

<b>Corso di studi in TECNICHE DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI TECNICO DELLA PREVENZIONE NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI LAVORO)</b> <a href="http://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/visualizzaCurriculum.seam?oidCurriculum=15701&amp;paginaProvenienza=ricercaSemplice&amp;cid=9435">http://offweb.unipa.it/offweb/public/corso/visualizzaCurriculum.seam?oidCurriculum=15701&amp;paginaProvenienza=ricercaSemplice&amp;cid=9435</a>		
<b>insegnamento</b>	<b>CFU</b>	<b>Obiettivi specifici</b>
<b>C.I. Scienze di base (9 CFU) :</b>		
Chimica generale (CHIM/03)	3	conoscenze scientifiche di base necessarie alla comprensione degli aspetti chimici alla base di metodi e processi chimico-analitici, biochimici, biologici ed ecologici
Biologia e genetica (BIO/13)	3	Comprendere l'organizzazione biologica che sta alla base degli organismi viventi. Conoscere i processi biologici fondamentali degli organismi viventi. Conoscere i processi che regolano l'espressione dell'attività dei geni e le modalità di trasmissione dei caratteri ereditari.
Biochimica (BIO/10)	3	Conoscere e comprendere la biochimica cellulare dei processi biologici fondamentali Conoscere i processi che permettono ai segnali extracellulari di influenzare la biochimica delle cellule.
<b>C.I. Igiene e Metodologia Epidemiologica (9 CFU) :</b>		
Metodologia Epidemiologica (MED/42)	3	Conoscere la popolazione italiana negli aspetti naturali e nei suoi aspetti sociali. Conoscere le principali cause di malattia, le fonti e i flussi informativi che permettono la conoscenza dei fenomeni sanitari nel nostro Paese, conoscere le misure di occorrenza, di associazione di rischio, i principali studi epidemiologici e le loro principali applicazioni. Saper ricercare i dati sanitari del nostro Paese attraverso i siti web principali. Sapere organizzare una raccolta di dati epidemiologici, sapere rappresentarli sotto forma di comunicazione (power-point).
Igiene (MED/42)	6	Fornire allo studente le conoscenze di base e una significativa padronanza del metodo scientifico generale nonché la capacità di elaborare ed interpretare in maniera integrata dati ambientali di diversa natura, necessaria per acquisire idonee competenze applicative. Permettere allo studente di raggiungere i seguenti obiettivi: - apprendere le nozioni fondamentali dell'igiene acquisendo familiarità con la terminologia ed il linguaggio propri di tale disciplina; - apprendere le nozioni fondamentali della valutazione del rischio acquisendo familiarità con la terminologia ed il linguaggio propri di tale approccio alle principali problematiche di salute pubblica; - sviluppare l'approccio interdisciplinare necessario per operare su realtà complesse e per elaborare ed interpretare i dati in maniera integrata; - sviluppare autonome capacità di apprendimento, di elaborazione delle conoscenze e di trasferimento dei risultati a interlocutori specialisti e non.
<b>C.I. Microbiologia e Malattie Infettive(6CFU) :</b>		
Microbiologia (MED/07)	3	Acquisire le conoscenze di base del mondo dei microrganismi sotto l'aspetto dell'organizzazione cellulare, metabolico e genetico. Conoscere e comprendere i meccanismi dell'azione patogena dei microrganismi in generale e di alcuni importanti patogeni in particolare. Gli studenti apprenderanno alcuni aspetti applicativi della microbiologia, con particolare attenzione per le metodiche di controllo microbiologico degli alimenti, dell'ambiente, delle superfici e dell'aria.
Malattie Infettive (MED/17)	3	Conoscere le cause delle principali malattie infettive, incluse quelle emergenti o riemergenti, i rapporti tra microorganismo e ospite e i principali mezzi diagnostici nell'ambito infettivologico. Identificare i luoghi e le categorie di soggetti particolarmente a rischio di contrarre patologie infettive. Conoscere e applicare i principi di prevenzione del rischio infettivo tenendo conto delle direttive ministeriali e del rapporto costo/beneficio per il paziente. Apprendere le modalità di utilizzo delle banche dati di interesse epidemiologico e dei relativi aggiornamenti periodici.
