Anno Accademico 2007/2008

Igiene degli Alimenti – 6 CFU

Prof.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

Obiettivi del corso

Il corso fornisce agli studenti le conoscenze sull'igiene degli alimenti, dell'ambiente di lavoro e del personale, nonché sui sistemi di gestione per la qualità e la sicurezza degli alimenti.

Contenuti del corso

1. **La contaminazione degli alimenti (ore 2)** – La contaminazione microbica, chimica e fisica.
2. **Le fonti di contaminazione (ore 3)** – Aria , acqua, suolo, piante, animali.
3. **I fattori che influenzano lo sviluppo microbico (ore 2)**
4. **Le alterazioni causate dai microrganismi (ore 1)**
5. **I microrganismi responsabili di infezioni e intossicazioni alimentari (ore 12)** – Salmonella, Shigella,Yersiniaenterocolitica,Escherichiacoli,Listeriamonocytogenes,Stafilococchienterotossici,Campylobacter, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Aeromonas hydrophila, Vibriocholerae.
6. **Le intossicazioni da prodotti ittici, da funghi superiori, da micotossine e da ammine biogene (ore 2)**
7. **I sistemi di sanitizzazione (ore 3)** – I detergenti. I disinfettanti. Sistemi manuali ed automatici di detergenza e sanificazione nelle principali industrie agroalimentari.
8. **Igiene nei processi tecnologici (ore 5)** – Fattori di controllo e prevenzione nell'industria lattiero-casearia, delle carni, dei prodotti ittici, dei prodotti da forno, delle paste alimentari, delle conserve vegetali, nell'industria enologica e birraria.
9. **Norme legislative sugli alimenti (ore 3)**

Esercitazioni

1. Terreni colturali per batteri patogeni
2. Analisi delle superfici di lavoro e degli impianti
3. Verifica dell'igiene del personale
4. Ricerca dei microrganismi indici di contaminazione fecale e potenzialmente patogeni in diversi alimenti di origine animale e vegetale

Testi consigliati

1. Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti. Giordano De Felip - Ed. Tecniche Nuove
2. Microbiologia degli Alimenti. Antonietta Galli Volontario - Casa Editrice Ambrosiana
3. Materiale didattico distribuito dal docente

Propedeuticità consigliate

Microbiologia generale

Modalità d'esame

Orale

Docente

Prof.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari

tel: 079 229289

fax: 079 229370

e-mail: nmangia@uniss.it

Ricevimento

Da concordare con il docente