

Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2017
Corso di Studio	SM51 - SCIENZE E TECNOLOGIE BIOLOGICHE
Regolamento Didattico	SM51-15-15
Percorso di Studio	PDS0-2015 - comune
Insegnamento/Modulo	611SM - MICROBIOLOGIA, IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - MICROBIOLOGY, HYGIENE AND FOOD SAFETY
Attività Formativa Integrata	-
Partizione Studenti	-
Periodo Didattico	S2 - Secondo Semestre
Sede	TRIESTE
Anno Corso	3
Settore	BIO/19 - MICROBIOLOGIA GENERALE
Tipo attività Formativa	D - A scelta dello studente
Ambito	10457 - A scelta dello studente
CFU	3.0
Ore Attività Frontali	24.0
AF_ID	240888

Tipo Testo	Codice Tipo Teste	Num. Max. Caratteri	Ob bl.	Testo in Italiano	Testo in Inglese
-------------------	--------------------------	----------------------------	---------------	--------------------------	-------------------------

Lingua insegnamento	LINGUA_INS	3800	Si	italiano	italian
----------------------------	------------	------	----	----------	---------

Contenuti (Dipl.Sup.)	CONTENUTI	3800	Si PRINCIPI DI IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI Profili microbiologici tipici degli alimenti e tecniche di conservazione Attività dell' acqua Aw e pH Procedimenti di bonifica e conservazione degli alimenti Parametri di valutazione dell'efficacia dei trattamenti a caldo Modalità di contaminazione degli alimenti Agenti eziologici delle MTA. Le tossinfezioni e gli effetti patologici nell'uomo Contaminanti chimici e fisici: Il caso fipronil, IPA, PCB, interferenti endocrini, acrilammide ed altri Analisi microbiologiche - Identificazione ed analisi quantitativa. I regolamenti CE 2073/2005 e 1441/2007. Principali alterazioni ed implicazioni nella shelf life di prodotto PREVENZIONE E CONTROLLO: Il programma dei prerequisiti: selezione e verifica dei fornitori, controllo delle merci in arrivo, pulizia e disinfezione, derattizzazione e disinfestazione, stato ed igiene delle attrezzature, manutenzione dei locali e delle attrezzature, controllo delle temperature, smaltimento dei rifiuti, igiene ed abbigliamento del personale formazione del	PRINCIPLES OF HYGIENE AND FOOD MICROBIOLOGY Typical microbiological profiles of foods and water activity Aw and pH preservation techniques and Processes food storage Parameters for evaluating the effectiveness of treatments to warm mode of food contamination Etiologic agents of the MTA. Duce and the pathological effects in humans. Chemical and physical contaminants: the case of fipronil, PAHs, PCBS, endocrine disrupters, acrylamide and other Microbiological analysis-identification and quantitative analysis. EC regulations 2073/2005 and 1441/2007. Major alterations and implications in the shelf life of product PREVENTION AND CONTROL: Prerequisite: program selection and supplier audits, incoming goods inspection, cleaning and disinfection, deratization and disinfection, hygiene and status of equipment, maintenance of premises and equipment, temperatures, waste disposal, sanitation and clothing of personnel staff training On HACCP system: qualitative and quantitative analysis of dangers; CCP, PrPp, PrPo critical limits and limits of acceptability, treatment of non-conformities and corrective actions,
------------------------------	-----------	------	---	---

