

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome

Cognome

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano

Inglese

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A.

L

LM

LM CU

CdS

Codice

Canale

CFU

Lingua

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome

Cognome

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano

Inglese

Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano

OBIETTIVI FORMATIVI: Il principale obiettivo che il modulo di Microbiologia agroalimentare si propone è quello di fare acquisire allo studente conoscenze relative ai processi patogenetici di infezione ed intossicazione, con particolare riguardo a batteri, virus, miceti e protozoi che possono essere veicolati nell'ospite attraverso la via alimentare. Tali conoscenze costituiscono un indispensabile presupposto per poter affrontare le argomentazioni connesse al modulo di Microbiologia applicata agli alimenti.

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:

Lo studente dovrà acquisire le conoscenze necessarie ad identificare eventuali problematiche correlate al controllo microbiologico degli alimenti e all'eventuale elaborazione di un successivo piano di intervento. .

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:

Le conoscenze acquisite troveranno applicazione nel settore agroalimentare per lo svolgimento di attività di controllo, gestione e coordinamento nell'ambito della filiera agroalimentare, allo scopo di garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO:

L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà sollecitata mediante la presentazione di specifiche situazioni, in cui lo studente sarà chiamato a prospettare la sua ipotesi di intervento. L'integrazione del percorso didattico con incontri tenuti da ricercatori che svolgono specifiche attività nel settore della sicurezza alimentare a livello nazionale assolve principalmente a questa funzione.

ABILITÀ COMUNICATIVE:

La capacità comunicativa dello studente verrà incrementata attraverso la sollecitazione a formulare quesiti o a rispondere a domande inerenti agli argomenti trattati. Gli studenti dovranno essere in grado di spiegare ad altri ciò che hanno appreso in modo sintetico ed analitico, usando una terminologia appropriata.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:

Gli studenti devono essere in grado di implementare le conoscenze acquisite consultando testi in lingua italiana o in inglese e articoli pubblicati su riviste scientifiche inerenti alla loro attività professionale.

Inglese

LEARNING OUTCOMES: The course consist in two modules. The main objective of the Agri-food Microbiology module is to provide students with knowledge about the pathogenic processes of infection and intoxication, with particular regard to bacteria, viruses, fungi and protozoa that can be transmitted to the host by food contamination. Such knowledge is an essential prerequisite to be able to address the arguments related to the module Applied Food Microbiology, which aims to develop: i) the knowledge and application of analytical methods for the identification of microorganisms in different food matrices and at different times of the production chain, ii) the knowledge and application of current legislation, relating to official control and self-control, to ensure food safety, iii) the knowledge and application of microbiological criteria relating to different categories of foods.

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

The student must acquire the necessary knowledge to identify any problems related to the microbiological control of food and the possible development of a subsequent plan of action.



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

The knowledge acquired will be applied in the agri-food sector to carry out control, management and coordination activities within the agri-food chain, in order to ensure food safety, quality and wholesomeness.

MAKING JUDGEMENTS:

The ability to making judgements will be solicited through the presentation of specific work insights, in which the student will be asked to put forward his hypothesis of the intervention. The integration of the educational course with meetings held by researchers who carry out specific activities in the field of food safety at national level will mainly performs this function.

COMMUNICATION SKILLS: The student's communication skills will be increased through the encouragement to formulate questions or to answer questions related to the topics presented. Students must be able to explain to others what they have learned in a synthetic and analytic way, using proper terminology.

LEARNING SKILLS: Learning ability will be assessed not only on the basis of examination test but also, as part of the training process, on the ability to ask questions that will become the subject of shared discussion. Students must be able to improve their knowledge by searching for articles relating to their professional activity on Italian or English texts and scientific journals.



Prerequisiti

Italiano

Si richiedono basi di biologia, biochimica, istologia, anatomia e microbiologia generale.

Inglese

Basics of biology, biochemistry, histology, anatomy and general microbiology are required .

