



Universita' degli Studi di Padova
FACOLTA' DI SCIENZE MM.FF.NN.

Bollettino Notiziario

Anno Accademico 2008/2009

Laurea specialistica in Biologia Sanitaria

Programmi dei Corsi

Curriculum: Corsi comuni

ATTIVITÀ FORMATIVA DI TIPO ERASMUS

(Titolare: da definire)

Periodo: Il anno, 1 semestre
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto:
Tipologie didattiche: ; 20,00 CFU

BIOTECNOLOGIE APPLICATE ALL'IMMUNOLOGIA

(Titolare: Prof.ssa MARINA DE BERNARD) - Mutuato da: Laurea specialistica in Biotecnologie Industriali

Periodo: Il anno, 1 trimestre
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto: Prof.ssa DE BERNARD MARINA (Pa) - Presidente
Prof. PAPINI EMANUELE (PaC) - Membro

Tipologie didattiche: 32A; 4,00 CFU
Sede dell'insegnamento : Informazioni in lingua non trovate
Aule : Informazioni in lingua non trovate

Obiettivi formativi :

Il corso tratterà la produzione di antigeni, e in particolare di VACCINI e di ANTICORPI secondo i più moderni approcci.

Metodi didattici :

Informazioni in lingua non trovate

Contenuto dell'attività formativa :

- Vaccinologia classica. Problematiche fondamentali nello sviluppo di un vaccino.
- Produzione di immunogeni ricombinanti.
- Modelli microbici, animali e vegetali per la produzione di vaccini ricombinanti.
- Vaccinologia inversa: Individuazione su base genomica di potenziali antigeni (bioinformatica), produzione, test di controllo di qualità.
- Misura della immunogenicità protettiva in vitro e in modelli animali.
- Misura della capacità adiuvante di componenti primarie e secondarie vacciniche. Adjuvanti mucosali e di nuova generazione.
- Produzione di anticorpi monoclonali umani e loro derivati mediante approccio classico e mediante Phage-display. Anticorpi ricombinanti.
- Coniugazione di anticorpi con altre molecole e proteine.
- Progettazione di derivati ad uso terapeutico diretto (anticorpi coniugati a tossine proteiche, farmaci antitumorali).

Struttura della verifica di profitto :

Scritta

Descrizione verifica profitto :

Informazioni in lingua non trovate

Testi di riferimento :

Materiale fornito a lezione, appunti di lezione, review specifiche e articoli tratti da riviste internazionali

Ausili didattici :

Informazioni in lingua non trovate

C.I. DI IGIENE E LEGISLAZIONE SANITARIA E LABORATORIO DI IGIENE

Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto:

IGIENE E LEGISLAZIONE SANITARIA E LABORATORIO DI IGIENE (MOD. A: IGIENE E LABORATORI)

(Titolare: Dott. GIANUMBERTO CARAVELLO)

Periodo: Il anno, 1 trimestre
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Tipologie didattiche: 32A+32L; 6,00 CFU
Sede dell'insegnamento : Informazioni in lingua non trovate
Aule : Informazioni in lingua non trovate

Obiettivi formativi :

Apprendimento dei moderni concetti di Salute dell'uomo e dell'ambiente. Mod. A: conoscenza dei metodi di valutazione dello Stato di

Salute e delle possibilità della prevenzione delle principali patologie infettive e cronicodegenerative. Approfondimento delle problematiche del rapporto uomo-ambiente con particolare attenzione alla vita in agglomerati urbani. Mod.B:approfondimento delle principali nozioni di legislazione sanitaria, igienico-alimentare e della potabilità. Legislazione professionale dei Biologi

Metodi didattici :

Lezioni teoriche in aula e attività di laboratorio

Contenuto dell'attività formativa :

IGIENE - Prima parte (CFU 2)

Il moderno concetto di salute; i determinanti della salute ; la promozione dello stato di salute - Epidemiologia e prevenzione. Modelli nosologici: patologia infettiva e patologia degenerativa. Etiologia, patogenesi, immunità, anafilassi, ipersensibilità ritardata. Origine dell'infezione, trasmissione e attecchimento, metodi di rilevamento del fenomeno. La profilassi generale: profilassi diretta, denuncia delle fonti di infezione, isolamento ed accertamento diagnostico, trasmissione delle infezioni; disinfezione con mezzi fisici e chimici, disinfestazione. La profilassi specifica: vaccino profilassi, vaccini mono e polivalenti associati; vaccinazioni simultanee, disposizioni legislative nazionali ed internazionali sulle vaccinazioni, calendario delle vaccinazioni obbligatorie; sieroprofilassi: sieri omologhi ed eterologhi. Sierovaccino profilassi. Chemioprolifassi.

