

# IGIENE degli Alimenti

---

- Laurea **Magistrale** in **BIOLOGIA**
- Gruppo Affini-Integrativi del Curriculum **BIONUTRIZIONISTICO**
- Programmazione didattica: I anno, I semestre
- CFU 6 (42 ore di lezione frontale)
- Docente: Prof.ssa Rosignoli Patrizia,

4 piano Edificio B, via del Giochetto,

email: [patrizia.rosignoli@unipg.it](mailto:patrizia.rosignoli@unipg.it)

Tel. 075/5857336

# CURRICULUM BIONUTRIZIONISTICO

---

**4 insegnamenti specifici: Alimenti funzionali e prodotti dietetici**

**Biochimica della nutrizione**

**Scienza della nutrizione e piani alimentari**

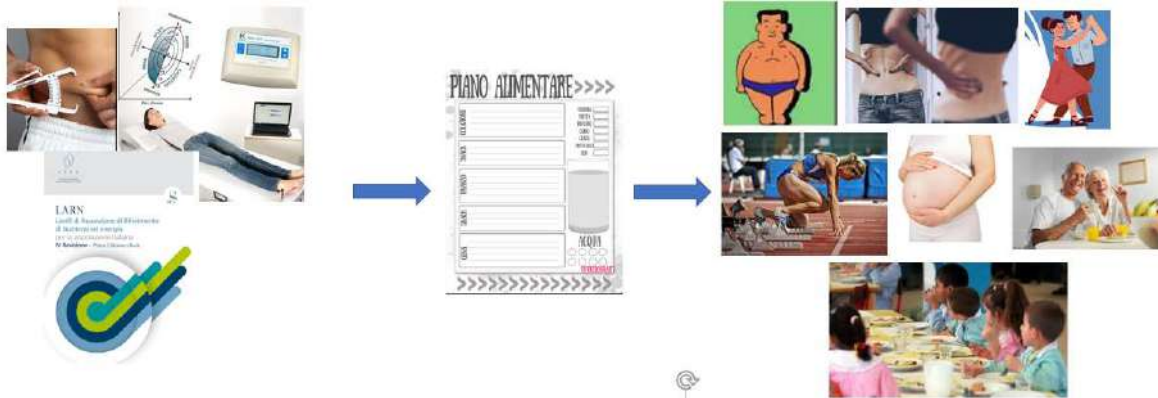
**Igiene degli alimenti**

**Figura professionale:**

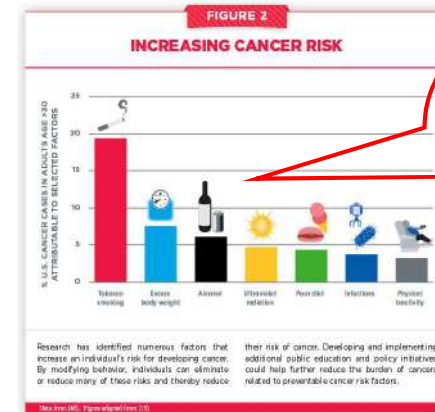
**Biologo esperto in alimenti, alimentazione e nutrizione  
«BIOLOGO NUTRIZIONISTA»**

# Cosa fa il **Biologo nutrizionista?** DPR 328/2001, Capo V art. 31 Attività professionali del Biologo

Valutazione dei bisogni nutritivi ed energetici dell'uomo»  
al fine di redigere piani alimentari



Promuovere una sana alimentazione e corretti  
stili di vita al fine di prevenire le malattie



Circa il 30% dei tumori può essere prevenuto con una sana alimentazione ed un corretto stile di vita

Identificazione degli organismi dannosi per le derrate alimentari, per l'uomo (infettanti ed infestanti) ed indicazione dei relativi mezzi di lotta;  
Identificazioni e controllo di merci di origine biologica (alimenti)

