



Programma di insegnamento per l'anno accademico 2015/2016

Programma dell'insegnamento di **IGIENE (italiano)**

Course title: _____ (inglese)

Corso/i di Laurea		Classe	Anno di corso		
			I	II	III
Cod. Ateneo	Denominazione Corso di Laurea				
0425	Laurea Triennale in Tecnologie Agrarie	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0421	Laurea Triennale in Tecnologie Alimentari	CL 26		X	<input type="checkbox"/>
0427	Laurea Triennale in Scienze Forestali e Ambientali	CL 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
0422	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0424	Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0423	Laurea Magistrale in Scienze Forestali e Ambientali	CI LM 73	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0431	Laurea Magistrale Internazionale in Viticoltura e Ambiente – Viticulture & Environment	CI LM 69	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
0432	Laurea Magistrale Internazionale in Gestione Sostenibile della Qualità Alimentare – Sustainable Management of Food Quality (Edamus)	CI LM 70	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SSD dell'insegnamento MED/42 CFU attribuiti all'insegnamento 6

Attività Formativa Base Caratt. Affini Altre

Codice Esame _____ Semestre I **X** II

Corso Integrato SI **X** NO

Tipologia di corso /insegnamento

X convenzionale in teledidattica misto



Modalità di frequenza

Obbligatoria

Facoltativa

Cognome e Nome docente: ROMANIELLO ANTONIO SSD docente: MED/42

Codice Fiscale docente RMNNTN54A23A662D

Telefono: 3687837501 E-mail anto.romaniello@tiscali.it

Posizione del Docente : Docente a contratto

Docente Universitario

Docente non Universitario

Attività di supporto alla didattica

Tipologia: ricevimento degli studenti per delucidazioni e/o approfondimenti sugli argomenti delle Lezioni.

Orari: al termine delle lezioni.

Tutor didattico di riferimento: docente del corso

Obiettivi specifici di apprendimento^{1 2}

(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)

(max 500 battute)

Fornire allo studente le conoscenze di Igiene, Epidemiologia e Metodologia della Prevenzione, che possano essere di supporto nelle attività professionali del Tecnologo Alimentare. Offrire al discente elementi culturali e tecnico-scientifici relativamente al rapporto tra ambiente e salute e particolarmente alla conoscenza degli agenti patogeni che, se presenti nell'aria, nell'acqua, nei liquami e nei rifiuti solidi potrebbero raggiungere gli alimenti. Apprendere nozioni di base di epidemiologia e prevenzione delle

¹ Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave

² Nel caso di corso integrato indicare l'obiettivo dell'intero corso.



principali malattie con fattori di rischio nutrizionale e di quelle a trasmissione alimentare.

Learning outcomes³

(risultati di apprendimento previsti e competenze da acquisire)

(max 500 battute)

Attuare misure di prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare e di quelle con fattori di rischio nutrizionale.

Contenuti⁴ *(max 500 battute)*

Elementi di Epidemiologia generale.

Epidemiologia delle malattie infettive

Profilassi generale delle malattie infettive

Profilassi immunitaria delle malattie infettive e di quelle a trasmissione alimentare

Epidemiologia generale e prevenzione delle malattie non infettive

Prevenzione primaria

Prevenzione secondaria e diagnosi precoce (Screening)

Prevenzione terziaria

Patologie cronico-degenerative.

Igiene dell'ambiente fisico

L'acqua potabile

L'approvvigionamento idrico

I riflessi epidemiologici degli inquinamenti delle acque

Criteri di qualità

Frequenza dei controlli

Sistemi di potabilizzazione

L'Approvvigionamento idrico delle imprese alimentari (da acquedotto pubblico, da acque sotterranee, da cisterne) e relativa normativa

Le acque minerali e la relativa normativa di riferimento

Le acque reflue

Allontanamento e smaltimento dei liquami

Allontanamento e smaltimento dei liquami delle industrie alimentari

Rifiuti solidi

Raccolta e allontanamento dei rifiuti solidi con particolare riguardo ai rifiuti solidi prodotti da industrie alimentari.

L'aria atmosferica

Gli inquinamenti atmosferici

Classificazione dei contaminanti

Meccanismi fisiologici di difesa dell'albero respiratorio

Effetti fisiopatologici dei contaminanti.

Industrie alimentari e obblighi relativi alle norme sull'inquinamento atmosferico.

³ Conoscenze, competenze e/o abilità che gli studenti devono aver acquisito al termine dell'insegnamento o altra attività formativa. Indicare in forma sintetica, anche per mezzo di parole chiave

⁴ Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli



Igiene ed edilizia: requisiti igienico sanitari delle principali tipologie di industrie alimentari.

