



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2017/2018		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2019/2020		
CORSO DILAUREA	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)		
INSEGNAMENTO	IGIENE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E SOCIOLOGIA C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	18946		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	3		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	SECS-P/10, MED/42, SPS/07		
DOCENTE RESPONSABILE	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	GUADAGNINO LUIGI	Professore a contratto	Univ. di PALERMO
	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	BARTHOLINI IGNAZIA MARIA	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	3		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	<p>BARTHOLINI IGNAZIA MARIA Martedì 10:00 13:00 Viale delle Scienze, Ed. 15, piano VI, stanza 09, previo appuntamento via email. E' possibile, se ritenuto necessario, richiedere un ricevimento online, sempre mediante email e collegandosi a:https://teams.microsoft.com/team/19%3a1b11f0562c70400891c86352ed896f54%40thread.tacconversations?groupId=1b4c758c-9aa7-4c51-afd9-27fb8c99052b&tenantId=bf17c3fc-3ccd-4f1e-8546-88fa</p> <p>COSTANTINO CLAUDIO Martedì 11:00 13:00 Sezione di Igiene del Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno infantile "G. D'Alessandro" Mercoledì 14:00 16:00 Sezione di Igiene del Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno infantile "G. D'Alessandro"</p>		

DOCENTE: Prof. CLAUDIO COSTANTINO

PREREQUISITI	Conoscenza generale delle principali classi di alimenti (di origine animale e vegetale). Conoscenza dei processi di produzione, manipolazione e modificazione degli alimenti.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>1. Conoscenza Conoscenza dei rischi per la salute in campo alimentare. Capacita' di classificare i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Conoscenza delle interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Conoscenze di base dell'epidemiologia e prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate e alle fasce di popolazione a maggior rischio.</p> <p>2. Capacita' di comprensione Capacita' di analisi dei rischi per la salute in campo alimentare. Valutazione delle procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti. Capacita' di classificare e comprendere i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Comprensione delle interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Comprensione dell'epidemiologia e delle strategie di prevenzione delle principali malattie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Comprensione dei principi per la salute della popolazione e le normative correlate alla sicurezza alimentare.</p> <p>3. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di comprensione dei principali rischi (fisici, chimici, biologici) in campo alimentare e applicazione delle strategie preventive in grado di limitarli. Capacita' di comprensione dei fattori associati con la crescita microbica e applicazione delle principali strategie di prevenzione.</p> <p>4. Autonomia di giudizio Capacita' di gestire differenti regimi alimentari correlati alle patologie croniche non trasmissibili e coadiuvare il sistema di Sanita' Pubblica nella gestione di epidemia a trasmissione alimentare o oro fecale</p> <p>5. Abilita' comunicative Imparare a comunicare con il paziente e con le istituzioni sanitarie sui rischi derivanti dai prodotti alimentari e le misure di prevenzione da metter in atto per limitarlo.</p> <p>6. Capacita' di apprendimento Essere in grado di raccogliere, organizzare ed interpretare correttamente le informazioni ottenute dalle diverse risorse e database disponibili. Essere in grado di aggiornarsi periodicamente attraverso la consultazione di pubblicazioni scientifiche proprie della disciplina e di seguire eventuali corsi di approfondimento o seminari. Saper utilizzare la tecnologia come giusto supporto alle pratiche preventive e comunicative da applicare in campo alimentare.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova scritta conclusiva con voto in trentesimi. La prova scritta sara' costituita da 15 domande scritte a risposta multipla e tre argomenti aperti da discutere in 10 righe. Il voto sara' costituito da max 15 punti (1 punto a domanda) per le risposte multiple e max 15 punti (5 punti ad argomento) per le risposte aperte. I punteggi complessivi superiori a 18 punti potranno essere verbalizzati direttamente come voto finale o, in alternativa, lo studente che avra' totalizzato un punteggio uguale o superiore a 18 potra' richiedere di fare esame orale il cui punteggio sara' quello definitivo, valutando tra 18 e 23 le conoscenze di base dell'argomento richiesto; tra 24 e 27 le conoscenze approfondite e la capacita' di sintesi dell'argomento richiesto; tra 28 e 30 e lode e conoscenze approfondite e la capacita' di sintesi dell'argomento richiesto e le correlazioni appropriate con argomenti correlati.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, esercitazioni con simulazioni di interventi di Sanita' Pubblica

**MODULO
IGIENE GENERALE E APPLICATA**

Prof. CLAUDIO COSTANTINO

TESTI CONSIGLIATI

Igiene, Epidemiologia ed Organizzazione Sanitaria orientate per problemi

F.Vitale, M.Zagra

Elsevier

Igiene Medicina Preventiva Sanita' Pubblica

W.Ricciardi Monduzzi Editore

Igiene degli alimenti e HACCP. In accordo con le disposizioni del pacchetto igiene. Modelli applicativi. A. Bertoldi, A. Galli
EPC Editore

