



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA

DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E
AMBIENTE (Di3A)

Corso di laurea in Scienze e tecnologie per la ristorazione e
distribuzione degli alimenti mediterranei

Anno accademico 2020/2021 - 2° anno

IGIENE E DIETOLOGIA

12 CFU - 2° semestre

Docenti titolari dell'insegnamento

CHIARA COPAT - Modulo IGIENE DEGLI ALIMENTI - MED/42 - 6 CFU

Email: ccopat@unict.it

Edificio / Indirizzo: Dipartimento di Scienze Mediche, Chirurgiche e Tecnologie Avanzate "G.F. Ingrassia", Via Santa Sofia 87

Orario ricevimento: Si riceve previo appuntamento email

GIUSEPPE GROSSO - Modulo DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA - MED/49 - 6 CFU

Email: giuseppe.grosso@unict.it

Edificio / Indirizzo: Via S. Sofia 97, 95123

Telefono: +39 0954781187

Orario ricevimento: Mercoledì, 10:00-12:00

OBIETTIVI FORMATIVI

▪ IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il corso si prefigge di far conoscere i fattori principali che condizionano la qualità igienico-sanitaria degli alimenti e gli strumenti per l'identificazione dei rischi per la salute umana. Sarà quindi presa in considerazione la contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti, con particolare riguardo ai microrganismi responsabili di malattie a trasmissioni alimentare, ai principali contaminanti ambientali, e ai meccanismi di prevenzione delle malattie correlate.

▪ DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA

Il corso ha l'obiettivo di fornire le conoscenze essenziali per definire i principi caratterizzanti gli aspetti qualitativi della dieta mediterranea, tra cui la sua inclusione nel contesto geografico e applicazione in altre aree e culture. Saranno descritti sia gli alimenti chiave che i composti dimostrati avere effetti benefici sulla salute così come aspetti relativi alla sostenibilità ambientale.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

▪ IGIENE DEGLI ALIMENTI

Lezioni frontali o telematica qualora le condizioni lo dovessero richiedere. Esercitazioni pratiche in aula e in laboratorio (individuali e di gruppo). Prove in itinere. Qualora l'insegnamento venisse impartito in modalità mista o a distanza potranno essere introdotte le necessarie variazioni rispetto a quanto dichiarato in precedenza, al fine di rispettare il programma previsto e riportato nel syllabus.

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Lezioni frontali o telematica qualora le condizioni lo dovessero richiedere. Qualora l'insegnamento venisse impartito in modalità mista o a distanza potranno essere introdotte le necessarie variazioni rispetto a quanto dichiarato in precedenza, al fine di rispettare il programma previsto e riportato nel syllabus.

PREREQUISITI RICHIESTI

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Propedeuticità come previsto dal CdS.

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Propedeuticità come previsto dal CdS.

FREQUENZA LEZIONI

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Obbligatoria

CONTENUTI DEL CORSO

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Obiettivi dell'igiene e meccanismi di intervento per la promozione della salute pubblica.

Analisi del rischio ed elementi di epidemiologia

Epidemiologia nutrizionale

Epidemiologia e prevenzione delle malattie correlate agli alimenti.

Sicurezza alimentare e rischio fisico

Sicurezza alimentare e rischio chimico

Sicurezza alimentare e rischio biologico

Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) e principali microrganismi implicati nella loro trasmissione.

- Aspetti igienico-sanitari nella conservazione degli alimenti
- Sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione in campo alimentare.
- Contaminazione dei comparti ambientali: acque destinate al consumo umano
- Contaminazione dei comparti ambientali: aria e suolo
- Legislazione sulla sicurezza alimentare: Regolamenti comunitari e leggi nazionali a tutela della sicurezza alimentare.
- Ristorazione collettiva – Sicurezza nella ristorazione collettiva ed aspetti tecnico-legislativi

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Definizione di dieta mediterranea, caratteristiche e varianti (dieta mediterranea nel mondo)

Effetti della dieta mediterranea sulla salute umana

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: frutta e verdura

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: legumi

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: cereali

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: carni (bovine, suine, ovine) e i prodotti della pesca

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: latte e derivati

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: frutta a guscio

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: olio di oliva

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: alcol

Componenti della dieta mediterranea: acidi grassi

Componenti della dieta mediterranea: fibre

Componenti della dieta mediterranea: vitamine antiossidanti e polifenoli

Dieta mediterranea e sostenibilità ambientale

TESTI DI RIFERIMENTO

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Il materiale didattico, appunti e slides del corso, sarà messo a disposizione dal docente.

Saranno rese disponibili le slides e materiale didattico (articoli scientifici e documenti di società scientifiche) in occasione delle lezioni.

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Saranno rese disponibili le slides e materiale didattico (articoli scientifici e documenti di società scientifiche) in occasione delle lezioni.

ALTRO MATERIALE DIDATTICO

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Saranno rese disponibili le slides e materiale didattico (articoli scientifici e documenti di società scientifiche) in occasione delle lezioni.

PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

IGIENE DEGLI ALIMENTI

	Argomenti	Riferimenti testi
1	Obiettivi dell'igiene e meccanismi di intervento per la promozione della salute pubblica	materiale didattico
2	Analisi del rischio ed elementi di epidemiologia	materiale didattico
3	Epidemiologia Nutrizionale	materiale didattico
4	Epidemiologia e prevenzione delle malattie correlate agli alimenti	materiale didattico
5	Sicurezza alimentare e rischio fisico	materiale didattico
6	Sicurezza alimentare e rischio chimico	materiale didattico
7	Sicurezza alimentare e rischio biologico	materiale didattico
8	Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) e principali microrganismi implicati nella loro trasmissione	materiale didattico
9	Aspetti igienico-sanitari nella conservazione degli alimenti	materiale didattico
10	Sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione in campo alimentare	materiale didattico
11	Contaminazione dei comparti ambientali: acque destinate al consumo umano	materiale didattico
12	Contaminazione dei comparti ambientali: aria e suolo	materiale didattico
13	Legislazione sulla sicurezza alimentare: Regolamenti comunitari e leggi nazionali a tutela della sicurezza alimentare.	materiale didattico
14	Ristorazione collettiva – Sicurezza nella ristorazione collettiva ed aspetti tecnico-legislativi	materiale didattico

DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA

	Argomenti	Riferimenti testi
1	si faccia riferimento all'outline del corso	materiale didattico

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

▪ DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA

Esame scritto e orale. La verifica dell'apprendimento potrà essere effettuata anche per via telematica, qualora le condizioni lo dovessero richiedere.

ESEMPI DI DOMANDE E/O ESERCIZI FREQUENTI

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Definizione di dieta mediterranea, caratteristiche e varianti (dieta mediterranea nel mondo)

Effetti della dieta mediterranea sulla salute umana

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: frutta e verdura

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: legumi

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: cereali

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: carni (bovine, suine, ovine) e i prodotti della pesca

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: latte e derivati

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: frutta a guscio

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: olio di oliva

Alimenti caratterizzanti la dieta mediterranea: alcol

Componenti della dieta mediterranea: acidi grassi

Componenti della dieta mediterranea: fibre

Componenti della dieta mediterranea: vitamine antiossidanti e polifenoli

Dieta mediterranea e sostenibilità ambientale
