

Dr. Paola De Santis

“Microbiologia e Biologia Molecolare degli alimenti di origine animale”

Obiettivi del corso:

Il corso di AAS si propone di fornire agli studenti una conoscenza delle principali problematiche di sicurezza alimentare legate al consumo di alimenti di origine animale. Il corso sarà incentrato sull'approfondimento di alcune importanti malattie dell'uomo a trasmissione alimentare (MTA). Saranno affrontati gli aspetti che riguardano l'eziologia, la patogenesi e la prevenzione delle principali malattie.

Materiali e metodi didattici: Lezioni frontali tradizionali (8 ore), utilizzo di materiale audiovisivo, sessioni pratiche in laboratorio (8 ore).

Contenuti del corso:

1. Malattie dell'uomo a trasmissione alimentare: le MTA

- Definizione e classificazione
- Metodi di indagine di laboratorio
- Le biotecnologie applicate alla diagnosi e all'epidemiologia delle MTA

2. MTA batteriche, come difendersi

- Tecniche molecolari e omiche per la diagnosi e controllo degli alimenti
- *E. coli* enteroemorragici, Salmonelle e *Campylobacter*
- Le intossicazioni alimentari: il botulismo

3. Virus e alimenti

- Carne o pesce? Le epatiti virali
- Trasmissione e controllo: epatite A ed epatite E
- Metodi molecolari applicati allo studio dei focolai di infezione

4. Autenticità degli ingredienti di origine animale negli alimenti

- L'identificazione molecolare di specie zoologica negli alimenti
 - Gli alimenti etnici: necessità sociale e peculiarità
 - Frodi e risvolti sulla salute umana
-

Risultati attesi:

Alla fine del corso, lo studente avrà acquisito conoscenze specifiche riguardanti le malattie trasmesse all'uomo dagli alimenti di origine animale (MTA) e dei sistemi di controllo della trasmissione.