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10347-Scienze della dietistica
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce le conoscenze generali e le capacita' di analisi dei rischi per la salute in campo alimentare. Lo studente al termine del corso sara' in grado di valutare le procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti e di classificare i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Sara' inoltre in grado di conoscere le interazioni dei microrganismi e dei principali fattori associati con la crescita microbica negli alimenti. Inoltre avra' conoscenze di base dell'epidemiologia e prevenzione delle principali malattie cronico degenerative collegate alla scorretta alimentazione ed alle patologie infettive a trasmissione alimentare e delle loro ricadute sulla collettivita' con particolare riferimento alle comunita' istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Infine imparera' a comunicare i rischi e le procedure preventive da applicare in caso di emergenze o epidemie alimentari e conoscere 'le principali normative di sicurezza alimentare.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
1	Pericoli fisici per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione e strategie di prevenzione.
2	Pericoli chimici di origine industriale e antropica per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione. Principali strategie di prevenzione.
3	Pericoli biologici (prioni, parassiti, lieviti miceti e micotossine, virus e batteri) per la contaminazione alimentare e ricadute per la salute di popolazione. Principali strategie di prevenzione.
2	Fattori associati con la crescita microbica negli alimenti e strategie di prevenzione
4	Epidemiologia delle malattie a trasmissione alimentare e oro-fecale
2	Prevenzione delle malattie infettive a trasmissione alimentare ed oro-fecale nei soggetti istituzionalizzati e nei contesti ad elevato rischio (ospedali, case di cura, asili nido). Strategie vaccinali e procedure comportamentali
2	Normative sulla sicurezza alimentare (pacchetti Igiene, HACCP, tracciabilita' e rintracciabilita')
6	Argomenti di nutrizione umana come strumento di prevenzione primaria nelle differenti eta' evolutive. Principali linee guida di Sanita' Pubblica
2	La comunicazione dei rischi in campo alimentare e l'interazione tra le differenti professioni in ambito sanitario
ORE	Esercitazioni
2	Simulazione della predisposizione di un regime dietetico salutare per prevenire lo sviluppo di malattie cronico degenerative e le rispettive complicanze in una delle categorie a rischio (anziani, diabetici, cardiopatici, oncologici, etc..)
2	Simulazione di una epidemia di malattia a trasmissione alimentare e oro-fecale. Indagine sul campo, individuazione delle fonti e controllo dell'emergenza
2	Simulazione di un intervento di comunicazione istituzionale in campo alimentare

**MODULO
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

Prof. LUIGI GUADAGNINO

TESTI CONSIGLIATI

Dispense a cura del docente

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10354-Scienze del management sanitario
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Obiettivo dell'insegnamento e' fornire gli strumenti conoscitivi fondamentali per comprendere le logiche e i problemi di funzionamento delle organizzazioni in generale e sanitarie, i criteri di specializzazione e coordinamento delle attivita' di lavoro individuali e collettive, le principali strutture organizzative aziendali,

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
10	Concetti fondamentali di organizzazione aziendale
5	Organizzazione dei sistemi sanitari regionali in Italia
5	Organizzazione dell'azienda sanitaria territoriale
5	Modelli organizzativi per i distretti sanitari
5	Organizzazione del sistema sanitario regionale

**MODULO
SOCIOLOGIA GENERALE**

Prof.ssa IGNAZIA MARIA BARTHOLINI

TESTI CONSIGLIATI

Materiale fornito dal docente del corso
Croteau D., Hoynes W., Sociologia generale. Temi, concetti, strumenti, McGraw Hill, 2015
Wilkinson, Pickett, La misura dell'anima, Feltrinelli, 2009

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10352-Scienze umane e psicopedagogiche
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Obiettivo del corso e' approfondire le problematiche relative alla societa' contemporanea richiamando i classici del pensiero e della ricerca sociologica secondo un approccio attento a coniugare il patrimonio teorico e concettuale della disciplina con la sua vocazione empirica. Si affrontera' il tema della sociologia del cibo e dell'alimentazione. Si affronteranno le complesse tematiche relative alle interrelazioni tra sistemi normativi, istituzioni nei diversi tipi di societa, dicotomia classica tradizione/modernita, modernizzazione, la stratificazione e la mobilita' sociale, la devianza, la famiglia, l'istruzione, l'economia e la politica nei loro rapporti con la societa' e infine le disuguaglianze nella societa' contemporanea. Il tutto prestando particolare attenzione alle implicazioni nell'ambito della tematica "cibo e alimentazione".

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Introduzione alla sociologia
3	L'interazione, i gruppi, le organizzazioni
3	Struttura, azione sociale e potere
3	Stratificazione, classi sociali e disuguaglianze globali
3	Disciplinamento, civilizzazione e igiene
3	Classi sociali, alimentazione e salute
3	Etnia, alimentazione e salute
3	Capitale sociale, alimentazione e salute
3	Disuguaglianza, alimentazione e salute
3	Eta, ciclo di vita e alimentazione