

FACOLTÀ	MEDICINA E CHIRURGIA
ANNO ACCADEMICO	2016/2017
CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)	Tutti i corsi di laurea o laurea magistrale
INSEGNAMENTO/CORSO INTEGRATO	Corso monografico
TIPO DI ATTIVITÀ	A scelta dello studente
AMBITO DISCIPLINARE	-----
CODICE INSEGNAMENTO	16781
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	-----
SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE	MED 42 – IGIENE GENERALE ED APPLICATA
DOCENTE RESPONSABILE	CALAMUSA GIUSEPPE Ricercatore (nella realizzazione ci si potrà avvalere dell'apporto culturale di altri docenti appartenenti allo stesso SSD o di qualificati esperti del settore)
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	51
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	24
PROPEDEUTICITÀ	NESSUNA
ANNO DI CORSO	TUTTI
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Complesso Aule nuove (aula da definire)
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	LEZIONI FRONTALI
MODALITÀ DI FREQUENZA	Obbligatoria
METODI DI VALUTAZIONE	Questionario e/o quiz a risposta multipla.
TIPO DI VALUTAZIONE	Idoneità
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	SECONDO CALENDARIO: da definire.
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	AL TERMINE DELLA LEZIONE O PREVIO APPUNTAMENTO VIA E-MAIL: giuseppe.calamusa@unipa.it

<p>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</p> <p>Conoscenza e capacità di comprensione conoscenza in materia di igiene degli alimenti e della nutrizione, conoscenza degli aspetti relativi al controllo della qualità degli alimenti anche dal punto di vista nutrizionale. La verifica del raggiungimento del risultato di apprendimento avviene attraverso una verifica continua durante le lezioni ed una valutazione finale scritta (quiz a risposta multipla).</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione è in grado di affrontare e risolvere problemi relativi alla qualità e sicurezza alimentare, alla valutazione della copertura dei fabbisogni nutrizionali nella popolazione .</p> <p>Autonomia di giudizio capacità di valutare ed interpretare dati relativi alla sicurezza degli alimenti, all'apporto nutrizionale, alle implicazioni per la salute umana.</p>

Abilità comunicative

abilità nella comunicazione orale, scritta e multimediale con esposizione in modo compiuto del proprio pensiero per scambio di informazioni generali, presentazione dati, dialogo e capacità di lavorare in gruppo.

Capacità d'apprendimento

capacità di apprendere per sviluppo ed approfondimento di ulteriori competenze, con riferimento all'aggiornamento continuo delle conoscenze mediante consultazione di materiale bibliografico, banche dati, etc, utili anche ai fini dell'accesso a lauree magistrali, master di primo livello e altre attività formative post-lauream

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

- possedere le nozioni di base sull'igiene degli alimenti e sui principali e più attuali pericoli e rischi correlati con l'alimentazione;
- conoscere l'ecosistema alimento nei suoi principali parametri ecologici e nutrizionali;
- conoscere le metodologie analitiche ed epidemiologiche per identificare e gestire le malattie derivanti da una scorretta alimentazione;
- conoscere i prerequisiti della sicurezza e della qualità dell'alimento;
- conoscere e saper applicare i principi del sistema HACCP.

	DENOMINAZIONE DEL CORSO
ORE FRONTALI 24	ATTIVITA' DIDATTICHE FRONTALI – OBIETTIVI SPECIFICI E PROGRAMMA
6	Alimentazione e salute
6	Qualità e sicurezza in campo alimentare
8	Infezioni ed intossicazioni alimentari
4	Autocontrollo in campo alimentare secondo il metodo HACCP
Non sono previste	ESERCITAZIONI
TESTI CONSIGLIATI	Materiale didattico consigliato e/o fornito durante le lezioni: norme, report, dossier, casi di studio, progetti ed altri documenti di interesse.