Programma

Italiano

Microrganismi patogeni ed interazione con l'ospite
Fondamenti di sicurezza alimentare: infezioni ed intossicazioni
Coinvolgimento dei miceti nei processi alimentari
Le micotossine
Principi di batteriologia generale
Difese dell'ospite e risposta immunitaria alle infezioni
Il microbiota del tratto gastro intestinale
Batteri responsabili di patologie alimentari
Microrganismi probiotici
Principi di virologia generale con particolare riferimento ai Virus Enterici
Le parassitosi alimentari
Protozoi
Metazoi
Prioni

Inglese

Pathogenic microorganisms and interaction with the host
Fundamentals of Food Safety: infections and intoxications
Involvement of fungi in food processing
Mycotoxins
General principles of bacteriology
Host's defenses and immune response to infection
The microbiota of the gastro intestinal tract
Bacteria responsible for food illnesses
Probiotic microorganisms
Principles of general virology with particular reference to the Enteric Virusù
Food parasitosis
Protozoa
Metazoans
Prions



Modalità di valutazione

- Prova scritta
- Prova orale
- Valutazione in itinere
- Valutazione di progetto
- Valutazione di tirocinio
- Prova pratica
- Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano

L'acquisizione da parte degli studenti dei risultati di apprendimento attesi sarà valutata con una prova scritta (domande a scelta multipla) propedeutica alla prova orale. Tale modalità di esame permette l'accertamento dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità descritte nella sezione Obiettivi formativi. La valutazione finale viene espressa attraverso un voto in trentesimi (media ponderata), secondo i seguenti criteri:
Non idoneo: importanti carenze nella conoscenza e comprensione degli argomenti; limitate capacità critiche e di giudizio, linguaggio inappropriato.
18-20: conoscenza e comprensione degli argomenti appena sufficiente; capacità di analisi sintesi e autonomia di giudizio sufficienti, linguaggio poco appropriato/tecnico.
21-23: conoscenza e comprensione degli argomenti routinaria; capacità di analisi e sintesi corrette con linguaggio appropriato/tecnico.
24-26: discreta conoscenza e comprensione degli argomenti; buone capacità di analisi e sintesi ma con un linguaggio non sempre appropriato/tecnico.
27-29: conoscenza e comprensione degli argomenti completa; notevoli capacità di analisi e sintesi. Buona autonomia di giudizio. Argomenti esposti in modo rigoroso e con linguaggio appropriato/tecnico.
30-30L: ottimo livello di conoscenza e comprensione approfondita degli argomenti. Ottime capacità di analisi, di sintesi e di autonomia di giudizio. Argomentazioni espresse in modo originale e con linguaggio tecnico appropriato.

Inglese

Student's knowledge will be judged by a written test (multiple answer questions) that is preparatory for the oral exam. This way of assessing student learning allows teacher to ensure the acquired knowledge in relation to the expected learning outcomes. The final evaluation is expressed by a mark out of thirty (weighted average), according to the following criteria: Unsuitable: major deficiencies in subject knowledge and understanding; limited judgment and critical skills, inappropriate language.
18-20: just enough knowledge and understanding of the topics; sufficient ability to analyze synthesis and independent judgement, inappropriate/technical language.
21-23: knowledge and understanding of routine topics; correct analysis and synthesis skills with appropriate/technical language.
24-26: good knowledge and understanding of the topics; good analysis and synthesis skills, but with a language that is not always appropriate/technical.
27-29: knowledge and understanding of the complete topics; remarkable skills of analysis and synthesis. Good autonomy of judgment. Topics presented perfectly and with appropriate/technical language.
30-30L: excellent level of knowledge and in-depth understanding of the topics. Excellent skills of analysis, synthesis and independent judgement. Arguments expressed in an original way and with appropriate technical language.



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Testi adottati

Italiano

Allo studente viene fornita un'ampia ed esauriente raccolta di slides (le stesse che vengono proiettate durante le lezioni frontali) che contengono la documentazione completa degli argomenti trattati.

Testi Consigliati:

Antonietta Galli Volonterio: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI- Casa Editrice Ambrosiana

La Placa: PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA MEDICA- Società Editrice Esculapio.

Inglese

Students are provided with a broad and comprehensive collection of slides (the same ones that are projected during the lectures) that contain the complete documentation of the topics covered.

Suggested books:

Antonietta Galli Volonterio: MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI- Casa Editrice Ambrosiana

La Placa: PRINCIPI DI MICROBIOLOGIA MEDICA- Società Editrice Esculapio.

Bibliografia di riferimento

Italiano

--

Inglese

--



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Modalità di svolgimento

- Modalità in presenza
 Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano

Lezioni frontali e seminari

Inglese

Frontal lessons and seminar sections

Modalità di frequenza

- Frequenza facoltativa
 Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano

La frequenza del corso non è obbligatoria, ma fortemente consigliata.

Inglese

The course attendance is not compulsory, but strongly recommended.