

## Sicurezza alimentare e legislazione sanitaria (10 CFU – III anno I semestre) Anno 2024/2025

- **Informazioni Docente**

### **Prof Carmelo Nobile (3 CFU)**

Ordinario di Igiene

Dipartimento di Scienze della Salute

e-mail: [nobile@unicz.it](mailto:nobile@unicz.it)

telefono: 0961712341

Modulo di Igiene generale e applicata

orario di ricevimento: lunedì 14.00-18.00 previa mail

### **Prof. ssa Isabella Aquila (4 CFU)**

e-mail: [isabella.aquila@unicz.it](mailto:isabella.aquila@unicz.it)

Dipartimento di Scienze della Salute

Modulo di Medicina Legale

orario di ricevimento: dal lunedì al venerdì ( ore 14.00-18.00 ) previo appuntamento da concordare via mail

### **Dott. Roberto Bava (3 CFU)**

PhD, Medico veterinario, specialista in Alimentazione animale, esperto in “gestione Igienico-Sanitaria degli apiari a salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità”

e-mail: [roberto.bava@unicz.it](mailto:roberto.bava@unicz.it)

**Orario di ricevimento:** appuntamento concordato via e-mail

- **Descrizione del Corso**

Il Corso si propone di fornire gli strumenti necessari al laureato in Biotecnologie per analizzare i rischi per la salute nelle comunità in cui svolgerà la propria attività, con particolare attenzione agli interventi di protezione, prevenzione e promozione della salute nei diversi ambiti della comunità relativamente ai prodotti alimentari. Saranno inoltre descritte l'organizzazione sanitaria e le modalità di studi epidemiologici da implementare ed i risvolti legislativi medico legali coinvolti.



## **Obiettivi del Corso e Risultati di apprendimento attesi** (vedi appendice)

Indicare cosa ci si aspetta dallo studente a fine corso, cioè cosa saprà, cosa saprà fare, quali abilità avrà sviluppato.

Questo corso, fornirà agli studenti moderni strumenti utilizzati per valutare le caratteristiche specifiche dei prodotti di origine animale, che influenzano i relativi processi produttivi e la qualità finale dei prodotti. Il corso inoltre si propone di fornire le conoscenze relative alle misure di controllo atte ad assicurare la qualità sanitaria degli alimenti di origine animale, nel rispetto delle normative vigenti.

- Individuare, a livello del singolo e della collettività condizioni e fattori che condizionano lo stato di salute e di malattia
- Riconoscere il rischio correlato alle abitudini di vita ed a particolari condizioni ambientali
- Applicare le misure atte a prevenire, sopprimere o limitare la diffusione delle malattie trasmissibili e non trasmissibili
- Conoscere ed utilizzare le principali strategie di promozione della salute e di medicina preventiva, applicate al singolo e alla comunità
- Fornire le conoscenze di base di fondamentali strumenti epidemiologici che consentono l'analisi delle problematiche sanitarie, nonché la capacità di raccogliere, analizzare e comunicare correttamente dati e conoscenze relative alla valutazione dello stato di salute e dei bisogni sanitari della popolazione.

## **Programma**

### **Modulo di Igiene generale e applicata. -3 CFU – III anno I semestre- Carmelo Nobile.**

- **Programma**
  1. Obiettivi e metodi dell'igiene e della sanita' pubblica
  2. La sanita' pubblica
    1. Sorveglianza epidemiologica
    2. Interventi di prevenzione
      1. Prevenzione primaria
      2. Prevenzione secondaria
      3. Prevenzione terziaria
  3. Educazione sanitaria e promozione della salute. Analisi dei fattori/condizioni di rischio o predisponenti e motivazione ad adottare atteggiamenti prudenti.



