

## OFFERTA DIDATTICA 2020/2021- II semestre

## TIPOLOGIA INCARICO: CONTRATTI SOSTITUTIVI

Corsi di Studio/Laurea	Insegnamento	S.S.D.	CFU	ore (didattica frontale/lab.)	Periodo contrattuale	Compenso lordo collaboratore	Obiettivi formativi
Corso di Studio in Biologia	Igiene	MED/42	6	48	01/03/2021-30/09/2021	€ 1.200	<p>Obiettivi generali:</p> <p>1) fornire le informazioni metodologiche necessarie per lo studio dei problemi di sanità pubblica;</p> <p>2) far acquisire le competenze necessarie per l'esercizio della prevenzione delle malattie infettive e cronico degenerative</p> <p>Obiettivi specifici, al termine del corso lo studente deve essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• riferire i principali indici statistico-sanitari di mortalità e morbosità</li> <li>• progettare in termini generali studi epidemiologici</li> <li>• interpretare dati epidemiologici per la prevenzione e la promozione della salute</li> <li>• riferire gli elementi fondamentali di profilassi diretta e specifica</li> <li>• indicare i principi e le applicazioni delle metodologie di laboratorio a livello di tutela dell'ambiente e delle comunità</li> <li>• progettare in termini generali interventi di tutela dell'ambiente per la salvaguardia della salute</li> <li>• esporre metodologie e strategie dell'educazione sanitaria e promozione della salute.</li> </ul>
Corso di Laurea in Scienze e Culture enogastronomiche	Microbiologia e igiene degli alimenti (modulo II)	MED/42	6	52	01/03/2021-30/09/2021	€ 1.300	<p>L'obiettivo del corso è quello di far conoscere allo studente il ruolo dei microrganismi nei processi di trasformazione dei prodotti alimentari e la loro influenza sulla qualità e sicurezza degli alimenti, i fattori che determinano la presenza, crescita e sopravvivenza dei microrganismi negli alimenti e la capacità di applicare trattamenti fisici, chimici e biologici per il controllo microbiologico degli alimenti. Inoltre, il corso si prefigge di:</p> <p>far conoscere i principali gruppi microbici coinvolti nelle produzioni di alimenti fermentati e il significato di coltura starter; conoscere le principali malattie originate dai microrganismi attraverso il consumo di alimenti e alle alterazioni di origine microbica degli alimenti; conoscere i microrganismi responsabili dell'alterazione degli alimenti; comprendere il processo condotto mediante fermentazione spontanea e fermentazione inoculata.</p>
Corso di Studio in Geologia	Statistica ed analisi dei dati in Geologia	MAT/06	6	48	01/03/2021-30/09/2021	€ 1.200	<p>Sviluppare le conoscenze sui metodi di studio quantitativi della geologia, in particolare: sull'analisi statistica dei dati sperimentali; sull'utilizzo di sistemi informatici necessari per l'acquisizione e il controllo dei dati, il calcolo di indicatori, la diffusione dei risultati; sull'uso e l'integrazione di diverse fonti informative statistiche.</p>