

# INFERMIERISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI

(Lecce - Università degli Studi)

## Insegnamento IGIENE GENERALE E APPLICATA

GenCod A006656

Docente titolare Tiziana GRASSI

Insegnamento IGIENE GENERALE E APPLICATA

Insegnamento in inglese

Settore disciplinare MED/42

Corso di studi di riferimento  
INFERMIERISTICA (ABILITANTE ALLA  
PROFESSIONE SANITARIA DI

Tipo corso di studi Laurea

Crediti 2.0

Ripartizione oraria Ore Attività frontale:  
24.0

Per immatricolati nel 2022/2023

Erogato nel 2022/2023

Anno di corso 1

Lingua

Percorso COMUNE/GENERICO

Sede Lecce

Periodo Secondo Semestre

Tipo esame

Valutazione

Orario dell'insegnamento

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### BREVE DESCRIZIONE DEL CORSO

Il Corso di Igiene Generale ed Applicata affronta le tematiche inerenti la promozione della salute umana e la prevenzione delle malattie. In particolare, vengono approfonditi gli argomenti riguardanti lo studio delle condizioni e dei fattori responsabili della diffusione delle malattie trasmissibili e non trasmissibili, gli strumenti per la valutazione delle condizioni di salute della popolazione e le strategie per il mantenimento di un buono stato di salute a livello individuale e collettivo. Particolare attenzione viene dedicata anche all'epidemiologia e profilassi delle infezioni

### PREREQUISITI

Lo studente per comprendere i contenuti delle lezioni deve possedere nozioni di base della biologia e della microbiologia. Non è prevista alcuna propedeuticità.

### OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha l'obiettivo di fornire allo studente i concetti fondamentali e i campi d'azione della medicina preventiva.

Al termine del corso lo studente avrà acquisito conoscenze riguardo:

- le modalità di trasmissione e le strategie di prevenzione delle principali malattie infettive e cronico degenerative;
- le procedure utilizzate per la prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti, veicolate dall'acqua e dall'aria;
- le modalità di trasmissione e strategie di prevenzione delle infezioni correlate all'assistenza.

### METODI DIDATTICI

La modalità di erogazione delle lezioni è tradizionale con lezioni frontali (in presenza o in teledidattica) che si avvalgono dell'uso di presentazioni in power point.

### MODALITA' D'ESAME

Prova orale con votazione finale **in trentesimi ed eventuale lode**. Nell'attribuzione del voto finale si terrà conto delle conoscenze teoriche acquisite, della capacità di applicare le suddette conoscenze acquisite, dell'autonomia di giudizio e delle abilità comunicative.

- Definizione di salute
- Determinanti della salute
- Definizione di malattia
- Fattori di rischio
- Fattori causali
- Storia naturale della malattia
- Prevenzione primaria, secondaria e terziaria
- Promozione della salute

EPIDEMIOLOGIA DELLE MALATTIE INFETTIVE

- Infezione e malattia
- Gli agenti infettivi: virus, batteri, prioni, funghi, protozoi
- Principi di ecologia microbica (saprofiti, commensali, patogeni)
- La catena del contagio (sorgenti e serbatoi)
- La trasmissione delle infezioni

PROFILASSI DELLE MALATTIE INFETTIVE

- Profilassi generale
  - Metodi di riduzione/eliminazione dei microrganismi: Decontaminazione, Pulizia/detersione, Antisepsi, Asepsi, Disinfezione, Disinfestazione, Sterilizzazione

IMMUNOPROFILASSI

- Immunità
- Definizione e proprietà di un vaccino
- Storia della vaccinazione
  - Tipi di vaccini: Costituiti da Microrganismi vivi ed attenuati, Microrganismi uccisi, Frazioni di microrganismi, Antigeni microbici purificati, Polisaccaridi, Polisaccaridi coniugati, Anatossine, Vaccini da manipolazioni genetiche

EPIDEMIOLOGIA E PROFILASSI DELLE MALATTIE NON INFETTIVE

- Storia naturale
- Epidemiologia
- Condizioni favorevoli o predisponenti
- Fattori di rischio
- Prevenzione: primaria, secondaria, terziaria

AMBIENTE E SALUTE

- L'inquinamento ambientale
- Il modello concettuale
- Le sorgenti di contaminazione
- I contaminanti ambientali

I PERICOLI ALIMENTARI

- La contaminazione fisica
- La contaminazione chimica
- La contaminazione biologica
- L'alterazione degli alimenti
- Fattori che condizionano la proliferazione microbica

CONTROLLO DEI PERICOLI ALIMENTARI

- Applicazione del calore: Cottura, Pastorizzazione, Sterilizzazione
- sottrazione del calore : Refrigerazione, Congelamento, Surgelazione
- Eliminazione dell'acqua: Evaporazione/essiccazione, Concentrazione, Liofilizzazione
- Irradiazione
- Metodi chimici
- La fermentazione
- Confezionamento e imballaggio

#### LE MALATTIE ALIMENTARI

- Le parassitosi
- Le infezioni veicolate dagli alimenti
- Le tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Tossinfezione stafilococcica, Botulismo

#### INFEZIONI CORRELATE CON L'ASSISTENZA

- Epidemiologia
- I fattori di rischio in ambito ospedaliero
- Antibiotico-resistenza
- Profilassi generale

---

#### TESTI DI RIFERIMENTO

- Igiene, medicina preventiva e salute globale. M. Pontello, F. Auxilia. Editore: PiccinNuova Libreria. Anno di pubblicazione: 2022.
- Igiene, medicina preventiva, sanità pubblica. S. Barbuti, G. Fara, G. Giammanco. Editore: Edises. Anno di pubblicazione: 2014.