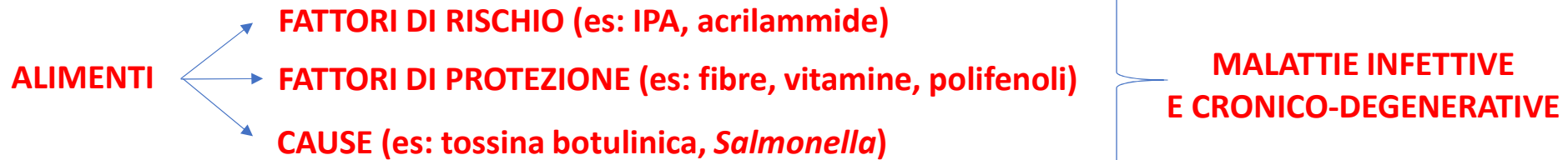


Progettazione, direzione lavori e collaudo di impianti relativamente agli aspetti biologici (aziende alimentari); Formazione del personale in materie di sicurezza alimentare e buone pratiche di lavorazione



# IGIENE degli Alimenti

## ALIMENTI E SALUTE UMANA



**1 Modulo:** Definizioni, finalità e generalità dell'Igiene degli alimenti.  
Alimenti e salute umana: il ruolo degli alimenti nello sviluppo delle patologie cronic-degenerative (tumori).

**2 Modulo:** Alimenti e salute umana: pericoli di tipo FISICO: identificazione e controllo.

**3 Modulo:** Alimenti e salute umana: pericoli di tipo CHIMICO: identificazione e controllo.

**4 Modulo:** Alimenti e salute umana: pericoli di tipo MICROBIOLOGICO: identificazione e controllo.  
Aspetti generali - Esempi di malattie infettive trasmesse dagli alimenti (MTA).

**5 Modulo:** Legislazione alimentare.



# Corso di GESTIONE FAUNISTICA - 6 CFU - Docente: FRANCESCA VERCILLO

[francesca.vercillo@unipg.it](mailto:francesca.vercillo@unipg.it)



Radiotelemetria



Gestione della fauna ferita

Strumenti per la gestione e conservazione della fauna

Studio e applicazione delle principali tecniche di monitoraggio e censimento della fauna



Fototrappolamento



Metodo naturalistico e riconoscimento degli indici di presenza





## **5°dLM in Biologia -LM60- Curriculum BIONUTRIZIONISTICO**

**Insegnamento: ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (6 CFU, 47 ore)**

**I anno, I semestre**

**Docente: *Francesca Blasi*, PhD**

## Alimenti funzionali e prodotti dietetici



Any food or food component that may have **health benefits beyond basic nutrition**



The screenshot shows the website of the Italian Ministry of Health (Ministero della Salute). The page title is 'Alimenti per gruppi specifici (FSG): in generale'. The content includes a paragraph explaining that the regulation (UE) 609/2013, commonly known as FSG, entered into force on July 20, 2016, replacing Directive 2009/39/CE. It lists three categories of products: 1. food for primary infant nutrition, 2. special medical purpose foods (AFMS), and 3. total diet replacements for weight reduction. A 'Servizi online' sidebar lists links for special medical diets, food for children, gluten-free food, congress authorization, free sale certificates, and infant formulas.



# Alimenti funzionali e prodotti dietetici

L'**OBIETTIVO** principale dell'insegnamento consiste nel fornire agli studenti le basi ed appropriate conoscenze su:



**struttura/proprietà  
dei costituenti alimentari**



**meccanismi delle principali  
reazioni di alterazione**



**Composizione chimico/nutrizionale  
dei principali alimenti**



**FSG (ex Prodotti dietetici),  
alimenti per la prima infanzia,  
alimenti senza glutine**



**novel food/  
alimenti funzionali/integratori**





# Alimenti funzionali e prodotti dietetici

## CONOSCENZE acquisite

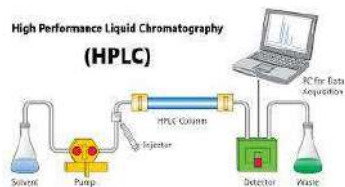
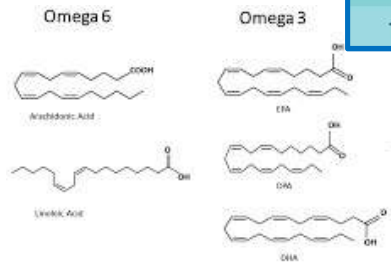