3. Alimentazione e rischi per la salute. Metodi di bonifica, di conservazione e controllo degli alimenti.

4. Epidemiologia e profilassi delle malattie infettive

6. Malattie infettive trasmesse per via aerea

6. Malattie infettive trasmesse per via enterica

6. Malattie infettive trasmesse per contagio diretto e/o parenterale

6. Infezioni correlate all'assistenza.

7. EPIDEMIOLOGIA

Demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico

La valutazione del rischio

Gli studi epidemiologici

Epidemiologia descrittiva

Epidemiologia analitica

1 Studi di prevalenza o trasversali

2 Studi di coorte

3 Studi caso-controllo

4 Epidemiologia sperimentale o di intervento

6. Organizzazione e management sanitario

I modelli di sistemi sanitari sia internazionale e nazionale

Il servizio sanitario nazionale e regionale. Il processo manageriale in sanità. Programmazione e pianificazione sanitaria

Principi di organizzazione sanitaria riferiti al contesto italiano: le aziende sanitarie locali e le aziende ospedaliere. Assistenza Domiciliare Integrata. Dipartimento di prevenzione.

EBM , linee guida, protocolli, studi di esito.

**Modulo di Medicina Legale. -4 CFU – III anno I semestre- Isabella Aquila.**

**1. Medicina legale in materia penale:**

1. Delitto doloso, colposo e preterintenzionale delitti contro la vita e l'incolumità

2. Il reato di percosse e di lesioni personali;



3. Regolamento di polizia mortuaria;
4. La responsabilità professionale e la Legge Gelli Bianco
5. Il consenso informato
6. L'interruzione volontaria di gravidanza
7. L'imputabilità
8. La violenza sessuale e relative indagini

## **2. Tanatologia e patologia forense:**

1. Fenomeni cadaverici e cronologia della morte
2. Patologia forense
3. Traumatologia forense: lesioni d'arma da fuoco, d'arma bianca ed oggetto contundente, grandi traumatismi, investimento stradale, lesioni da energia elettrica, barotraumi, lesioni da energia radiante
4. Asfissologia
5. Tossicologia forense: Meccanismi d'azione, di induzione e inibizione enzimatica delle sostanze tossiche con i possibili effetti biologici precoci.
6. Il laboratorio forense
7. Indagini di sopralluogo ed identificazione personale
8. Indagini di laboratorio sulla scena del crimine
9. Il ruolo dei biomarcatori in patologia forense

## **3. La valutazione del danno alla persona in ambito civile e penale**

### **4. Lo stato sociale, aspetti medico legali**

1. Invalidità civile
2. INPS
3. INAIL- Malattie professionali; INFORTUNIO SUL LAVORO

**Modulo: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale CFU: 3; Anno: 3; Semestre: I. Dott. Roberto Bava**

**Programma**



- Legislazione alimentare dell'UE: Regolamento (CE) 178/2002, Regolamento (CE) 852/2004, Regolamento (CE) 853/2004, Regolamento (CE) 625/2017, buone pratiche di igiene (GHP) e buone pratiche di fabbricazione (GMP). Sistema di analisi dei rischi e punti critici di controllo (HACCP) e linee guida per la sua applicazione.
- Residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale; limiti massimi di residui per le sostanze farmacologicamente attive utilizzate in medicina veterinaria (antibiotici, pesticidi, inquinanti ambientali, interferenti endocrini e sostanze anabolizzanti utilizzate illegalmente negli allevamenti, ecc.); resistenza antimicrobica negli alimenti destinati all'alimentazione; azione preventive dalla produzione al consumo.
- Carni e prodotti carnei: struttura e composizione del muscolo; conversione del muscolo in carne; modificazione delle carni dopo la macellazione; alterazioni delle carni e pericoli microbiologici; conservazione della carne; carni macinate; trasformazione delle carni: i salumi.
- Prodotti ittici: modificazioni *post mortem*: valutazione della freschezza; conservazione dei prodotti ittici; alterazioni e pericoli microbiologici; sostanze tossiche nei prodotti ittici.
- Latte e derivati: caratteristiche fisico-chimiche e compositive; tipologie e classificazioni; trattamento termico; conservazione: sterilizzazione e pastorizzazione; alterazioni e pericoli microbiologici.
- Uova e ovoprodotti: caratteristiche fisico-chimiche e compositive; categorie merceologiche; conservazione e trasformazione; commercializzazione e tracciabilità; alterazioni e pericoli microbiologici e non microbici.
- Miele e prodotti dell'alveare: caratteristiche generali e compositive; metodi di produzione e conservazione; commercializzazione.
- Metodi di conservazione: atmosfera protettiva; freddo; caldo; sostanze indesiderate che derivano dal trattamento degli alimenti.
- Additivi nell'industria alimentare; Normativa di riferimento.
- Etichettatura alimentare