Descrizione demografica e sociale di una popolazione - Indicatori demografici di base. Indicatori di tendenza demografica. Indicatori sociali ed economico-produttivi di base.

La misurazione della salute di una popolazione - Misura delle frequenze. Tassi e rapporti. Indicatori di mortalità: mortalità infantile, standardizzazione e rapporto standardizzato di mortalità, curva di Lexis, tavole di mortalità. Indicatori di morbosità: morbosità incidente e prevalente.

Valutazione del rischio - Rischio assoluto. Rischio relativo, odds ratio. Rischio attribuibile, rischio attribuibile di popolazione, frazione etiologica.

Studi epidemiologici - Studi descrittivi. Studi analitici: studi di prevalenza, caso-controllo, di coorte. Studi sperimentali.

Impostazione e conduzione di uno studio epidemiologico - Progettazione dello studio. Raccolta dei dati. Elaborazione dei dati.

IGIENE - Seconda parte (CFU 2)

Epidemiologia e profilassi delle seguenti malattie:

- Malattie a diffusione prevalentemente aerea: morbillo, scarlattina, vaiolo, influenza, difterite, tubercolosi;

- Malattie a diffusione prevalentemente oro-fecale: infezioni tifo-paratifiche, colera, dissenteria, epatite virale A, poliomielite;

- Malattie trasmesse da vettori: malaria, peste;

- Zoonosi: buccellosi, rabbia, tetano, toxoplasmosi, leptospirosi;

- Altre malattie infettive: epatite B, epatite C, AIDS, malattie veneree.

Epidemiologia generale e prevenzione delle malattie cronicodegenerative: tumori maligni, diabete, senilità precoce, ecc.

Le risorse naturali e la salute: aria, acqua, suolo - Il ciclo dell'acqua in natura ed integrato, fabbisogno idrico, approvvigionamento idrico, risorse e fonti. Giudizio di potabilità, caratteri organolettici, fisici, chimici e microbiologici e loro correlazioni. I reflui di origine urbana, agricola ed industriale; indicatori fisici, chimici e biologici di qualità delle acque. Depurazione naturale ed artificiale delle acque inquinate: fattori che influenzano i processi biologici nella depurazione delle acque. I rifiuti solidi, origine e composizione merceologica, classificazione, il catasto europeo; la raccolta differenziata e lo smaltimento. L'aria atmosferica: composizione gassosa; proprietà chimiche e fisiche dell'aria e circolazione dell'energia radiante, formazione del microclima; l'inquinamento atmosferico e le sue fonti.

Igiene dell'alimentazione: igiene degli alimenti, produzione e manipolazione, additivi e conservanti; infezioni e tossi-infezioni.

LABORATORIO DI IGIENE (CFU 2)

Struttura della verifica di profitto :

Scritta

Descrizione verifica profitto :

valutazione orale delle conoscenze acquisite

Testi di riferimento :

Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Gianmanco G. – IGIENE – Ed. Monduzzi

Marinelli, Montemarano, Liguori, D'Amora – IGIENE, MEDICINA PREVENTIVA E SANITA' PUBBLICA – Ed. Piccin

Appunti e pagine scelte da vari testi, anche legislativi

Ausili didattici :

fotocopie e letture consigliate

IGIENE E LEGISLAZIONE SANITARIA E LABORATORIO DI IGIENE (MOD. B: LEGISLAZIONE SANITARIA)

(Titolare: Dott.ssa ANNA (MILVIA) BOSELLI)

Periodo: Il anno, 1 trimestre

Indirizzo formativo: Corsi comuni

Tipologie didattiche: 16A; 2,00 CFU

Sede dell'insegnamento : Informazioni in lingua non trovate

Aule : Informazioni in lingua non trovate

Obiettivi formativi :

Informazioni in lingua non trovate

Metodi didattici :

Informazioni in lingua non trovate

Contenuto dell'attività formativa :

Legislazione internazionale in materia sanitaria

- organizzazione sanitaria internazionale;

- profilassi e denuncia internazionale delle malattie epidemiche;

- direttive comunitarie.

