Anno Accademico 2010/2011

# Igiene degli Alimenti – 5 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** – La contaminazione biologica, chimica e fisica.

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

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

4. **I fattori di virulenza dei microrganismi.**

5. **I microrganismi responsabili delle tossinfezioni alimentari** – Gli agenti più frequenti e i patogeni emergenti.

6. **Listeria monocytogenes, Stafilococchi enterotossici, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Bacillus cereus Salmonella, Shigella, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Campylobacter, Aeromonas hydrophila, Vibrio cholerae.**

7. **Le intossicazioni da prodotti ittici, da funghi superiori e da micotossine.**

8. **I sistemi di sanitizzazione** – I detergenti e i disinfettanti.

9. **Igiene nei processi tecnologici, relazione tra contaminanti e categorie di alimenti.**

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

11. **La legislazione comunitaria sull'igiene delle produzioni alimentari.**

## 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. G. 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 ore 11:00-13:00

Martedì ore 11:00-13:00