**Stima dell'impegno orario richiesto per lo studio individuale del programma** (*stimare per ogni argomento del programma le ore necessarie per lo studio individuale (quello a domicilio) e calcolare la somma.*)

**170 ore**

### **Metodi Insegnamento utilizzati**

Lezioni frontali, laboratori didattici, tirocinio, simulazione casi, problem solving, esercitazioni

### **Risorse per l'apprendimento**



### Libri di testo:

- Tiecco G.: Ispezione degli Alimenti di Origine Animale. Edagricole, Bologna, 2000
- IGIENE
- Ricciardi W. "Igiene" Idelson Gnocchi Napoli 2013.
- Damiani G, Ricciardi W. "Manuale di Programmazione e Organizzazione Sanitaria". Idelson Gnocchi Napoli 2010.
- Elementi di Medicina Legale - Prima Edizione - Editore Monduzzi
- Elementi di medicina legale per infermieristica- Pisa University Press
- Ulteriori letture consigliate per approfondimento Knight's Forensic Pathology- Fourth Edition.
- Chimica degli alimenti - conservazione e trasformazione, Patrizia Cappelli, Vanna Vannucchi, Editore Zanichelli

### Ulteriori letture consigliate per approfondimento

Diapositive scaricabili sulla pagina E-learning con ulteriori approfondimenti on-line tramite lezioni integrative

Altro materiale didattico: diapositive o dispense. Normativa vigente, comunitaria e nazionale

### **Attività di supporto**

Incontri con tutor o altre possibilità (podcast, webinar, ecc).

Nell'ambito del corso sono previsti seminari, convegni e discussioni tematiche.

### **Modalità di frequenza**

Le modalità sono indicate dal Regolamento didattico d'Ateneo.

### **Modalità di accertamento**

Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22 consultabile al link [http://www.unicz.it/pdf/regolamento\\_didattico\\_ateneo\\_dr681.pdf](http://www.unicz.it/pdf/regolamento_didattico_ateneo_dr681.pdf)

Durante il corso potranno anche essere svolte prove in itinere.

L'esame finale sarà svolto in forma orale

I criteri sulla base dei quali sarà giudicato lo studente sono:



	<b>Conoscenza e comprensione argomento</b>	<b>Capacità di analisi e sintesi</b>	<b>Utilizzo di referenze</b>
Non idoneo	Importanti carenze. Significative inaccurattezze	Irrilevanti. Frequenti generalizzazioni. Incapacità di sintesi	Completamente inappropriato
18-20	A livello soglia. Imperfezioni evidenti	Capacità appena sufficienti	Appena appropriato
21-23	Conoscenza routinaria	E' in grado di analisi e sintesi corrette. Argomenta in modo logico e coerente	Utilizza le referenze standard
24-26	Conoscenza buona	Ha capacità di a. e s. buone gli argomenti sono espressi coerentemente	Utilizza le referenze standard
27-29	Conoscenza più che buona	Ha notevoli capacità di a. e s.	Ha approfondito gli argomenti
30-30L	Conoscenza ottima	Ha notevoli capacità di a. e s.	Importanti approfondimenti