Il microclima

Inquinamento indoor con particolare riferimento ai laboratori di produzione e vendita di alimenti.

Igiene degli alimenti.

Contaminanti degli alimenti

Micotossine

Sicurezza alimentare

Le reazioni avverse agli alimenti

Intossicazioni da funghi epigei spontanei: epidemiologia e prevenzione

Epidemiologia e profilassi delle infezioni veicolate dagli alimenti e delle tossinfezioni alimentari

Igiene della nutrizione.

Alimenti e nutrienti

Corretta alimentazione e sicurezza nutrizionale

Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti (L.A.R.N.)

La Piramide Alimentare

Composizione e valore calorico dei principali alimenti

Corretta alimentazione nelle varie età della vita

Valutazione dello stato nutrizionale

La malnutrizione

La celiachia

Interventi di educazione alimentare

Epidemiologia e prevenzione delle principali malattie con fattori di rischio nutrizionale.

Malattie cardiovascolari

Alimentazione e neoplasie

Tumori del grosso intestino

Osteoporosi, anemie sideropeniche, malattie della tiroide

Diabete tipo II

Obesità

Testi di riferimento ⁽⁶⁾

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro,

M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna

-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Propedeuticità consigliate⁽⁶⁾

Nessuna.



Modalità d'esame⁵

Prova scritta **X** Prova orale Prova scritta e prova orale

Programmazione didattica per CFU

XX credito (*credito di lezione/esercitazione/laboratorio*)
(*da ripetersi per i CFU dell'insegnamento o frazione di essi*)

Obiettivo formativo: 1° credito-lezione

Fornire nozioni di base di epidemiologia generale, di epidemiologia generale e prevenzione delle malattie infettive e non infettive.

Valutazione:

Esame di profitto finale

Obiettivo formativo: 2° credito-lezione

Fornire nozioni di base in tema di acque destinate al consumo umano e della relativa legislazione, con particolare riferimento all'approvvigionamento idrico delle imprese alimentari.

Valutazione:

Esame di profitto finale

Testi di riferimento specifici:

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.
_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro, M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna
-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Obiettivo formativo: 3° credito-lezione

Fornire nozioni di igiene ambientale (acque reflue, rifiuti solidi, aria atmosferica e microclima) con la relativa legislazione.

Valutazione:

⁵ Nel caso di corso integrato indicare distinguendo tra moduli



Esame di profitto finale

Testi di riferimento specifici:

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro, M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna
-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Obiettivo formativo: 4° credito-lezione

Fornire nozioni di igiene degli alimenti con particolare riferimento all'epidemiologia e profilassi delle malattie veicolate da alimenti e delle tossinfezioni alimentari.

Valutazione:

Esame di profitto finale

Testi di riferimento specifici:

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro, M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna
-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Obiettivo formativo: 5° credito-lezione

Fornire nozioni di igiene della nutrizione e corretta alimentazione nelle varie età della vita.

Valutazione:

Esame di profitto finale

Testi di riferimento specifici:

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro, M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna
-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Obiettivo formativo: 6° credito-lezione

Illustrare nozioni di epidemiologia e prevenzione delle principali malattie con fattori di rischio nutrizionale.

Valutazione:

Esame di profitto finale



Testi di riferimento specifici:

S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco :Igiene e Medicina Preventiva.Vol. I ,Vol. II Monduzzi Editore. Bologna.

_ S. Barbuti, G. M. Fara, G. Giammanco , A. Carducci, M.A. Coniglio, D. D'Alessandro, M.T. Montagna, M..L. Tanzi, C.M. Zotti :Igiene. Monduzzi Editore. Bologna
-C Meloni- G. Pelissero: Igiene . Casa Editrice Ambrosiana Milano

Curriculum Scientifico del Docente:

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	[ROMANIELLO ANTONIO
Indirizzo	[VIA GIOVANNI XXIII 34 - 85100 POTENZA (PZ)-
Telefono	0971469375
Fax	
E-mail	anto.romaniello@tiscali.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	[Giorno23.01.1954, mese, anno]

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 01.08.2001 ad oggi dirigente medico con incarico di Direttore della Struttura Complessa di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL N° 2 , attualmente direttore struttura complessa Igiene Alimenti e Nutrizione territorio ex ASL 2 dell'ASP Potenza. Tale incarico, di Dirigente Medico di Struttura Complessa- Disciplina Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, gli veniva conferito a far data dal 1.8.2001 a seguito di pubblico concorso, con delibera del Direttore Generale della ASL N° 2 di Potenza n° 606 del 20.7.2001 e viene svolto a tutt'oggi per l'Ambito territoriale



