



UNIVERSITÀ
degli STUDI
di CATANIA

DIPARTIMENTO DI AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E
AMBIENTE (Di3A)

Corso di laurea magistrale in Scienze e tecnologie
alimentari

Anno accademico 2021/2022 - 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. Il ricevimento potrà avvenire a distanza o in presenza

MARGHERITA FERRANTE

Email: marfer@unict.it

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

Telefono: 0953782186

Orario ricevimento: Lunedì dalle 09:00 alle 11:00, Venerdì dalle 09:00 alle 14:00 Comparto 10, Edificio C, Il piano, St. 10C/02/020

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 (4 CFU, 28 ore) in cui viene incoraggiata l'interazione continua con gli studenti ed altre attività (2 CFU, 28 ore) con esercitazioni in aula e in laboratorio e partecipazione a seminari per sviluppare la capacità di applicare la conoscenza acquisita durante il corso.

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

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/2021/>

Durante il corso verranno consigliati ulteriori testi e documenti di approfondimento prevalentemente in lingua inglese

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.	- http://ec.europa.eu/food/safety/rasff/index_en.htm ; http://www.efsa.europa.eu
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 http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1212&area=Valutazione%20rischio%20catena%20alimentare&menu=vuoto
11	Il pacchetto igiene e la qualità globale.	Testo 2 appendice normativa. Testo 3 capitolo normative.

VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

- Una prova scritta con quesiti a risposta multipla e a risposta aperta
- Colloquio orale

Le prove scritta e orale 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.

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

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
-