**Nutrition Facts**  
Serving Size 1 cup (228g)  
Servings Per Container 2

Amount Per Serving		Calories from Fat 110	
		% Daily Value*	
<b>Calories</b>	250		
<b>Total Fat</b>	12g	18%	
Saturated Fat	3g	15%	
Trans Fat	3g		
<b>Cholesterol</b>	30mg	10%	
<b>Sodium</b>	470mg	20%	
<b>Total Carbohydrate</b>	31g	10%	
Dietary Fiber	0g	0%	
Sugars	5g		
<b>Protein</b>	5g		
Vitamin A		4%	
Vitamin C		2%	
Calcium		20%	
Iron		4%	

\* Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.  
Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than 65g	80g
Sat Fat	Less than 20g	25g
Cholesterol	Less than 300mg	300mg
Sodium	Less than 2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate	300g	375g
Dietary Fiber	25g	30g

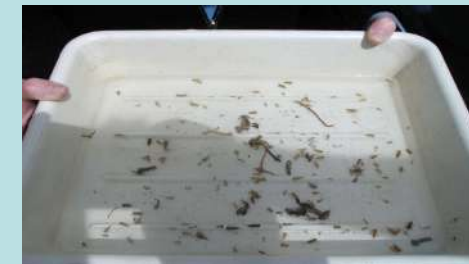
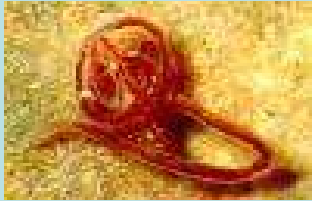


## Principali ABILITÀ



**CORSO DI LAUREA MAGISTRALE IN  
SCIENZE E TECNOLOGIE NATURALISTICHE E AMBIENTALI (2022-2023)**

**CORSO DI (I semestre)  
INDICATORI BIOECOLOGICI  
42 ore di lezione  
docente: Enzo Goretti**



Esame affine e integrativo  
dell'indirizzo bioambientale  
del corso di laurea magistrale  
di Biologia

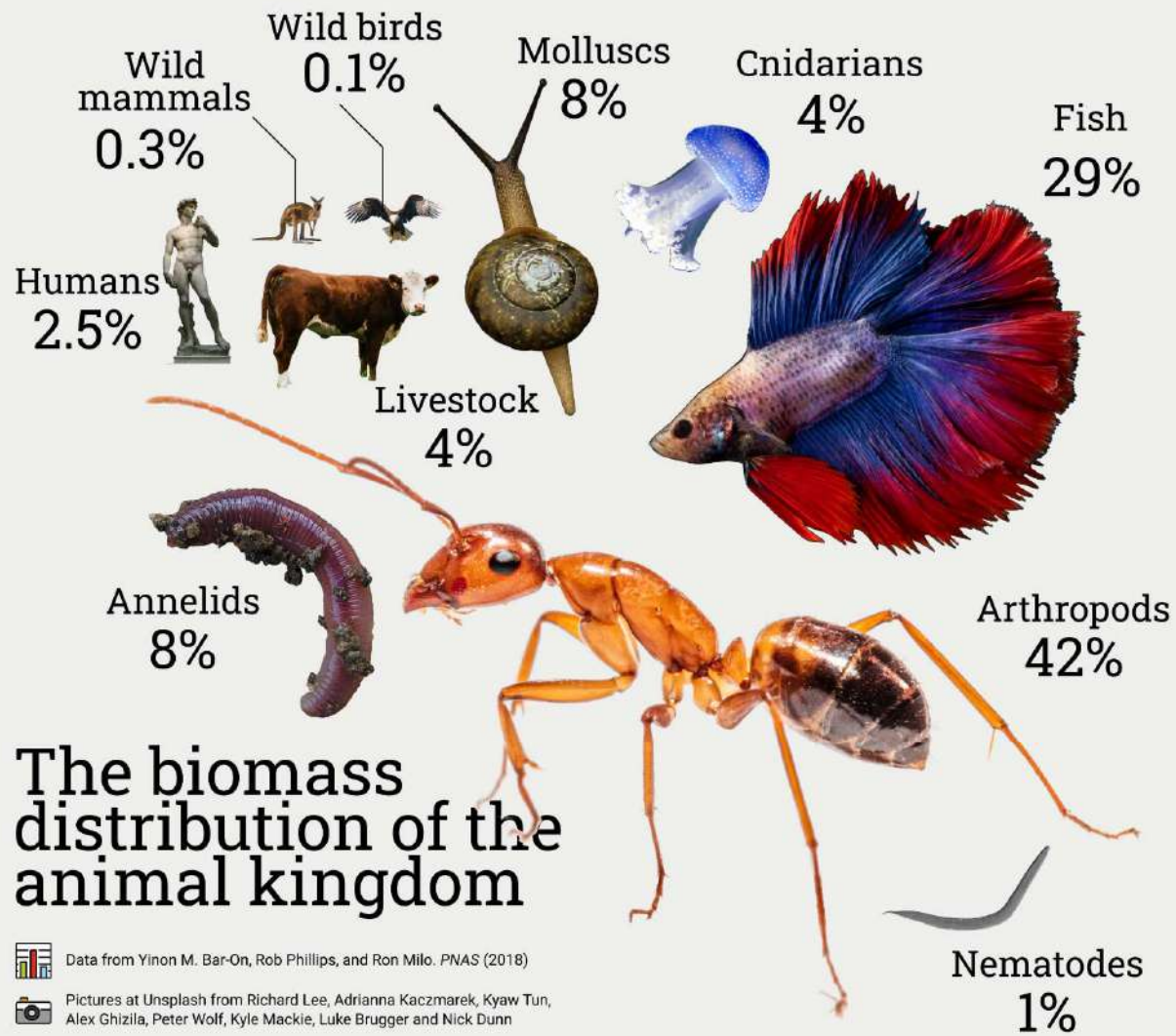
Manuela Rebora  
Dipartimento di Chimica,  
Biologia e Biotecnologie  
[manuela.rebora@unipg.it](mailto:manuela.rebora@unipg.it)  
Tel 0755855722

