

**SCHEDE PROGRAMMI
AA 2012-2013
CORSO DI LAUREA IN TECNICHE
DELLA PREVENZIONE
NELL'AMBIENTE E NEI LUOGHI DI
LAVORO
2° ANNO
D.M. 270**

Corso Integrato di Igiene 1

Settore scientifico-disciplinare di riferimento (SSD)	MED/42 MED/42 MED/50 MED/50 MED/50
Anno di corso	2
Semestre	1
Numero totale di crediti	9
Moduli	<ol style="list-style-type: none"> 1. Epidemiologia 2. Igiene Ambientale 3. Igiene e Tossicologia 4. Igiene generale e applicata 5. Prevenzione
Carico di lavoro globale (monte ore) dello studente	Totale ore di lezione (72)
Coordinatore del Corso Integrato	<i>Masia Giuseppina</i>
Docenti del Corso Integrato	<i>Masia Giuseppina Schintu Marco Marras Barbara Sotgiu Alessandra Cocco Maria Elena</i>
Obiettivi formativi del corso integrato	
<i>n.b. VERIFICARE CHE COINCIDANO CON QUANTO PREVISTO NEI DESCRITTORI DI DUBLINO</i>	
Programma sintetico del corso (Max 3800 caratteri)	
Programma esteso del corso (Max 3800 caratteri)	
<p><u>Docente G.Masia</u> Metodologia Epidemiologica Epidemiologia descrittiva, analitica e sperimentale Nesso di causalità Significatività statistica</p> <p><u>Docente: Marco Schintu</u> Ambiente e salute. La prevenzione in campo ambientale. Inquinamenti atmosferici. Benessere e inquinamento indoor. Acque destinate al consumo umano. Rifiuti liquidi. Rifiuti solidi. Valutazione del rischio.</p> <p><u>Docente: Barbara Marras</u> Definizioni ed ambiti di studio della Tossicologia. Introduzione all'ecotossicologia. Differenze tra tossicologia classica ed ecotossicologia. La valutazione del rischio ecologico. Studio degli effetti in tossicologia ed ecotossicologia (assorbimento, distribuzione, escrezione e metabolismo). <i>Modalità d'azione dei contaminanti. Misura del danno.</i> Principi e metodi per saggi di tossicità. Saggi ecotossicologici di laboratorio: illustrazione dei principali test per l'ambiente acquatico e terrestre. <i>Test di tossicità acuta e cronica. Studio del destino ambientale e dell'esposizione. I composti xenobiotici: metalli e POPs . Processi di trasporto, ripartizione e trasformazione nei comparti ambientali. Biodisponibilità. Bioconcentrazione, bioaccumulo e biomagnificazione. Biotrasformazione e tossicità dei contaminanti organici (idrocarburi aromatici, pesticidi e diossine). Detossificazione e tossicità dei metalli pesanti.</i> Bioindicatori e biomarkers. Valutazioni tossicologiche e criteri di qualità. Miscele di tossici.</p>	

Monitoraggio ambientale: vantaggi e svantaggi. Cenni sulla tossicologia degli alimenti.

Docente Alessandra Sotgiu

Stato di salute e determinanti di salute

Malattie multifattoriali con particolare attenzione a quelle derivanti da esposizione professionale

Promozione della salute

Comunicazione del rischio

Docente Dr.ssa M.E.Cocco

Introduzione alla Prevenzione. Definizione di salute e fattori che la influenzano. Prevenzione primaria, secondaria e terziaria. Introduzione alle malattie infettive e vie di trasmissione. Storia naturale delle malattie infettive. Obiettivi strategici della prevenzione. Prevenzione primaria delle infezioni. Profilassi diretta e indiretta, generica e specifica. Scoperta e inattivazione delle sorgenti e dei serbatoi d'infezione (Notifica, accertamento diagnostico, isolamento e contumacia, disinfezione, sterilizzazione, disinfestazione): modalità e mezzi. Immunoprofilassi attiva (definizione, composizione, vie di somministrazione vaccini, obbligatorie e raccomandate) e passiva, chemioprofilassi primaria; prevenzione secondaria (chemioprofilassi secondaria). Cenni di prevenzione delle malattie non infettive. Cenni sull' analisi del rischio e sui diversi tipi di rischio. Prevenzione e controllo delle infezioni ospedaliere