<b>C.I. Scienze morfologiche e fisiologiche(6 CFU) :</b>		
Istologia con el. di anatomia umana (BIO/17)	3	conoscenze relative alla bioarchitettura dell'ecosistema cellulare, alla organizzazione dei quattro tessuti principali; conoscenza dei principali apparati dell'organismo umano.
Fisiologia Umana (BIO/09)	3	conoscere le basi del funzionamento dei principali organi ed apparati del corpo umano. Saper ragionare sulle risposte adattive e sui principali meccanismi di regolazione integrata dei vari apparati, con particolare attenzione al controllo integrato tra sistema nervoso centrale e gli apparati
<b>Tirocinio I anno (20 CFU) :</b>		
Tirocinio I (MED/50)	20	Il tirocinio, attraverso la sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari con la prassi operativa professionale e organizzativa, rappresenta la modalità privilegiata e insostituibile per apprendere il ruolo professionale, sviluppa le competenze professionali, sviluppa l'identità e l'appartenenza professionale, anticipa la socializzazione in ambito lavorativo. Lo studente si trova in un contesto

		lavorativo di apprendimento, osserva e riflette sulle attività svolte da professionisti esperti, ha possibilità di sperimentarsi nelle attività con progressiva assunzione di responsabilità. Durante il I anno, lo studente svolge prevalentemente attività di ufficio, studiando le problematiche proprie della struttura in cui opera, visionando procedure, verbali e protocolli; le attività esterne sono limitate e riguardano soprattutto il campo della sicurezza ambientale.
Fisica (FIS/07)	3	Acquisire le conoscenze di base dei principi della Fisica necessari per la comprensione del funzionamento dei principali sistemi che costituiscono il corpo umano e per l'utilizzo della strumentazione biomedica.
Radiologia e Radioprotezione (MED/36)	3	Acquisire le conoscenze di base sulle radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, le problematiche sanitarie legate all'esposizione per i lavoratori, i principi legislativi che tutelano gli esposti per motivi professionali. Acquisire le metodiche per la prevenzione nell'ambiente di lavoro.
Fisica Tecnica Ambientale (ING-IND/11)	3	Acquisire le competenze necessarie per la rilevazione dei principali elementi ambientali potenzialmente nocivi alla salute umana. Acquisire le conoscenze sulle principali fonti rinnovabili di energia. Acquisire le conoscenze sulle normative che regolano la salute dei lavoratori e le soluzioni per disabili e anziani.
<b>C.I. Tecniche di prelievamento ambientale (8CFU) :</b>		
Scienze Tecniche applicate I (MED/50)	5	Al termine del corso lo studente conosce le tecniche di prelievamento per la valutazione igienico-sanitaria degli ambienti di vita; conosce le tecniche per i campionamenti delle acque e sa valutarne i risultati, conosce le tecniche per la gestione dei rifiuti urbani; conosce le tecniche di prelievamento dell'aria e del suolo, conosce i provvedimenti amministrativi inerenti il controllo igienico-sanitario.
Ingegneria Sanitaria Ambientale (ICAR/03)	3	fornire agli studenti gli strumenti per consentire la gestione corretta dei campionamenti per la verifica del funzionamento ottimale di sistemi deputati all'utilizzo delle acque, dei rifiuti, dell'aria. Conoscere le principali norme legislative vigenti.
<b>C.I. Scienze mediche e del lavoro (9 CFU) :</b>		
Medicina Interna (MED/09)	3	Descrivere e conoscere la tassonomia, l'epidemiologia, l'etiopatogenesi, la fenomenologia clinica, la storia naturale, la diagnosi differenziale e il management terapeutico delle più frequenti patologie, a carattere acuto e cronico, con particolare riferimento alle malattie correlate all'ambiente. Conoscere il significato clinico, diagnostico e prognostico di alcune indagini laboratoristiche e strumentali (tests coagulativi, EGA, spirometria, toracentesi e paracentesi diagnostica e terapeutica, diagnostica radiologica).