Testi di riferimento	TESTI_RIF	3800	Sì	Dispensa del docente aggiornata Kramer Johannes (2011), "Alimenti microbiologia e igiene", OEMF Milano Tiecco Gianfranco (1992), "Microbiologia degli alimenti di origine animale", Edagricole Bologna	Text of the teacher updated. Kramer Johannes (2011), Food Microbiology and hygiene ", " Gianfranco (1992), "Milan OEMF Tiecco Microbiology of foods of animal origin", Edagricole, Bologna
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	3800	Sì	Lo studente potrà acquisire i principi generali della microbiologia alimentare, applicare le metodiche per l'analisi qualitativa e quantitativa dei principali patogeni, essere in grado di implementare e gestire un sistema per la gestione della qualità in un'impresa alimentare. Il corso ha anche lo scopo di fornire sufficienti competenze sulle principali problematiche legate all' alimentazione in modo da poter garantire la tutela della salute attraverso una corretta politica di prevenzione e controllo	The student may acquire the General principles of food microbiology, apply the methods for the qualitative and quantitative analysis of main pathogens, to be able to implement and maintain a quality management system in an enterprise feed. The course also aims to provide sufficient expertise on key issues related to food in order to ensure the safeguarding of public health through proper policy of prevention and control
Prerequisiti	PREREQ	3800	Sì	competenze in microbiologia generale.	knowledge in general microbiology
Metodi didattici	METODI_DID	3800	Sì	lezioni frontali	frontal lessons
Altre informazioni	ALTRO	3800	Sì	su moodle federato saranno disponibili la dispensa del docente, gli strumenti utili all'identificazione batterica rapida presuntiva ed eventuali ulteriori aggiornamenti legati alla continua evoluzione della materia.	the teacher's text is available on moodle, tools useful for rapid microbial identification presumptive and any further updates related to the continuous evolution of matter

Modalità di verifica dell'apprendimento	MOD_VER_APP R	3800	Si	<p>Esame orale.</p> <p>Verranno poste almeno tre domande a risposta aperta vertenti sugli argomenti trattati, suscettibili di aumentare in funzione della performance del candidato. Ad ogni domanda verrà assegnato un punteggio massimo di 10/30 punti ed uno minimo di 5/30.</p>	<p>Oral examination.</p> <p>You will be asked at least three open-ended questions focusing on the topics covered, likely to increase as a function of the performance of the candidate. Each question is assigned a maximum score of 10/30 points and a minimum of 5/30</p>
--	------------------	------	----	---	---

Programma esteso	PROGR_EST	3800	Sì	<p> PRINCIPI DI IGIENE E MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI Profili microbiologici tipici degli alimenti e tecniche di conservazione Attività dell' acqua Aw e pH Procedimenti di bonifica e conservazione degli alimenti Parametri di valutazione dell'efficacia dei trattamenti a caldo Modalità di contaminazione degli alimenti Agenti eziologici delle MTA. Le tossinfezioni e gli effetti patologici nell'uomo. Contaminanti chimici e fisici: Il caso fipronil, IPA, PCB, interferenti endocrini, acrilammide ed altri Analisi microbiologiche - Identificazione ed analisi quantitativa. I regolamenti CE 2073/2005 e 1441/2007. Principali alterazioni ed implicazioni nella shelf life di prodotto PREVENZIONE E CONTROLLO: Il programma dei prerequisiti: selezione e verifica dei fornitori, controllo delle merci in arrivo, pulizia e disinfezione, derattizzazione e disinfestazione, stato ed igiene delle attrezzature, manutenzione dei locali e delle attrezzature, controllo delle temperature, smaltimento dei rifiuti, igiene ed abbigliamento del personale formazione del personale Il sistema HACCP: Analisi qualitativa e quantitativa dei pericoli; CCP, PrPp, PrPo </p>	<p> PRINCIPLES OF HYGIENE AND FOOD MICROBIOLOGY Typical microbiological profiles of foods and water activity Aw and pH preservation techniques and Processes food storage Parameters for evaluating the effectiveness of treatments to warm mode of food contamination Etiologic agents of the MTA. Duce and the pathological effects in humans. Chemical and physical contaminants: the case of fipronil, PAHs, PCBS, endocrine disrupters, acrylamide and other Microbiological analysis-identification and quantitative analysis. EC regulations 2073/2005 and 1441/2007. Major alterations and implications in the shelf life of product PREVENTION AND CONTROL: Prerequisite: program selection and supplier audits, incoming goods inspection, cleaning and disinfection, deratization and disinfection, hygiene and status of equipment, maintenance of premises and equipment, temperatures, waste disposal, sanitation and clothing of personnel staff training On HACCP system: qualitative and quantitative analysis of dangers; CCP, PrPp, PrPo critical limits and limits of acceptability, treatment of non-conformities and corrective actions, </p>
-------------------------	-----------	------	----	---	---