Testi di riferimento

Testo consigliato: Signorelli, D'Alessandro, Campolongo. *Igiene edilizia e ambientale, SEI*

Testo di igiene generale ed applicata

Metodi didattici	<i>lezioni</i>
Tipo di esame	<i>Scritto e/o orale</i>
Prerequisiti per sostenere l'esame	<i>(Propedeuticità)</i>
Modalità di valutazione/attribuzione voto	<i>(da indicare se diverso da quanto previsto dal regolamento)</i>
Lingua di insegnamento	Italiano

Indirizzi di riferimento

Mail, recapiti, n° di telefono, dipartimento...

Masia Giuseppina - gmasia@medicina.unica.it

Schintu Marco - schintu@unica.it

Marras Barbara - bmarras@unica.it

Sotgiu Alessandra...asotgiu@gmail.com

Cocco Maria Elena...mariaelenacocco_@yahoo.it

Modalità di ricevimento studenti

INDICARE NEL DETTAGLIO LE MODALITÀ DI RICEVIMENTO: SU APPUNTAMENTO; AD ORARIO FISSO; LUOGO DI RICEVIMENTO

Corso Integrato di Scienze mediche

Settore scientifico-disciplinare di riferimento (SSD)	MED/35 BIO/14 MED/09
Anno di corso	2
Semestre	2
Numero totale di crediti	5
Moduli	DERMATOLOGIA FARMACOLOGIA MEDICINA INTERNA
Carico di lavoro globale (monte ore) dello studente	Totale ore di lezione (..) Totale ore di studio individuale(..) Totale ore di laboratorio(..) Totale ore di esercitazione (..) Totale ore altre (..)
Coordinatore del Corso Integrato	Roberta Agabio
Docenti del Corso Integrato	Laura Atzori Roberta Agabio Luchino Chessa

Obiettivi formativi del corso integrato

Insegnare ai futuri laureati in TPALL i principi fondamentali della Medicina Interna, della Medicina fisica e riabilitativa, della Dermatologia e della Farmacologia al fine di renderli efficienti e competitivi nel mondo del lavoro

Programma sintetico del corso

Farmacologia: Principi di farmacocinetica, farmacodinamica e tossicologia; Farmaci attivi sul sistema nervoso centrale.

Medicina Interna: Studio delle principali malattie infettive e di alcune delle più importanti patologie della medicina interna come il diabete mellito, l'ipertensione arteriosa, la cardiopatia ischemica, le cirrosi epatiche, le malattie infiammatorie croniche dell'intestino.

Dermatologia: Principi di fisiopatologia cutanea, lesioni elementari ed acquisizione delle terminologie di base ai fini dell'inquadramento delle principali patologie cutanee. Presentazione sintetica delle problematiche inerenti alcune patologie cutanee e le possibilità di intervento da parte dell'assistente sanitario.

Programma esteso del corso (Max 3800 caratteri)**Farmacologia:**

Farmacologia generale: Definizione di farmaco; farmacocinetica (vie di somministrazione, assorbimento, distribuzione, metabolismo, eliminazione, biodisponibilità, volume di distribuzione, emivita); farmacodinamica (meccanismo d'azione dei farmaci, correlazione fra concentrazione dei farmaci ed effetto farmacologico, interazione farmaco-recettore, agonisti, antagonisti, agonisti parziali, curve dose-risposta, affinità, potenza, efficacia, indice terapeutico); effetti indesiderati dei farmaci, variabilità individuali, interazioni tra farmaci.

Tossicologia: principi generali, intossicazione acuta da farmaci e sostanze psicoattive, antidoti e trattamento delle intossicazioni; sostanze psicoattive (intossicazione, abuso e dipendenza, astinenza).

Farmacologia speciale: Farmaci attivi sul sistema nervoso centrale (ansiolitici, ipnotici e sedativi, antidepressivi, antipsicotici).