Medicina del Lavoro (MED/44)	6	Conoscere i dati epidemiologici e l'etiologia delle patologie professionali di più frequente osservazione; conoscere i rischi ambientali in ambito lavorativo e saper identificare le misure appropriate per la rimozione; conoscere le norme legislative più importanti in tema di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro; conoscere la tassonomia, l'epidemiologia, l'etiopatogenesi, la fenomenologia clinica, la storia naturale, la diagnosi differenziale ed il management terapeutico delle più frequenti patologie, a carattere acuto e cronico, con particolare riferimento alle malattie correlate all'ambiente; sapere esaminare, nell'ambito delle specifiche patologie esposte nelle lezioni, il significato clinico, diagnostico e prognostico di alcune indagini laboratoristiche e strumentali di specifica esecuzione nella gestione di alcune particolari entità cliniche internistiche (tests di laboratorio e coagulativi, EGA, spirometria, toracentesi e paracentesi diagnostica e terapeutica, diagnostica radiologica).
<b>C.I. Farmacologia e tossicologia (6 CFU) :</b>		
Farmacologia (BIO/14)	3	Obiettivo del modulo è far acquisire allo studente conoscenze sulle principali classi dei farmaci e sostanze tossiche e d'abuso, sui loro possibili meccanismi d'azione, sugli impieghi terapeutici, sugli effetti avversi e da sopradosaggio derivanti anche dall'esposizione in ambito lavorativo e sugli interventi immediati da adottare.
Medicina Legale (MED/43)	3	Acquisire le competenze della figura professionale del Tecnico della Prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di Lavoro, con particolare attenzione per l'aspetto deontologico, per le relazioni nel campo lavorativo con altri professionisti e per le problematiche connesse alla sorveglianza ambientale con riguardo alla tossicologia forense, approfondendo la legislazione in tema di infortuni sul lavoro e malattie professionali e sulla valutazione del danno.
<b>Tirocinio II anno (20 CFU) :</b>		
Tirocinio II (MED/50)	20	Il tirocinio, attraverso la sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari con la prassi operativa professionale e organizzativa, rappresenta la modalità privilegiata e insostituibile per apprendere il ruolo professionale, sviluppa le competenze professionali, sviluppa l'identità e l'appartenenza professionale, anticipa la socializzazione in ambito lavorativo. Lo studente si trova in un contesto lavorativo di apprendimento, osserva e riflette sulle attività svolte da professionisti esperti, ha possibilità di sperimentarsi nelle attività con progressiva assunzione di responsabilità. Durante il tirocinio del II anno lo studente partecipa alle attività

		esterne del "tutor" aziendale, soprattutto nel campo della sicurezza sul lavoro riservando il lavoro in ufficio all'approfondimento di tematiche di nuova applicazione.
<b>C.I. Sorveglianza igienico-sanitaria degli alimenti (11 CFU) :</b>		
Igiene degli alimenti (MED/42)	3	Possedere le nozioni di base sull'igiene degli alimenti e sui principali e più attuali pericoli alimentari (chimici, fisici e biologici) e rischi ad essi correlati; Conoscere l'ecosistema alimento nei suoi principali parametri ecologici intrinseci ed estrinseci; conoscere l'epidemiologia e profilassi delle tossinfezioni alimentari sostenute da patogeni classisi ed emergenti; Conoscere le metodologie analitiche ed epidemiologiche per identificare le malattie a trasmissione alimentare. Conoscere le normative in materia di tutela igienico - sanitaria degli alimenti; Conoscere i prerequisiti della sicurezza alimentare ed i relativi criteri applicativi nella progettazione, realizzazione e gestione operativa dell'azienda alimentare; conoscere e saper applicare i principi del sistema HACCP; conoscere le modalità di implementazione, gestione e verifica del piano HACCP. Conoscere le problematiche legate alla formazione del personale che opera nel campo alimentare.
Ispez.alimenti di origine animale (VET/04)	3	Conoscere gli aspetti del controllo sanitario degli alimenti di origine animale, freschi o conservati, e dell'igiene applicata alle produzioni alimentari, al fine di garantire la tutela della sanità pubblica. Conoscere gli aspetti relativi al controllo di qualità degli alimenti in tutte le fasi delle diverse filiere produttive, dalle produzioni primarie al prodotto finito, ivi comprese le fasi di commercializzazione e somministrazione.