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

ex ASL 2 di Potenza. Dal 01.08.2001 al luglio 1993 dipendente della ASL N° 2 di Potenza nel Servizio di Igiene e Sanità Pubblica con qualifica di Coadiutore Sanitario essendo risultato primo nella graduatoria del concorso interno per titoli ed esami per Coadiutore Sanitario (ex aiuto) presso la U.S.L. n.2 di Potenza. Dal luglio 1993 al 25.08.1986 dipendente della USL N° 2 di Potenza con qualifica di Assistente Medico dell'Area Funzionale di Prevenzione e Sanità Pubblica, essendo stato assunto alla U.S.L. n.2 di Potenza in data 25.08.1986 in qualità di Assistente Medico dell'Area Funzionale di Prevenzione e Sanità Pubblica nella posizione di incaricato con rapporto di lavoro a tempo pieno ed in data 16.03.1987 inquadrato in ruolo nella suddetta qualifica, risultando primo nella graduatoria del relativo concorso pubblico; Con Delibera n.6882 del 31.10.1994 della Giunta Regionale di Basilicata è stato dichiarato vincitore della pubblica selezione per soli titoli ex art. 4 della Legge n.135/90 per la copertura di n.1 posto di Assistente Medico di Dermosifilopatia presso l'Ospedale San Carlo di Potenza (incarico che non accettava);

Ha svolto attività di guardia medica in comuni della ex ASL 2 di Potenza dall'agosto 1982 ad agosto 1986.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore.
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Azienda Sanitaria Locale Potenza- via Torraca 2- 85100 Potenza (PZ)

Azienda Sanitaria Locale

Dirigente Medico

Direttore della Struttura Complessa Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – territorio ex ASL 2 Potenza.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

ISTRUZIONE E FORMAZIONE Laureato in Medicina e Chirurgia presso la Prima Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli il 19.12.1981, con voti 110/110 e lode, si è abilitato all'esercizio della professione medico – chirurgica presso la stessa Università nel prolungamento della seconda sessione dell'anno 1981; si è iscritto all'Albo dell'Ordine dei Medici della Provincia di Potenza nell'Aprile del 1982. In data 02.12.1985 si è specializzato in Dermatologia e Venereologia presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Bari con voto 50/50 e lode; in data 11.07.1991 si è specializzato presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Bari in Igiene e Medicina Preventiva, indirizzo Sanità Pubblica, con voto 50/50; Il 01.12.2006 ha conseguito il “ Certificato di Formazione Manageriale “ per Direttori Responsabili di Struttura Complessa, rilasciato dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e dalla Regione Basilicata a seguito della frequenza e superamento del relativo esame.

- Date (da – a) Dal 1986 al 1991 scuola di specializzazione in Igiene Università di Bari. Dal 1982 al 1985 scuola di specializzazione in Dermatologia e Venereologia Università di Bari. Dal 1973 al 1981 Facoltà di Medicina Università di Napoli.
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Facoltà di Medicina e Chirurgia Università degli Studi di Napoli (Prima Facoltà). Scuola di Specializzazione in Dermatologia e Venereologia, Facoltà di Medicina Università di Bari. Scuola di Specializzazione in Igiene, Facoltà di Medicina Università di Bari.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Tutte le discipline medico-chirurgiche necessarie al conseguimento del Diploma di Laurea. Competenze specialistiche in Dermatologia e Venereologia. Competenze specialistiche in Igiene.
- Qualifica conseguita Dottore in Medicina e Chirurgia. Specialista in Dermatologia e Venereologia. Specialista in Igiene e Medicina Preventiva.
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA BASILICATA
SAFE - SCUOLA DI SCIENZE AGRARIE, FORESTALI, ALIMENTARI ED AMBIENTALI

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

A far data dall'anno accademico 2001/2002, fino all' A.A. 2009/2010, ha svolto attività di docenza per l'Università Cattolica del Sacro Cuore – Facoltà di Medicina e Chirurgia : corso di laurea in Tecnico della Prevenzione nell'Ambiente e nei luoghi di lavoro, sede di Moliterno nella disciplina : normativa della produzione e vendita delle vivande (MED/ 42).

L' Università degli Studi di Napoli “ Prthenope” gli ha conferito il titolo di Cultore della materia per l'Insegnamento di Igiene- Facoltà di Scienze Motorie per gli anni accademici 2003/2004, 2004/2005, 2005/2006, 2006/2007.

Ha svolto attività di docenza in qualità di Professore a contratto , nell'Anno Accademico 2010-2011, 2011-2012, 2012-2013 e 2013-2014 presso l'Università degli Studi di Basilicata- Facoltà di Farmacia nella disciplina di Igiene (MED 42). Tale incarico gli è stato conferito anche per l'anno accademico 2014-2015 e 2015-16.

E' autore di 42 pubblicazioni.