Medicina Interna: Il corso si occupa di approfondire vari aspetti di alcune importanti patologie della medicina interna che più frequentemente si possono presentare nei presidi ospedalieri e in particolare del diabete, della ipertensione arteriosa e della cardiopatia ischemica, delle epatiti virale e delle cirrosi epatiche, delle malattie infiammatorie croniche dell'intestino, le polmoniti ed infine dell'HIV. Una parte del corso verrà dedicata alle malattie infettive a partire dalla conoscenza dei principi generali. Verranno analizzate le infezioni ospedaliere, l'influenza, le infezioni dell'apparato gastroenterico, la febbre bottonosa. Le

lezioni frontali verteranno sugli spetti epidemiologici, clinici e di prevenzione e sono aperte alla discussione generale.	
Dermatologia: note di anatomia e fisiologia della cute; inquadramento delle lesioni cutanee elementari primitive e secondarie; esempi di patologie correlate alla lesione elementare caratteristica: ustione solare, orticaria, punture d'insetto, infezioni erpetiche, dermatiti da contatto, pemfigo, pemfigoide, lichen planus, psoriasi, nevi, vitiligine, infezione da HPV, lupus cutaneo, sclerodermia, modalità di guarigione delle ferite, ulcere.	
Testi di riferimento	
Farmacologia: Amico-Roxas, Caputi, Del Tacca. Compendio di farmacologia generale e speciale. Utet, 2005.	
Medicina Interna: Antonelli Incalzi, Medicina Interna per scienze infermieristiche, Piccin 2012	
Dermatologia: Reborra A, Veraldi S. Core Curriculum Dermatologia; MacGraw-Hill, 2012	
Metodi didattici	Farmacologia: Lezioni frontali Medicina Interna: Lezioni frontali Dermatologia: Lezioni frontali
Tipo di esame	Farmacologia: Prova scritta in itinere, orale su richiesta dello studente. Medicina Interna: Prova scritta in itinere, orale su richiesta dello studente. Dermatologia: Prova scritta in itinere, orale su richiesta dello studente.
Prerequisiti per sostenere l'esame	
Modalità di valutazione/attribuzione voto	Media ponderata dei voti ottenuti in ciascun modulo, espressa in trentesimi.
Lingua di insegnamento	Italiano
Indirizzi di riferimento	
Roberta Agabio: Dipartimento di Scienze Biomediche, Sezione di Neuroscienze, Farmacologia clinica, Cittadella Universitaria, SS 554, Km 4,5, 09042 Monserrato (CA), Tel.: 070 6754325, Fax: 070 6754320, E-mail: agabio@unica.it	
Laura Atzori: Dipartimento Scienze Mediche, Clinica Dermatologica, PO San Giovanni di Dio Via Ospedale 54 – 09124 Cagliari Tel 0706092324 Fax 0706092580 email: atzoril@unica.it	
Luchino Chessa: Dipartimento di Scienze Mediche "M.Aresu", Spina Didattica, piano 0, stanza 38, SS554, Km 4,5 09042 Monserrato (CA) Tel/Fax: 07006754304, e-mail: chessal@medicina.unica.it	
Modalità di ricevimento studenti	
Roberta Agabio: Per appuntamento presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Sezione di Neuroscienze, Farmacologia clinica, Cittadella Universitaria	
Laura Atzori: Per appuntamento presso la Clinica Dermatologica, PO San Giovanni di Dio Via Ospedale 54 – 09124 Cagliari	
Luchino Chessa: Per appuntamento presso il Dipartimento di Scienze Mediche "M.Aresu", Spina Didattica, piano 0, stanza 38	