# ENTOMOLOGIA



**LO STRAORDINARIO  
SUCCESSO  
EVOLUTIVO DEGLI  
INSETTI**





# The biomass distribution of the animal kingdom



Data from Yinon M. Bar-On, Rob Phillips, and Ron Milo. *PNAS* (2018)



Pictures at Unsplash from Richard Lee, Adrianna Kaczmarek, Kyaw Tun, Alex Ghizila, Peter Wolf, Kyle Mackie, Luke Brugger and Nick Dunn



@davidmasp

**FITOFAGI DANNOSI  
ALLE COLTURE**

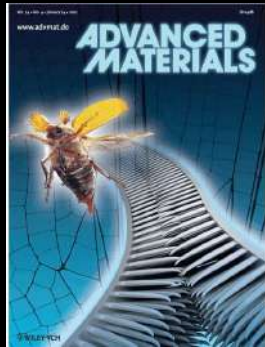


**GLI INFESTANTI  
DELLE DERRATE**



**GLI INSETTI  
VETTORI DI MALATTIE**

**ENTOMOLOGIA  
FORENSE**



**INSETTI E  
BIOMIMETICA**

**INSETTI ENTOMOFAGI  
(LOTTA BIOLOGICA)**



**GLI INSETTI E L'UOMO**

**INSETTI  
IM POLLINATORI**



**PRODUZIONE COMMERCIALE  
(per es seta, esche, lacca,  
rosso carminio, miele)**



**ENTOMOFAGIA**

Esame dell'indirizzo  
bioambientale del corso di  
laurea magistrale di Biologia

Manuela Rebor  
Dipartimento di Chimica,  
Biologia e Biotecnologie  
[manuela.rebor@unipg.it](mailto:manuela.rebor@unipg.it)  
Tel 0755855722

# ETHOLOGY



# COME

qual è la relazione tra i geni dell'animale e il suo comportamento **BASI GENETICHE DEL COMPORTAMENTO**

quale influenza ha avuto lo sviluppo dell'animale da singola cellula ad adulto sul suo comportamento **ONTOGENESI**

Quali stimoli provocano la risposta comportamentale e come sono percepiti **ETOLOGIA COGNITIVA, CLASSICA**

Come si integrano i sistemi nervoso e muscolare per produrre la risposta **NEUROETOLOGIA**

# PERCHE'

- qual è lo scopo, la vera funzione del comportamento?
- il comportamento aiuta gli individui a superare gli ostacoli che impedirebbero loro la sopravvivenza e riproduzione?
- come si è modificato il comportamento nel corso della filogenesi?
- quale è stato l'evento originale che ha portato allo sviluppo del comportamento attuale? **BEHAVIOURAL ECOLOGY e SOCIOBIOLOGIA**





