



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 2021/2022 - 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

JUSTYNA GODOS - Modulo DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA

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). 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.

Informazioni per studenti con disabilità e/o DSA

A garanzia di pari opportunità e nel rispetto delle leggi vigenti, gli studenti interessati possono chiedere un colloquio personale in modo da programmare eventuali misure compensative e/o dispensative, in base agli obiettivi didattici ed alle specifiche esigenze.

E' possibile rivolgersi anche ai docenti referenti CInAP (Centro per l'integrazione Attiva e Partecipata - Servizi per le Disabilità e/o i DSA) del nostro Dipartimento, Proff. Giovanna Tropea Garzia e Anna De Angelis.

▪ **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.

A garanzia di pari opportunità e nel rispetto delle leggi vigenti, gli studenti interessati possono chiedere un colloquio personale in modo da programmare eventuali misure compensative e/o dispensative, in base agli obiettivi didattici ed alle specifiche esigenze.

E' possibile rivolgersi anche al docente referente CInAP (Centro per l'integrazione Attiva e Partecipata - Servizi per le Disabilità e/o i DSA) del Dipartimento, prof.ssa Giovanna Tropea Garzia.

PREREQUISITI RICHIESTI

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Propedeuticità come previsto dal CdS.

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Propedeuticità come previsto dal CdS.

FREQUENZA LEZIONI

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Non obbligatoria per sostenere l'esame, ma fortemente consigliata.

▪ **DIETOLOGIA E DIETA MEDITERRANEA**

Facoltativa

CONTENUTI DEL CORSO

▪ **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

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

Legislazione sulla sicurezza alimentare: Regolamenti comunitari e leggi nazionali a tutela della sicurezza alimentare.

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

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

Appunti di lezione. La docente renderà disponibili attraverso la piattaforma STUDIUM le slides degli argomenti trattati a lezione

▪ 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

▪ IGIENE DEGLI ALIMENTI

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

PROGRAMMAZIONE DEL CORSO

IGIENE DEGLI ALIMENTI

	Argomenti	Riferimenti testi
1	Obiettivi dell'igiene e meccanismi di intervento per la promozione della salute pubblica	Dispense fornite dal docente
2	Analisi del rischio ed elementi di epidemiologia	Dispense fornite dal docente
3	Epidemiologia Nutrizionale	Dispense fornite dal docente
4	Epidemiologia e prevenzione delle malattie correlate agli alimenti	Dispense fornite dal docente
5	Sicurezza alimentare e rischio fisico	Dispense fornite dal docente
6	Sicurezza alimentare e rischio chimico	Dispense fornite dal docente
7	Sicurezza alimentare e rischio biologico	Dispense fornite dal docente
8	Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) e principali microrganismi implicati nella loro trasmissione	Dispense fornite dal docente
9	Aspetti igienico-sanitari nella conservazione degli alimenti	Dispense fornite dal docente
10	Sanificazione, disinfezione, sterilizzazione e disinfestazione in campo alimentare	Dispense fornite dal docente

11	Contaminazione dei comparti ambientali: acque destinate al consumo umano	Dispense fornite dal docente
12	Contaminazione dei comparti ambientali: aria e suolo	Dispense fornite dal docente
13	Legislazione sulla sicurezza alimentare: Regolamenti comunitari e leggi nazionali a tutela della sicurezza alimentare.	Dispense fornite dal docente
14	Ristorazione collettiva – Sicurezza nella ristorazione collettiva ed aspetti tecnico-legislativi	Dispense fornite dal docente

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

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

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

- **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

- **IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Domande e collegamenti su qualsiasi parte del programma

- **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