Corso Integrato di Tecnologie e igiene degli alimenti

Settore scientifico-disciplinare di riferimento (SSD)	CHIM/10 CHIM/07 MED/50 VET/04 AGR/15
Anno di corso	2
Semestre	1
Numero totale di crediti	7
Moduli	1. Chimica degli alimenti 2. Fondamenti chimici delle tecnologie 3. Ispezione degli alimenti /cosmetici 4. Ispezione degli alimenti di origine animale 5. Scienze e tecnologie alimentari
Carico di lavoro globale (monte ore) dello studente	Totale ore di lezione (..) Totale ore di studio individuale(..) Totale ore di laboratorio(..) Totale ore di esercitazione (..) Totale ore altre (..)
Coordinatore del Corso Integrato	<i>Da Pozzo Anna – anna.dapozzo@gmail.com</i>
Docenti del Corso Integrato	Melis Marinella Da Pozzo Anna Pintor Igino Scarano Cesare Donatini Marina
Obiettivi formativi del corso integrato	
<i>n.b.</i> <i>VERIFICARE CHE COINCIDANO CON QUANTO PREVISTO NEI DESCRITTORI DI DUBLINO</i>	
Programma sintetico del corso (Max 3800 caratteri)	
<p>1. Chimica degli alimenti (Melis Marinella) Alimenti e nutrizione. Sali minerali. Contaminanti degli alimenti: metalli tossici. Agrofarmaci</p> <p>2. Fondamenti chimici delle tecnologie (Da Pozzo Anna) La reattività chimica Informazione sui pericoli chimici Riferimenti normativi Valutazione del rischio Valutazione del rischio chimico Algoritmi per l'analisi del rischio chimico Case History</p> <p>3. Ispezione degli alimenti /cosmetici (Pintor Igino) Illustrazione della normativa compresa nel pacchetto igiene, descrizione delle attività svolte nel Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, illustrazione della normativa inerente i cosmetici</p> <p>4. Ispezione degli alimenti di origine animale (Scarano Cesare) Attività e compiti dei tre servizi veterinari. Il campionamento dei prodotti alimentari di origine animale. L'applicazione del D.L.vo 193/07 con particolare riferimento all'applicazione delle sanzioni per le violazioni della normativa igienico sanitaria. Il controllo sui prodotti alimentari di provenienza estera e sistema rapido d'allerta Piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli biologici, chimici e fisici negli alimenti di origine animale. Le zoonosi e il regolamento di polizia veterinaria: con particolare riferimento a quelle trasmesse con gli alimenti di origine animale. Il controllo e la vigilanza sulla produzione di latte, formaggi, carni e derivati, prodotti ittici e molluschi bivalvi e derivati, uova, miele</p>	

L'applicazione del D.L.vo 2073/2005 sui criteri microbiologici nella produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale.

5. Scienze e tecnologie alimentari (Donatini Marina)

Reg. 852/02 piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP nelle imprese alimentari
 valutazione di un piano HACCP da parte del T.D.PALL; scheda di rilevazione c.u. negli stabilimenti di produzione alimentare
 analisi di un capitolato tipo materie prime da utilizzare per la ristorazione collettiva
 Reg.178/02 rintracciabilità
 Reg.882/04 esecuzione del controllo ufficiale da parte dei T.D.PALL

Programma esteso del corso (Max 3800 caratteri)

1. Chimica degli alimenti (Melis Marinella)

Alimentazione e nutrizione (Funzione dei nutrienti, livelli di assunzione raccomandati e loro rapporto ideale in una dieta equilibrata. Bilancio Energetico, Fabbisogno Energetico, Fattore di Metabolismo Basale, Indice di Massa Corporea). Sali minerali (Biodisponibilità. Fonti, livelli di assunzione raccomandati, funzioni e vie di escrezione di Ca, Mg, K, Na, Zn, Fe, Cl e P). Contaminanti degli alimenti: metalli tossici (Destino di uno xenobiotico nell'organismo, schema di biotrasformazione. NOEL, ADI, TL, PTWI. Bioconcentrazione, carry-over e biomagnificazione. Vie di introduzione e di escrezione, assorbimento ed effetti tossici di: As, Cd, Hg e Pb.). Agrofarmaci (Requisiti dei PA, procedura di selezione e sviluppo per la commercializzazione e l'impiego di un agrofarmaco. Degradazione dei PA e residui, MRL. Livelli di esposizione NEDI/ADI %)

2. Fondamenti chimici delle tecnologie (Da Pozzo Anna)

La reattività chimica.