# Corso di Ecologia delle acque interne Laurea Magistrale in Biologia – Massimo Lorenzoni



# Contenuti

Il corso esplora la natura delle caratteristiche biologiche, chimiche e fisiche dei laghi e dei fiumi, fornendo una comprensione dettagliata della biodiversità e dell'ecologia dei sistemi d'acqua dolce. Esso mira a sviluppare la comprensione degli studenti sui principi e dei concetti di biologia acquatica, fornendo una panoramica sulla complessità della gestione degli habitat acquatici. Il corso si concentra sugli adattamenti degli organismi nell'ambiente acquatico, con particolare attenzione per gli invertebrati bentonici e i pesci.

Sarà utilizzato un approccio teorico ma si svolgeranno anche alcune esercitazioni sul campo e il corso tratterà anche alcuni aspetti della gestione delle minacce ai sistemi acquatici, come inquinamento e eutrofizzazione.



# Programma

**Ecologia delle acque interne, concetti e definizioni.** Differenze fra ambiente acquatico e terrestre. Ambienti lotici e lentici. Definizione di acque interne e di acque dolci. Ciclo dell'acqua. Tempi di residenza. Territori areici, endoreici, esoreici. Differenze fra ambienti lotici e lentici.

**Ecosistemi lotici.** Importanza dei corsi d'acqua. Bacino imbrifero. Rapporti con la falda. Reticolo idrografico e sue proprietà. Ordinamento dei corsi d'acqua. Profilo longitudinale. Bacino del fiume Tevere. Caratteristiche morfologiche ed idrologiche. Alimentazione fluviale. Sorgenti. Serbatoi. Energia fluviale. Potere erosivo delle acque. Diagramma di Hjulstrom. Velocità di corrente. Attrito. Raggio idraulico. Azione morfogenetica. Profilo longitudinale. Bilancio idrologico. Coefficiente di deflusso. Portata. Regime idrico. Analisi delle portate. Curva delle durate. Temperatura dell'acqua. Sali minerali disciolti nell'acqua. Corsi d'acqua come ecosistemi aperti. Sostanza organica alloctona e autoctona. Ossigeno disciolto.

**Zonazione dei fiumi e fauna ittica.** Adattamenti alla vita nelle acque correnti. Specie reofile e limnofile. Regola delle pendenze. Fauna ittica delle acque interne. Anatomia e morfologia di un pesce osseo. Ciclostomi. Principali famiglie di pesci ossei delle acque interne italiane. Acipenseridi. Ciprinidi. Anguillidi. Clupeidi. Esocidi. Salmonidi. Percidi. Specie ittiche esotiche in Italia. Classificazione ecologica dei pesci d'acqua dolce. Origine della fauna ittica italiana. Biogeografia. Conservazione della fauna ittica.

Zonazione ittica di Huet. Zona della trota, zona del barbo, zona della carpa e della tinca. River Continuum Concept. Trasporto e trasformazione della sostanza organica. Organismi detritivori: trituratori, predatori, pascolatori, collettori. Ruolo delle macrofite. Ruolo della vegetazione ripariale. Spiralizzazione dei nutrienti.

**Ecosistemi lentic.** Laghi, stagni, paludi. Le caratteristiche dei principali laghi italiani. Analisi morfometrica di un bacino lacustre. Termica dei laghi. Stratificazione termica. Andamento dell'ossigeno in funzione della profondità. Estinzione della luce. Zonazione dei laghi. Ciclo dei nutrienti. Produttività primaria. Evoluzione trofica di un lago. Cambiamenti nelle comunità ittiche. Limiti alla produttività nei laghi. Controlli bottom-up e top-down. Sostanze umiche. Manipolazione.

Invasi artificiali. Profilo di fondo. Opere di presa. Termica di un lago artificiale. Differenze rispetto ai laghi naturali. Interrimento. Impatti sugli ecosistemi fluviali. Hydropeaking. Operazioni di svaso.



Monitoraggio e valutazione dello stato di qualità delle acque interne.

Analisi degli effetti dei cambiamenti climatici sulla fauna acquatica.

Impatto delle specie aliene sulla biodiversità nativa delle acque interne.

Zoogeografia, biologia, tassonomia e conservazione delle specie ittiche delle acque dolci italiane.