Scienze Tecniche applicate II (MED/50)	5	Conoscere in maniera approfondita i contenuti del Codex Alimentarius e delle norme del Pacchetto Igiene e sulle principali norme che regolamentano il settore della Sicurezza Alimentare. Conoscere e saper redigere un piano di Autocontrollo, secondo la metodologia HACCP, saperne valutare l'efficienza e l'efficacia relativamente al contesto specifico analizzato.
<b>C.I. Tecnologia alimentare (6 CFU) :</b>		
Chimica degli alimenti (CHIM/10)	3	Fornire una preparazione teorica per un'adeguata conoscenza: della composizione e delle caratteristiche chimiche degli alimenti, dei processi chimici coinvolti nella preparazione e conservazione, le principali categorie di contaminanti e additivi alimentari ed i contesti legislativi ad essi connessi; al fine di acquisire un criterio scientifico alle tematiche della sicurezza del settore alimentare.
Tecnologia alimentare (AGR/15)	3	Fornire allo studente una preparazione riguardante i processi e le tecnologie per la trasformazione dei prodotti alimentari, mettendo in evidenza i punti critici e la sicurezza alimentare.
<b>C.I. Rischio biologico e sicurezza sul lavoro (11CFU) :</b>		
Rischio Biologico (MED/42)	3	Approfondire le conoscenze sulla problematica dell'esposizione professionale a microrganismi patogeni.
Medicina del Lavoro (MED/44)	3	Identificazione delle problematiche legate alle condizioni ambientali di lavoro, interventi di prevenzione per la risoluzione. Conoscenza delle norme che tutelano la salute dei lavoratori
Scienze Tecniche applicate III (MED/50)	5	Fornire allo studente le conoscenze utili alla promozione della sicurezza in ambito lavorativo attraverso le verifiche ispettive negli impianti industriali, l'applicazione delle norme legislative di riferimento, la redazione del DVR.
<b>C.I. Sociologia e diritto (6 CFU) :</b>		
Sociologia generale (SPS/07)	3	Il corso si articola in due parti. Nella I Parte, a carattere introduttivo, vengono affrontati i fondamenti epistemologici, i principali concetti teorici e i metodi di ricerca che la Sociologia generale offre per la comprensione dei sistemi sociali. Nella II Parte è approfondita la Sociologia della salute quale specifica subdisciplina del sapere sociologico dedicata allo studio della salute/malattia, della medicina e dei sistemi sanitari e delle politiche di riforma sanitaria. La scelta è quella di innestare concetti e competenze sociologiche direttamente sulle principali funzioni e attività che la pratica clinica, epidemiologica e di sanità pubblica comporta: dalla diagnosi alla cura, dalla prognosi alla relazione medico-paziente, dai problemi della professione medica ai suoi contesti organizzativi e ai sistemi sanitari.
Diritto del lavoro (IUS/09)	3	L'insegnamento è volto a ricostruire la disciplina normativa del lavoro subordinato, sulla scorta degli interventi legislativi, degli orientamenti giurisprudenziali alla luce del fondamentale apporto del diritto comunitario. A tale stregua si intende fornire allo studente gli strumenti indispensabili per l'interpretazione degli istituti giuridici, nell'attuale realtà economica ed istituzionale.
<b>Tirocinio III anno (20 CFU) :</b>		
Tirocinio III (MED/50)	20	Il tirocinio, attraverso la sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari con la prassi operativa professionale e organizzativa, rappresenta la modalità privilegiata e insostituibile per apprendere il ruolo professionale, sviluppa le competenze professionali, sviluppa l'identità e l'appartenenza professionale, anticipa la socializzazione in ambito lavorativo. Lo studente si trova in un contesto

		<p>lavorativo di apprendimento, osserva e riflette sulle attività svolte da professionisti esperti, ha possibilità di sperimentarsi nelle attività con progressiva assunzione di responsabilità. Durante il tirocinio del III anno lo studente partecipa alle attività di verifica, vigilanza e ispezione che vengono svolte dal "tutor" aziendale proprie dell'U.O. cui è stato assegnato. Durante le attività di tirocinio matura la scelta dell'argomento (sicurezza ambientale, sicurezza sul luogo di lavoro, sicurezza alimentare) su cui svolgere l'elaborato finale.</p>
--	--	--