Le reazioni di combustione, principi e rischi, prodotti di combustione, caratteristiche di infiammabilità
 Informazione sui pericoli chimici: schede di sicurezza, pittogrammi di pericolo, frasi di rischio, consigli di prudenza, sostanze cancerogene, mutagene e teratogene

Riferimenti normativi: Regolamento REACH, regolamento CLP, il D.Lgs 81/2008

Tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori (D.Lgs 81/2008):

valutazione del rischio: fasi della valutazione

misure di prevenzione, protezione collettiva, protezione individuale (DPI)

classi di fuoco – estintori

tipologie di rischio nell'ambiente di lavoro

rischio chimico, sostanze pericolose

concetto di pericolo, esposizione, rischio

rischi per la salute, rischi per la sicurezza

valutazione del rischio chimico: schema operativo

rischio irrilevante/non irrilevante

rischi basso/non basso

i valori limite di esposizione professionale (TLV)

conversioni fra le unità di misura

Indicatori biologici di esposizione (IBE)

Algoritmi per l'analisi del rischio chimico: Cheope, Movarisk, Inforisk, Archimede

Simulazione con il software Archimede

Protezione da agenti cancerogeni e mutageni, la sorveglianza sanitaria

Case History: Porto Marghera, Seveso, Bhopal

3. Ispezione degli alimenti /cosmetici (Pintor Iginio)

Illustrazione della normativa compresa nel pacchetto igiene, descrizione delle attività svolte nel Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, illustrazione della normativa inerente i cosmetici

4. Ispezione degli alimenti di origine animale (Scarano Cesare)

Attività e compiti dei tre servizi veterinari ;

- Classificazione delle industrie alimentari in base al profilo di rischio
- Piano regionale di programmazione e coordinamento degli interventi in materia di controllo

- ufficiale degli alimenti anni 2008-2009 indicazioni sui livelli e sulle frequenze minime degli interventi
- Controllo ufficiale e riscontro non conformità
 - applicazioni L. 24.11.98 n° 689 (procedure di contestazione delle violazioni) con particolare riferimento al settore della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale; il campionamento dei prodotti alimentari di origine animale;
 - Compiti del tecnico della prevenzione e funzioni di U.P.G.
 - l'applicazione del D.L.vo 193/07 con particolare riferimento all'abrogazione dei Decreti legislativi sulla produzione degli alimenti di origine animale. e all'applicazione delle sanzioni per le violazioni della normativa igienico sanitaria;
 - Gli altri organismi di controllo in campo alimentare
 - il controllo sui prodotti alimentari di provenienza estera, comunitari o extracomunitari (Uffici ministeriali UVAC e PIF)
 - Sistema rapido d'allerta
 - lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (scarti di macellazione e di macelleria);
 - la registrazione e il riconoscimento Comunitario delle industrie alimentari;
 - il controllo sulla produzione primaria in ambito zootecnico
 - La semplificazione del sistema di autocontrollo basato sull'HACCP nelle piccole imprese
 - Conferenza permanente stato-regioni (13.1.2005) accordo sul documento concernente criteri (linee guida) per la predisposizione dei Piani di autocontrollo per l'identificazione e la gestione dei pericoli nel settore carni Identificazione delle misure di gestione dei pericoli biologici, chimici e fisici negli alimenti di origine animale
- Schede di rilevazione per il controllo ufficiale negli stabilimenti di produzione alimentare parte a) - s. o. p. (procedure operative standard); parte b) - h a c c p
- Piano nazionale e regionale Residui per la ricerca nelle matrici agroalimentari e negli animali di sostanze ad azione anabolizzante,ormonale e antiormonale, farmaci, contaminanti ambientali.
- Azioni integrate Piano regionale in materia di controllo ufficiale alimenti. Piano radiotattività. Piano OGM
- le zoonosi e il regolamento di polizia veterinaria: con particolare riferimento a quelle trasmesse con gli alimenti di origine animale;
- il controllo e la vigilanza sulla produzione del latte alimentare;
 - l'ispezione e la vigilanza sui macelli;
 - l'ispezione e la vigilanza nella produzione delle carni avicole e delle uova;
 - il controllo sui mezzi di trasporto animali vivi
 - l'applicazione del D.L.vo 2073/2005 sui criteri microbiologici nella produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale (criteri di sicurezza e di igiene di processo)
 - il controllo igienico sanitario dei prodotti della pesca, compresi i molluschi bivalvi.
 - L'etichettatura dei prodotti alimentari

