

Scheda Didattica

Corso integrato 8058908 - SCIENZE INTERDISCIPLINARI II (9CFU)			
SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/44	Medicina del Lavoro: la vigilanza	dott. A. Messineo	2
MED/44	Medicina del Lavoro: il ruolo del tecnico della prevenzione nei servizi PISLL	dott. A. Quercia	1
VET/04	Ispezione degli alimenti di origine animale	prof. D. Di Cave	2
VET/04	Ispezione degli alimenti di origine animale: normativa di riferimento	dott. M. Mazzi	1
MED/42	Igiene generale e applicata: Monitoraggio ambientale I - aspetti chimico-fisici e batteriologici	prof.ssa P. De Filippis (C)	2
MED/42	Igiene generale e applicata: Monitoraggio ambientale II - aspetti virologici	prof. M. Divizia	1

Obiettivi formativi

Lo studente dovrà essere in grado di descrivere le problematiche legate alla qualità dell'aria indoor, soprattutto in ambito sanitario, di conoscere le principali attività di monitoraggio microbiologico dell'aria, delle superfici e dell'acqua. Di conoscere gli aspetti legati alla qualità dei liquidi di dialisi utilizzate nei reparti di nefrologia e la loro gestione.

Inoltre, dovrà essere in grado di conoscere le principali analisi virologiche delle acque e degli alimenti sia di tipo tradizionale che di nuova generazione (PCR e Real-Time RT-PCR)

Lo studente dovrà essere in grado di comprendere, dal punto di vista tecnologico e normativo, l'articolazione delle filiere di origine animale, in funzione dei rischi alimentari a esse collegati.

Conoscenza e capacità di comprensione

dimostrare di saper valutare e controllare i fattori di rischio correlati al proprio ambito professionale

Dimostrare conoscenze riguardanti la terminologia specifica del settore alimentare di origine animale, il significato e le ricadute delle prescrizioni normative sui processi e sulle procedure correlate.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Applicare le competenze acquisite nell'ambito del monitoraggio microbiologico ambientale e della ricerca dei virus nelle acque e negli alimenti

Applicare le competenze acquisite nell'ambito della valutazione e gestione del rischio alimentare.

Autonomia di giudizio	Utilizzare le conoscenze acquisite e farvi riferimento ogni qual volta necessario al fine di valutare e giudicare appropriatamente un processo, una situazione o attività nel contesto di riferimento.
Abilità comunicative	Comunicare in modo chiaro e preciso i propri pensieri, avvalendosi di un linguaggio appropriato per argomentare con pertinenza e padronanza il messaggio nelle relazioni interpersonali e interdisciplinari. Tutto ciò, tenendo conto del livello di istruzione e capacità di comprensione del proprio interlocutore.
Capacità di apprendimento	Sviluppare capacità di apprendimento autonome, individuare gli ambiti di miglioramento e provvedere nel colmare le proprie lacune.

Programmi

Medicina del Lavoro: la vigilanza

I fondamenti giuridici dell'attività di vigilanza nel tempo e allo stato attuale. Esperienze ed esempi passati ed attuali di prevenzione. L'evoluzione delle norme e dei servizi nel tempo. L'organizzazione dei servizi di prevenzione nei diversi settori. La vigilanza riservata. Obblighi dei responsabili in tema di prevenzione e figure coinvolte nella prevenzione con particolare riferimento al medico competente, RSSP, RLS in ordine a valutazione dei rischi, patologie da lavoro, prevenzione ed infortuni e le attività di vigilanza e controllo in generale. La vigilanza amministrativa: la prescrizione, la valutazione epidemiologica, le autorizzazioni, le deroghe. Il ruolo di PU e UPG nel servizio di vigilanza: qualifiche, doveri, responsabilità connesse e reati di pertinenza. Reati dei PU. La vigilanza ed i riflessi penali: contravvenzioni, sequestri, informazione sui fatti. Alcol e droghe in relazione al lavoro: riflessi idoneativi, prevenzione, valutazione dei rischi. Comunicazione nelle attività di prevenzione in azienda. Aspetti etici degli addetti ai servizi di prevenzione. Le attività di vigilanza e di prevenzione in settori critici: il comparto ospedaliero, i trasporti, l'industria del legno. Il problema della vigilanza nei luoghi di lavoro: la sicurezza secondo il Dlgs 81/2008, la problematica indoor e le patologie connesse.

Medicina del Lavoro: il ruolo del tecnico della prevenzione nei servizi PISLL

Il sistema di prevenzione nei luoghi di lavoro. I Servizi di prevenzione delle AUSL: funzioni, attività, modelli organizzativi. Il tecnico della prevenzione: profilo professionale, responsabilità e autonomia professionali, attività e compiti. L'integrazione del tecnico della prevenzione con le altre figure professionali: l'approccio multidisciplinare ai problemi di prevenzione. Gli strumenti per gli interventi di prevenzione: informazione, formazione, assistenza, controllo, vigilanza e consulenza. Esempi pratici di interventi complessi. Le lezioni sono condotte con una presentazione del tema e la descrizione del contesto (normativo, organizzativo, operativo) di riferimento, seguita da un'esercitazione per piccoli gruppi e dal confronto e discussione in plenaria.

