Anno Accademico 2009/2010

Igiene degli Alimenti – 6 CFU

Dott.ssa Nicoletta Pasqualina Mangia

Obiettivi del corso

L'insegnamento di Igiene degli Alimenti consente allo studente di acquisire le competenze necessarie per il controllo e la gestione delle produzioni alimentari nonché la valutazione della salubrità e della sicurezza. Il corso fornisce inoltre le conoscenze riguardo la biologia, l'ecologia e le attività metaboliche dei microrganismi di interesse igienico-sanitario, l'organizzazione del sistema di sanitizzazione, il monitoraggio e il controllo delle criticità.

Contenuti del corso

1. **La contaminazione degli alimenti (ore 2)** – La contaminazione biologica, chimica e fisica .

2. **Le fonti di contaminazione (ore 2)** – Aria acqua, suolo, piante, animali.

3. **Le fonti di contaminazione durante la lavorazione (ore 2)** – Aria, acqua, superfici, operatore.

4. **I fattori di virulenza dei microrganismi (ore 2).**

5. **I microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari (ore 12)** – Gli agenti più frequenti e i patogeni emergenti. *Listeria monocytogenes,* Stafilococchi enterotossici*, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Campylobacter, Aeromonas hydrophila, Vibrio cholerae*.

6. **Le intossicazioni da prodotti ittici, da funghi superiori e da micotossine (ora 1).**

7. **I sistemi di sanitizzazione (ore 2)** – I detergenti e i disinfettanti.

8. **Sistemi manuali ed automatici di sanitizzazione nell'industria agroalimentare (ora 1).**

9. **Igiene nei processi tecnologici, relazione tra contaminanti e categorie di alimenti (ora 1).**

10. **Fattori di controllo e prevenzione nell'industria lattiero-casearia, delle carni, dei prodotti ittici, dei prodotti da forno, delle paste alimentari, delle conserve vegetali e nell'industria enologica e birraria (ore 6).**

11. **La legislazione comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari (ore 2).**

Esercitazioni

1. **Terreni colturali per batteri patogeni.**

2. **Analisi dell'aria confinata, 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. Materiale didattico distribuito dal docente.

2. Recenti sviluppi di igiene e microbiologia degli alimenti. Giordano De Felip - Ed. Tecniche Nuove.

3. Microbiologia degli Alimenti. Antonietta Galli Volonterio - Casa Editrice Ambrosiana.

Propedeuticità consigliate

Microbiologia Generale

Modalità d'esame

Orale

Docente

Dott.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

Lunedì dalle 9,00 alle 11,00
Martedì dalle 11,00 alle 13,00