5. Scienze e tecnologie alimentari (Donatini Marina)

Reg. 852/02 piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP nelle imprese alimentari
 valutazione di un piano HACCP da parte del T.D.PALL; scheda di rilevazione c.u. negli stabilimenti di produzione alimentare
 analisi di un capitolato tipo materie prime da utilizzare per la ristorazione collettiva
 Reg.178/02 rintracciabilità
 Reg.882/04 esecuzione del controllo ufficiale da parte dei T.D.PALL

Testi di riferimento

1. Chimica degli alimenti (Melis Marinella)

CHIMICA DEGLI ALIMENTI / P.Cabras-A.Martelli / PICCIN 2004
 Fornitura delle diapositive prodotte dal docente e impiegate per lo svolgimento delle lezioni.

2. Fondamenti chimici delle tecnologie (Da Pozzo Anna)

Fornitura delle diapositive prodotte dal docente e impiegate per lo svolgimento delle lezioni.

3. Ispezione degli alimenti /cosmetici (Pintor Igino)

4. Ispezione degli alimenti di origine animale (Scarano Cesare)

Copia delle Presentazioni delle lezioni del corso in pdf consegnate agli studenti

Testo di riferimento "Igiene e tecnologie degli alimenti di origine animale a cura di G. Colavita Edizioni PVI Point Veterinarire Italie.

5. Scienze e tecnologie alimentari (Donatini Marina)

REGOLAMENTI EUROPEI

Metodi didattici	<i>lezioni frontali</i>
Tipo di esame	<i>Orale e scritto</i>
Prerequisiti per sostenere l'esame	<i>(Propedeuticità)</i>
Modalità di valutazione/attribuzione voto	<i>(da indicare se diverso da quanto previsto dal regolamento)</i>
Lingua di insegnamento	Italiano

Indirizzi di riferimento

Mail, recapiti, n° di telefono, dipartimento....

Melis Marinella 070/6758613 – melisma@unica.it

Da Pozzo Anna 3285682344 anna.dapozzo@gmail.com

Pintor Igino 070/9359486 – ipintor@aslsanluri.it

Scarano Cesare - scaranocesare@tiscali.it

Donatini Marina 070/9359420-3204335460 - marina.donatini@asl6sanluri.it

Modalità di ricevimento studenti

INDICARE NEL DETTAGLIO LE MODALITA' DI RICEVIMENTO: SU APPUNTAMENTO; AD ORARIO FISSO; LUOGO DI RICEVIMENTO

Marinella Melis: tutti i giorni lavorativi previo appuntamento luogo di ricevimento: studio del docente al Palazzo delle scienze in Via Ospedale 72

Da Pozzo Anna previo appuntamento, luogo da concordare con lo studente

Pintor Igino su appuntamento previo contatto telefonico 3292108528

Scarano Cesare riceve per appuntamento

Donatini Marina

Corso Integrato di Medicina del Lavoro

Settore scientifico-disciplinare di riferimento (SSD)	MED/44 MED/44 MED/50
Anno di corso	2
Semestre	2
Numero totale di crediti	8
Moduli	1. Igiene del lavoro 2. Medicina del lavoro 1 3. Medicina del lavoro 2
Carico di lavoro globale (monte ore) dello studente	Totale ore di lezione (28) Totale ore di studio individuale(36) Totale ore di laboratorio(..) Totale ore di esercitazione (0) Totale ore altre (64)
Coordinatore del Corso Integrato	<i>Cocco Pierluigi</i>
Docenti del Corso Integrato	Cocco Pierluigi Pau Marco Avataneo Giuseppe

Obiettivi formativi del corso integrato

Acquisizione delle conoscenze di legislazione sulla sicurezza del lavoro, igiene del lavoro e prevenzione delle patologie professionali, con particolare riguardo nei confronti della professionalità del tecnico della Prevenzione. Conoscenza delle principali patologie professionali.