Ispezione degli alimenti di origine animale: normativa di riferimento

I principi della legislazione in campo alimentare

Quadro Normativo

Disposizioni generali del pacchetto igiene

Ispezione degli alimenti di origine animale

Filiere Produttive dal produttore al consumatore.

Tracciabilità e Rintracciabilità di Filiera.

Principi di Igiene degli Alimenti e di Sicurezza Alimentare.

Produzioni di origine animale:

- latte e derivati;
- carne e trasformati;
- prodotti ittici e derivati;
- uova;
- miele.

Tecnologie Alimentari utilizzate per la trasformazione, la conservazione, il confezionamento e la distribuzione delle produzioni di origine animale.

Requisiti strutturali degli stabilimenti del settore alimentare.

Igiene generale e applicata: Monitoraggio ambientale I - aspetti chimico-fisici e batteriologici

Ambiente Indoor: definizione e rilevanza del problema legato alla qualità dell'aria negli ambienti confinati. Inquinamento indoor: definizione e principali contaminanti chimici, fisici e microbiologici e loro effetti sulla salute. Malattie correlate agli edifici: SBS e BRI. Monitoraggio ambientale degli agenti biologici: principali metodiche per la valutazione del bioaerosol (campionamento attivo e passivo) e delle superfici. Aspetto normativo: linee guida proposte a livello internazionale e indici di contaminazione.

Qualità dell'aria indoor nel blocco operatorio. Controlli microbiologici dell'aria e delle superfici secondo le linee guida ISPEL del 2009.

Qualità microbiologica dell'acqua all'interno del circuito idrico di distribuzione. La legionella: caratteristiche del batterio, habitat naturale ed artificiale. Sistema di sorveglianza internazionale. Approfondimento delle linee guida nazionali. Descrizione delle modalità di prelievo dei campioni e delle analisi di laboratorio per l'isolamento e l'identificazione del batterio. Misure di intervento per prevenire o contenere la sua diffusione.

Requisiti delle acque utilizzate per la preparazione dei liquidi di dialisi in base alla Delibera della Regione Lazio. Principali tipi di inquinanti e loro effetti sulla salute dei pazienti dializzati. Descrizione di un impianto tipo di trattamento per la produzione e distribuzione di queste acque, metodologie di prelievo ed esecuzione delle analisi previste. Trattamenti di disinfezione dell'impianto

Igiene generale e applicata: Monitoraggio ambientale II - aspetti virologici

Il corso si prefigge di valutare l'analisi virologia delle acque e degli alimenti con particolare riferimento sia alla metodologia di analisi, alle problematiche di analisi, al significato della presenza di virus nell'ambiente. Particolare attenzione sarà posta all'epidemiologia della diffusione dei virus nell'ambiente, al rischio infettivo nei lavoratori e al confronto tra vecchie metodiche di isolamento ed identificazione con nuove metodiche di analisi quali il test RT-PCR e/o Real-Time RT-PCR. Sarà posto altresì l'accento su eventuali indicatori della presenza di virus enterici nell'ambiente.

La metodologia sarà comunicata all'inizio delle lezioni insieme ai materiali didattici necessari alla preparazione per la valutazione finale.

La verifica dell'apprendimento avverrà attraverso una **Prova orale** che verterà su domande inerenti i programmi di studio. Valuterà la capacità dello studente di aver acquisito le conoscenze relative ai contenuti degli insegnamenti e le loro integrazioni, e accerterà l'uso appropriato della terminologia.

Prova scritta: Verterà sulle tematiche programmate degli insegnamenti che compongono il corso integrato.

La prova di esame sarà valutata secondo i seguenti criteri:

Non idoneo: Scarsa o carente conoscenza e comprensione degli argomenti; limitate capacità di analisi e sintesi, frequenti generalizzazioni dei contenuti richiesti; incapacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

18-20: Appena sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti, con evidenti imperfezioni; appena sufficienti capacità di analisi, sintesi e autonomia di giudizio; scarsa capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

21-23: Sufficiente conoscenza e comprensione degli argomenti; sufficiente capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare con logica e coerenza i contenuti richiesti; sufficiente capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

24-26: Discreta conoscenza e comprensione degli argomenti; discreta capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; discreta capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

27-29: Buona conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti; buona capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso i contenuti richiesti; buona capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

30-30L: Ottimo livello di conoscenza e comprensione dei contenuti richiesti con un'ottima capacità di analisi e sintesi con capacità di argomentare in modo rigoroso, innovativo e originale, i contenuti richiesti; ottima capacità di utilizzo del linguaggio tecnico.

Testi adottati

Slides e dispense del docente.

Modalità

Prerequisiti Conoscenze dei principali riferimenti legislativi in materia di Igiene e Sicurezza

Svolgimento Lezioni teoriche con presenza attestata da fogli firma.

Frequenza Frequenza obbligatoria di almeno il 75% del monte ore complessivo.

Riferimenti e contatti

Docente	Contatto
dott. A. Messineo	agomessineo@gmail.com
dott. A. Quercia	augusto.quercia@asl.vt.it
prof. D. Di Cave	dicave@uniroma2.it
dott. M. Mazzi	marco-mazzi@libero.it
prof.ssa P. De Filippis	patrizia.de.filippis@uniroma2.it
prof. M. Divizia	divizia@uniroma2.it

Ricevimento: ciascun docente riceve gli studenti su appuntamento.