparto 10/Edificio C

**Telefono:** 0953782183

**Orario ricevimento:** Tutti i lunedì e i mercoledì dalle 11.30 alle 12.30. Si consiglia di chiedere conferma sulla presenza del docente per e-mail

#### MARGHERITA FERRANTE

**Email:** marfer@unict.it

**Edificio / Indirizzo:** Comparto 10, Edificio C, Il piano/Via S. Sofia 87, 95123 Catania

**Telefono:** 0953782186

**Orario ricevimento:** venerdì 9,00-14,00

---

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il Corso si propone di fornire agli studenti, con la metodologia della didattica *operativa*, concetti e strumenti specifici della sorveglianza nutrizionale secondo gli standard di progetti europei e/o nazionali; di preparare gli studenti alla valutazione critica dei risultati delle indagini di sorveglianza, a censire e valutare le fonti di dati, sulla base dei quali vengono prodotte le raccomandazioni e gli interventi di Sanità pubblica per la prevenzione primaria e secondaria delle malattie associate alla nutrizione.

Il corso si propone altresì di partire dalle conoscenze di base della sicurezza alimentare, approfondendo le strategie e i metodi per il raggiungimento dei migliori risultati di protezione dai rischi da contaminazione. Saranno presentati i principali metodi utilizzati per la protezione della salute dei consumatori dal campo alla tavola a livello europeo e nazionale. Al termine del corso lo studente sarà in grado di individuare i rischi connessi con la contaminazione della catena alimentare e di interpretare i risultati degli studi riportati in letteratura per una valutazione del rischio per la popolazione.

### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il corso prevede lezioni frontali in cui viene incoraggiata l'interazione continua con gli studenti ed esercitazioni in aula e in laboratorio per sviluppare la capacità di applicare la conoscenza acquisita durante il corso.

## **PREREQUISITI RICHIESTI**

Conoscenze di base di biologia

---

## **FREQUENZA LEZIONI**

Fortemente raccomandata

---

## **CONTENUTI DEL CORSO**

Dieta e salute, dall'epidemiologia alla prevenzione delle malattie associate alla nutrizione: metodi e risultati. Epidemiologia nutrizionale: definizione, obiettivi, metodologie e strumenti. Dieta e cancro: le evidenze. Dieta e salute riproduttiva: le evidenze. Le raccomandazioni. I principi metodologici. Inferenza causale. Meccanismi d'azione. La sorveglianza nutrizionale. Strumenti di valutazione della dieta. La nutrigenomica e la nutrigenetica.

Sicurezza alimentare: definizione e obiettivi; strategie, metodi e risultati. Qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica. La European Food Safety Authority (EFSA) e i Sistemi di Allerta dell'Unione Europea. I principali contaminati della catena alimentare e i loro riflessi sulla salute della popolazione. Le evidenze scientifiche, consulenza e comunicazione sui rischi esistenti ed emergenti associati alla catena alimentare. HACCP, autocontrollo e implementazione della sicurezza alimentare. CNSA e salute dei consumatori. Il pacchetto igiene e la qualità globale.

---

## **TESTI DI RIFERIMENTO**

1. G. Gilli. Professione Igienista. Manuale dell'Igiene Ambientale e Territoriale. CEA Ambrosiana
2. Galli, Bertoldi. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC Libri, Roma 2012.
3. Carlo Correra, Corinna Correra. Sicurezza alimentare. Tecniche nuove, Milano 2012.

## **ALTRO MATERIALE DIDATTICO**

Materiale *ad hoc* (slide, articoli scientifici, documenti di approfondimento) verrà distribuito durante il corso delle lezioni e sarà reso disponibile sul sito Studium: <http://studium.unict.it/dokeos/2019/>

---

## **PROGRAMMAZIONE DEL CORSO**

Argomenti

Riferimenti testi

---

|    |   |   |
|----|---|---|
| 1  | Dieta e salute, dall'epidemiologia alla prevenzione delle malattie associate alla nutrizione: metodi e risultati. Epidemiologia nutrizionale: definizione, obiettivi, metodologie e strumenti | Testo 1 capitolo 7. Materiale ad hoc verrà distribuito durante il corso delle lezioni e sarà reso disponibile sul sito Studium  |
| 2  | Dieta e cancro: le evidenze. Dieta e salute riproduttiva: le evidenze. Le raccomandazioni. I principi metodologici. Inferenza causale. Meccanismi d'azione.                                   | Testo 1 capitolo 7. Materiale ad hoc verrà distribuito durante il corso delle lezioni e sarà reso disponibile sul sito Studium  |
| 3  | La sorveglianza nutrizionale. Strumenti di valutazione della dieta.   | Testo 1 capitolo 7. Materiale ad hoc verrà distribuito durante il corso delle lezioni e sarà reso disponibile sul sito Studium  |
| 4  | La nutrigenomica e la nutrigenetica.  | Testo 1 capitolo 2 e capitolo 7. Materiale ad hoc verrà distribuito durante il corso delle lezioni e sarà reso disponibile sul sito Studium   |
| 5  | Sicurezza alimentare: definizione e obiettivi; strategie, metodi e risultati.   | Testo 3 capitoli da concordare  |
| 6  | Qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica  | Testo 3 capitoli da concordare  |
| 7  | La European Food Safety Authority (EFSA) e i Sistemi di Allerta dell'Unione Europea.  | - <a href="http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm">http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm</a> ; <a href="http://www.efsa.europa.eu">http://www.efsa.europa.eu</a>   |
| 8  | I principali contaminati della catena alimentare e i loro riflessi sulla salute della popolazione   | Testo 2 capitoli 1, 2 e 3   |
| 9  | Le evidenze scientifiche, consulenza e comunicazione sui rischi esistenti ed emergenti associati alla catena alimentare.  | Casi studio tratti dalla letteratura scientifica forniti su Studium   |
| 10 | HACCP, autocontrollo e implementazione della sicurezza alimentare.  | Testo 2 capitoli 5, 6, 7 e 8<br><a href="http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&amp;id=1212&amp;area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&amp;menu=vuoto">http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&amp;id=1212&amp;area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&amp;menu=vuoto</a> |
| 11 | Il pacchetto igiene e la qualità globale.   | Testo 2 appendice normativa. Testo 3 capitolo normative.  |

---

## **VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

### **MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO**

- Prova scritta con quesiti a risposta multipla e a risposta aperta
- Colloquio orale

Le prove scritte e orali concorreranno entrambe alla determinazione del voto finale. La votazione massima verrà assegnata allo studente che avrà dimostrato padronanza degli argomenti, capacità di mettere in relazione le conoscenze acquisite, capacità espositive e padronanza del lessico disciplinare.

### **ESEMPI DI DOMANDE E/O ESERCIZI FREQUENTI**

Le dieci raccomandazioni della WCRF per la prevenzione del cancro. Gli strumenti di sorveglianza nutrizionale.

#### ***I Food Frequency Questionnaires (FFQ):***

- a) sono questionari nei quali i soggetti riportano il loro consumo esatto nelle 24 ore precedenti l'intervista
  - b) sono questionari che raccolgono informazioni sugli stili di vita
  - c) sono utili a valutare la dieta a lungo termine di alcune centinaia o migliaia di individui
  - d) sono questionari nei quali i soggetti riportano gli alimenti e le bevande che consumano prospettivamente nei giorni successivi all'intervista
  - e) Nessuna delle precedenti
-