



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI) IGIENE DELLE PRODUZIONI ACQUATICHE

SSD: IGIENE GENERALE E APPLICATA (MED/42)

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: MARINE BIOLOGY AND AQUACULTURE (P59)
ANNO ACCADEMICO 2022/2023

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: LIBRALATO GIOVANNI
TELEFONO: 081-2534624
EMAIL: giovanni.libralato@unina.it

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NON PERTINENTE
MODULO: NON PERTINENTE
CANALE: A-Z
ANNO DI CORSO: II
PERIODO DI SVOLGIMENTO: SEMESTRE I
CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Non previsti.

EVENTUALI PREREQUISITI

Non previsti.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente al termine del Corso dovrà dimostrare di:

- conoscere gli obiettivi e le finalità dell'igiene e dell'igiene applicata alle produzioni acquatiche;
- conoscere i metodi per la raccolta dei dati in ambito igienistico;
- conoscere i metodi per la misura dello stato di salute nella popolazione e cenni di sanità pubblica;
- conoscere i principali modelli degli studi epidemiologici e descriverne l'applicazione pratica;
- conoscere le principali misure per valutare il rischio per la salute umana e la relativa prevenzione primaria, secondaria e terziaria nell'ambito delle produzioni acquatiche;

- le principali patologie legate al consumo di alimenti da produzioni acquatiche.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche di carattere igienistico derivanti dalle produzioni acquatiche (fattori che condizionano lo stato di salute dei singoli e della comunità e metodologie di prevenzione). Deve aver acquisito le conoscenze e gli strumenti metodologici di base necessari per analizzare casi di studio complessi mono- e multifattoriali (nesso etiologico, l'identificazione del rischio e sua gestione).

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite per valutare e quantificare eventi epidemiologici e i fattori di rischio correlati alla salute umana. Il percorso formativo è orientato a trasmettere le capacità operative necessarie ad applicare concretamente le conoscenze con riferimento alla salute pubblica della collettività.

- **Autonomia di giudizio:** Lo studente dovrà essere in grado di analizzare in modo critico i contenuti relativi alle metodologie per l'analisi epidemiologica nell'ambito di diversi scenari espositivi, dimostrando di saper interpretare i risultati degli studi e di saper proporre opportuni interventi preventivi; dovrà inoltre aver raggiunto consapevole autonomia di giudizio in riferimento alla valutazione ed interpretazione dei risultati delle analisi e capacità di comparazione con dati esistenti in letteratura.
- **Abilità comunicative:** Lo studente sarà in grado di esprimere i concetti in modo chiaro utilizzando una terminologia tecnica appropriata a proposito delle problematiche della promozione della salute con particolare riferimento a quelle relative all'igiene dell'ambiente e alle implicazioni epidemiologiche conseguenti.
- **Capacità di apprendimento:** Lo studente avrà acquisito adeguati strumenti conoscitivi e capacità critica per l'approfondimento e l'aggiornamento continuo delle conoscenze essendo in grado di utilizzare correttamente banche dati, testi specialistici, articoli scientifici, e di approcciarsi a seminari specialistici, conferenze, master nell'ambito dell'epidemiologia.

PROGRAMMA-SYLLABUS

Richiami ai contenuti dell'igiene. La filiera del campionamento. L'acquisizione del dato analitico. Epidemiologia. I descrittori molecolari e non in epidemiologia. (2 CFU) Epidemiologia applicata ai focolai epidemici: tassi di attacco specifici. Esposizione ai fattori di rischio e danno. Le dosi. Stima del rischio: effetti tossici, effetti cancerogeni, rischio cumulativo. (2 CFU) Il calcolo del rischio: rischio relativo; rischio attribuibile; rischio attribuibile agli esposti e di popolazione; odd ratio; frazione eziologica. Microbiological risk management: metodologie di approccio (best estimate ed extreme estimate); Le associazioni. Errore o confondimento e bias. (1 CFU) L'analisi dei dati. Le principali patologie legate al consumo di alimenti da produzioni acquatiche. Analisi di casi di studio. Packaging e HACCP. (1 CFU)

MATERIALE DIDATTICO

Diapositive fornite dal docente. Articoli scientifici pubblicati su riviste ISI forniti in versione digitale (pdf) per i singoli casi di studio. Testi di riferimento del settore: Lelieveld, H. L., Mostert, M. A., White, B., & Holah, J. (Eds.). (2003). Hygiene in food processing: principles and practice. Elsevier. - Bonita, R., Beaglehole, R., & Kjellström, T. (2006). Basic epidemiology. World Health Organization. Visite guidate in realtà industriali.

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO-MODULO

Il docente utilizzerà: a) lezioni frontali per circa 80% delle ore totali; b) seminari per circa il 15% delle ore totali; c) visite tecniche per circa il 5% delle ore totali.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame

- Scritto
- Orale
- Discussione di elaborato progettuale
- Altro

In caso di prova scritta i quesiti sono

- A risposta multipla
- A risposta libera
- Esercizi numerici

b) Modalità di valutazione

A) L'esame di fine corso mira a verificare e valutare il raggiungimento degli obiettivi didattici elencati nella sezione contenuti del programma.

B) Lo studente verrà interrogato sugli argomenti del corso per valutare il grado di completezza della sua risposta, il livello di integrazione tra i vari contenuti del corso, il raggiungimento da parte dello studente di una visione organica dei temi affrontati, la padronanza espressive e la proprietà nel linguaggio scientifico.

La frequenza assidua ed il grado di partecipazione attiva in aula saranno elementi di valutazione positiva.