

Τίτλος Μαθήματος	Διατροφή στη Δημόσια Υγεία και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	PHE626				
Τύπος μαθήματος	Επιλεγόμενο				
Επίπεδο	Μεταπτυχιακό (2 ^{ος} Κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο έτος/2 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	10	Διαλέξεις / εβδομάδα	Μέχρι 6 Τηλεσυναντήσεις	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ι
Στόχοι Μαθήματος	<p>Στόχοι του μαθήματος είναι:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Να βοηθήσει τους φοιτητές να κατανοήσουν ότι η ασφάλεια των τροφίμων αντιμετωπίζει όλους τους φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς παράγοντες στους οποίους εκτίθεται ένα άτομο όταν καταναλώνει ανασφαλείς τροφές και όλους τους συναφείς παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του 2. Να γνωρίσουν οι φοιτητές με την αξιολόγηση και την παρακολούθηση των παραγόντων ασφάλειας τροφίμων που έχουν δυνητικό αντίκτυπο στην υγεία των ατόμων 3. Να εστιάσουν στην πρόληψη και τη δημιουργία υγιεινών συνθηκών παραγωγής τροφίμων και στη σωστή διατροφή 				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής αναμένεται να είναι σε θέση να:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αναλύει τις βασικές αρχές της επιστήμης της διατροφής και τη διατροφική επιδημιολογία 2. Μελετά τις βασικές αρχές της Υγιεινής Διατροφής (Πυραμίδα Υγιεινής Διατροφής, Μεσογειακή Πυραμίδα). 3. Προσδιορίζει τις διατροφικές ανάγκες στα διάφορα στάδια ζωής του ανθρώπου (εγκυμοσύνη, παιδική ηλικία, εφηβεία, ενηλικίωση κτλ.) και τις επιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν σε καταστάσεις υποσιτισμού στα διάφορα στάδια ζωής του ατόμου. 				

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Περιγράφει τον ρόλο των θρεπτικών συστατικών στο ανοσοποιητικό σύστημα και πως συγκεκριμένα θρεπτικά συστατικά μπορεί να επηρεάζουν τον κίνδυνο μόλυνσης 5. Καθορίζει τις γενικές διατροφικές συστάσεις των ατόμων με χρόνια νοσήματα που σχετίζονται με τη διατροφή (καρδιαγγειακά, σακχαρώδης διαβήτης, καρκίνος, αναιμίες, παχυσαρκία). 6. Σχεδιάζει και να εφαρμόζει διατροφικά προγράμματα αγωγής της υγείας σε διάφορες πληθυσμιακές ομάδες 7. Επεξηγεί το διεθνές και Ευρωπαϊκό νομοθετικό πλαίσιο Υγιεινής, Ασφάλειας και Ελέγχου Τροφίμων 8. Αναλύει υφιστάμενους και αναδυόμενους κινδύνους που επηρεάζουν την ασφάλεια του πόσιμου νερού και τις επιπτώσεις τους στη Δημόσια Υγεία με επικέντρωση στους παθογόνους μικροοργανισμούς και τις υδατογενείς λοιμώξεις 9. Περιγράφει ολοκληρωμένα προληπτικά συστήματα διαχείρισης της Ποιότητας και Ασφάλειας των τροφίμων όπως το HACCP 		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Σκοπός του μαθήματος η κατανόηση τη σχέσης των επιστημών της Διατροφής και τη Δημόσια Υγεία με στόχο την προαγωγή της υγείας του γενικού πληθυσμού και τη βελτίωση των δεικτών υγείας με τη σύνταξη και εφαρμογή των κατάλληλων διατροφικών συστάσεων για κάθε περίπτωση (ασθένεια). Επιπλέον, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να κατανοήσουν τη μεγάλη σημασία των ειδικών προγραμμάτων διατροφικής παρέμβασης για διάφορα θέματα δημόσιας υγείας και θα μπορούν επίσης να συμμετάσχουν στην ομάδα σχεδιασμού. Οι σπουδαστές θα αποκτήσουν επίσης σημαντικές γνώσεις σχετικά με θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων με επίκεντρο τη μικροβιολογία τροφίμων και θα μάθουν το νομικό πλαίσιο που διέπει την ασφάλεια των τροφίμων και τα προληπτικά συστήματα διαχείρισης κινδύνων για τα διάφορα τρόφιμα και τους κινδύνους ύδατος που ενδέχεται να επηρεάσουν τη Δημόσια Υγεία σε μεγάλη έκταση. Με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος οι μαθητές θα μπορούν να γνωρίζουν, να συνεργάζονται, να κατανοούν και να αναλύουν τη σημασία της τροφικής αλυσίδας και τη σχέση της με τους παράγοντες που καθορίζουν και επηρεάζουν την υγεία. Θα αναλύσουν τη σημασία της τροφικής αλυσίδας ως ζήτημα δημόσιας υγείας. Θα κατανοήσουν, θα αξιολογήσουν και θα εξηγήσουν τη νομοθεσία που</p>		

	διέπει τα τρόφιμα και τα ύδατα σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, καθώς και τα σύγχρονα συστήματα διαχείρισης κινδύνων που κρύβονται για την προστασία της Δημόσιας Υγείας σε τοπικό και παγκόσμιο επίπεδο.		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Εξ' αποστάσεως εκπαίδευση		
Βιβλιογραφία	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αρβανιτογιάνης Ι. Έλεγχος και Ποιότητα Τροφίμων, Εκδόσεις Σταμούλη 2008. 2. Αρβανιτογιάννης Ι. Το πρότυπο ISO 22000:Παρουσίαση και Ερμηνεία Εκδόσεις Σταμούλη. 2006 3. Ζαμπέλας Α. (2003) Η Διατροφή στα στάδια της ζωής, Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης Αθήνα 4. Ζαμπέλας Α. (επιμ) (2007) Κλινική διατροφή και διαιτολογία με στοιχεία παθολογίας, Ιατρικές Εκδόσεις Π.Χ. Πασχαλίδης, Αθήνα 5. Ε. Πολυχρονόπουλος , Ι. Μανιός , Β. Κωσταρέλη (επιμέλεια) (2009). Διατροφή και Δημόσια Υγεία. Εκδόσεις Παρισσιανού Α.Ε. Αθήνα. 		
Αξιολόγηση	Εργασίες/Συνεχιζόμενες Δραστηριότητες	50%	
	Αξιολόγησης Τελική Εξέταση	50%	
Γλώσσα	Ελληνική		