Legislazione nazionale e regionale in materia sanitaria

- organizzazione sanitaria centrale e locale;
- profili e piani di salute urbana;
- ruolo dei comuni nella nuova realtà socio-sanitaria.

Norme legislative relative alla produzione, confezionamento, trasporto e vendita di prodotti alimentari

- tutela igienico-sanitaria degli alimenti;
- norme specifiche per singoli alimenti;
- acque destinate al consumo umano.

Principali disposizioni normative, comunitarie e nazionali, riguardanti la gestione delle risorse, la prevenzione e tutela degli inquinanti, la difesa della salute pubblica

- Aria - inquinamento atmosferico, da rumore e da radiazioni;
- Acqua - inquinamento dei fiumi, mari e falde sotterranee;
- Suolo - smaltimento e stoccaggio dei rifiuti solidi;
- Tutela e pianificazione delle risorse naturali.

Legislazione professionale

Struttura della verifica di profitto :

Scritta

Descrizione verifica profitto :

Valutazione orale delle conoscenze acquisite

Testi di riferimento :

Barbuti S., Bellelli E., Fara G.M., Gianmanco G. – IGIENE – Ed. Monduzzi

Marinelli, Montemarano, Liguori, D'Amora – IGIENE, MEDICINA PREVENTIVA E SANITA' PUBBLICA – Ed. Piccin

Appunti e pagine scelte da vari testi, anche legislativi

Ausili didattici :

Fotocopie e letture consigliate

CHIMICA E CERTIFICAZIONE DEGLI ALIMENTI E LABORATORIO DI CHIMICA E CERTIFICAZIONE D

(Titolare: Prof.ssa ARIANNA CALISTRI)

Periodo: Il anno, 1 trimestre
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto:
Tipologie didattiche: 32A+32L; 6,00 CFU

Obiettivi formativi :

Il corso si prefigge di fornire agli studenti nozioni teoriche e teorico-pratiche sui principali aspetti concernenti gli alimenti.

In particolare ci si propone di evidenziare le relazioni tra la composizione degli alimenti e gli aspetti nutrizionali, tecnologici e sanitari.

Particolare rilievo sarà dato anche alle tecniche diagnostiche utili per studiare simili relazioni.

Metodi didattici :

Lezioni teorico-pratiche: esercitazioni in laboratorio e applicazione nozioni di certificazione (32 ore).

Contenuto dell'attività formativa :

La composizione degli alimenti.

Gli aromi.

Trasformazioni chimiche e biochimiche a carico degli alimenti.

Alterazioni degli alimenti.

Frodi alimentari.

Additivi alimentari.

Cenni sui sistemi e tecnologie per la conservazione degli alimenti.

Alimenti funzionali e nutraceutici; alimenti speciali.

La qualità degli alimenti.

La certificazione degli alimenti: disciplina, sistemi, controlli e aspetti normativi.

Applicazioni analitiche nella certificazione e controllo degli alimenti.

Struttura della verifica di profitto :

Scritta

Descrizione verifica profitto :

da concordare con il docente.

Ausili didattici :

CORSO MULTIDISCIPLINARE DI BIOLOGIA MOLECOLARE

(Titolare: Prof.ssa MARIA LUISA MOSTACCIUOLO) - Mutuato da: Laurea specialistica in Biologia Molecolare

Periodo: Il anno, 1 trimestre
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto:
Tipologie didattiche: 24A; 3,00 CFU

Contenuto dell'attività formativa :

Il corso, è rivolto principalmente a studenti dell'ultimo anno delle lauree specialistiche del settore biologico, si articola in una serie di lezioni tenute da diversi docenti e ricercatori esperti di tematiche innovative nel campo della genetica e della biologia cellulare e molecolare.

Nell'ambito di un programma di collaborazione internazionale, è prevista la partecipazione di un gruppo di studenti e docenti dell'Università Paris 7. Per questo motivo le lezioni svolte nel periodo 20-25 ottobre 2008 (corrispondenti a 3 CFU) saranno tenute in lingua inglese.

Struttura della verifica di profitto :

Scritta

PROVA FINALE

(Titolare: da definire)

Periodo: Il anno, annuale
Indirizzo formativo: Corsi comuni
Commissione di profitto:
Tipologie didattiche: ; 40,00 CFU