Programma sintetico del corso (Max 3800 caratteri)

Legislazione nazionale in materia di protezione della salute negli ambienti di lavoro.
Agenti fisici ed agenti chimici. Monitoraggio ambientale e monitoraggio biologico delle esposizioni lavorative. Concetto di valore limite di esposizione. Suscettibilità genetica agli agenti nocivi in ambiente di lavoro: problemi di etica.
Agenti fisici: Monitoraggio ambientale, sorveglianza sanitaria, patologie da esposizione professionale a radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, rumore e vibrazioni.
Le patologie da sovraccarico biomeccanico. Patologie da posture incongrue.
Note di fisiopatologia respiratoria. Le patologie professionali dell'apparato respiratorio. Bronchite cronica. Asma professionale. Le pneumoconiosi: silicosi ed asbestosi.
Monitoraggio ambientale, monitoraggio biologico, patologie da esposizione professionale a metalli (piombo, mercurio, cromo, cadmio, nichel, arsenico, alluminio).
Cancerogenesi in ambiente di lavoro.
Prevenzione delle principali patologie da esposizione ad agenti biologici in ambiente di lavoro.

Programma esteso del corso (Max 3800 caratteri)

Medicina del Lavoro 1
Legislazione in tema di prevenzione della patologie da lavoro e protezione della salute dei lavoratori. Il DLgs 81/08. Il Servizio di Prevenzione e Protezione: figure e responsabilità. Il documento di valutazione del rischio Fisiologia del lavoro.
Monitoraggio biologico. Indicatori di dose ed indicatori di effetto. Limiti biologici di esposizione (BEI).
Gli infortuni sul lavoro: legislazione, cause e prevenzione.
Movimentazione manuale dei carichi, sovraccarico biomeccanico, posture incongrue e patologie correlate.
Note di prevenzione delle patologie da sovraccarico biomeccanico.
Richiami di fisiopatologia respiratoria. Sindromi ostruttive e restrittive di origine professionale. Bronchite cronica, asma professionale, pneumoconiosi (silicosi e asbestosi).
Cancerogenesi in ambiente di lavoro. Classificazione IARC dei cancerogeni umani. Criteri per la definizione dell'origine lavorativa delle patologie neoplastiche. prevenzione delle patologie neoplastiche in ambiente di lavoro.

Igiene del Lavoro

Monitoraggio dell'esposizione a polveri, gas ed agenti chimici.

Metodi di campionamento e misura delle concentrazioni di particolati nell'aria, con particolare riguardo a silice e fibre d'asbesto.

Valori limiti di tolleranza.

Monitoraggio dell'esposizione a rumore e vibrazioni.

Valutazione del microclima (illuminamento, ventilazione, temperatura ed umidità)

Medicina del Lavoro 2

Patologie da rumore. Metodi di valutazione degli effetti uditivi dell'esposizione lavorativa a rumore. L'audiometria tonale. Effetti extra-uditivi del rumore.

Patologie da vibrazioni meccaniche trasmesse lungo l'asse mano braccio e del corpo intero. Angioneurosi. Metodiche di sorveglianza sanitaria degli effetti delle vibrazioni meccaniche.

Agenti biologici in ambiente di lavoro: note di Prevenzione delle principali patologie da agenti biologici in ambiente lavorativo.

Stress lavoro correlato. Metodiche d'indagine e di Prevenzione.

Testi di riferimento

Alessio L, Apostoli P. Manuale di Medicina del Lavoro e Igiene Industriale per Tecnici della Prevenzione. Padova: Piccin, 2009.

Metodi didattici	lezioni frontali; tirocinio pratico
Tipo di esame	test a risposta multipla.
Prerequisiti per sostenere l'esame	Completamento del percorso formativo del primo e secondo anno di corso.
Modalità di valutazione/attribuzione voto	come da regolamento
Lingua di insegnamento	Italiano

Indirizzi di riferimento

Recapiti

Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Clinica e Molecolare, Asse Didattico E, Università di Cagliari, ss 554, km 4,500, 09042 Monserrato (Cagliari)

Cocco Pierluigi – 070/6754711 – coccop@medicina.unica.it

Avataneo Giuseppe – 070/6754095 – avataneo@unica.it

Pau Marco – 070/6754350 – paum@medicina.unica.it

Modalità di ricevimento studenti

Prof. Pierluigi Cocco: su richiesta di appuntamento via e-mail.

Dott. Giuseppe Avataneo: su richiesta di appuntamento via e-mail.

Dott. Marco Pau: su richiesta di appuntamento via e-mail.