



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2021/2022		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
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	MED/42, SPS/07, SECS-P/10		
DOCENTE RESPONSABILE	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	PUGLISI MARCO	Professore a contratto	Univ. di PALERMO
	FRAZZICA GIOVANNI	Professore Associato	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>COSTANTINO CLAUDIO</p> <p>Martedì 11:00 13:00 Sezione di Igiene del Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno infantile "G. D'Alessandro"</p> <p>Mercoledì 14:00 16:00 Sezione di Igiene del Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute e Materno infantile "G. D'Alessandro"</p> <p>FRAZZICA GIOVANNI</p> <p>Venerdì 11:00 12:00 Stanza 203, edificio 15, secondo piano. Gli studenti potranno prenotarsi al ricevimento, inviare una email e/o concordare con il docente un colloquio anche in modalita telematica.</p> <p>PUGLISI MARCO</p> <p>Lunedì 16:00 17:00 Dipartimento DSEAS. Il ricevimento con gli studenti va richiesto e confermato via email con il docente. Il ricevimento si terra' nella stanza del Prof. Torcivia, 4° piano DSEAS, oppure attraverso la piattaforma Microsoft Teams. Meetings with students must be requested and confirmed by email. Meetings will be held at the DSEAS Department or by Microsoft Teams.</p> <p>Mercoledì 16:00 17:00 Dipartimento DSEAS. Il ricevimento con gli studenti va richiesto e confermato via email con il docente. Il ricevimento si terra' nella stanza del Prof. Torcivia, 4° piano DSEAS, oppure attraverso la piattaforma Microsoft Teams. Meetings with students must be requested and confirmed by email. Meetings will be held at the DSEAS Department or by Microsoft Teams.</p>		

DOCENTE: Prof. CLAUDIO COSTANTINO

PREREQUISITI	Conoscenza generale dei principi generali di igiene e medicina preventiva, organizzazione aziendale e sociologia
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>1. Conoscenza Conoscenza di base dell'epidemiologia e della statistica applicata alle professioni sanitarie. Capacita' di classificare i concetti di base della prevenzione primaria, secondaria e terziaria. Conoscenza del Calendario vaccinale della Regione Sicilia. 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 collettività con particolare riferimento alle comunità istituzionalizzate ed alle fasce di popolazione a maggior rischio. Conoscenza dei principi di base dell'organizzazione dei servizi sanitari e aziendali. Conoscenza di base dei principi della sociologia.</p> <p>2. Conoscenza e capacità di comprensione Capacità di analisi dei rischi per la salute a causa di abitudini e stili di vita modificabili. Capacità di analisi del Calendario Vaccinale per la Vita e le sue applicazioni nei soggetti sani ed affetti da comorbosità. Valutazione delle procedure preventive per la limitazione delle contaminazioni degli alimenti. Capacità di classificare e comprendere i pericoli fisici, chimici e biologici negli alimenti. Comprensione dell'epidemiologia e delle strategie di prevenzione delle principali malattie infettive e cronico degenerative. Comprensione dei principi nutrizionali essenziali per la salute della popolazione e le normative correlate di sicurezza alimentare. Comprensione delle tecniche di gestione aziendale e dei servizi sanitari. Comprensione delle tecniche sociologiche di base.</p> <p>3. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di comprensione dei principali rischi e delle tecniche di prevenzione in medicina preventiva ed in campo alimentare e nutrizionale. Capacità di comprensione dei principi di organizzazione aziendale e sociologia.</p> <p>4. Autonomia di giudizio Capacità di affrontare e gestire un counselling vaccinale per soggetti sani e a rischio ed un counselling nutrizionale per la prevenzione primaria, secondaria e terziaria di malattie croniche non trasmissibili</p> <p>5. Abilità comunicative Imparare a comunicare il rischio derivante dai prodotti alimentari e dallo scorretto stile di vita e abitudini nutrizionali. Imparare a comunicare a livello istituzionale utilizzando le conoscenze acquisite di organizzazione aziendale e sociologia.</p> <p>6. Capacità 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 medicina preventiva</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova orale finale con media di voto ricavato in base ai risultati ottenuti nei tre moduli
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali

**MODULO
IGIENE GENERALE E APPLICATA**

Prof. CLAUDIO COSTANTINO

TESTI CONSIGLIATI

Lanciotti E., Igiene per le Professioni Sanitarie, McGrawHill, Milano, 2012.

Barbuti S., Fara G.M., Giammanco G. Igiene, Medicina Preventiva, Sanita' Pubblica, EdiSES, Napoli, 2014

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

Conoscenza delle basi di statistica ed epidemiologia e dei principali tipi di studi epidemiologici.

Conoscenza di base dei concetti di prevenzione primaria, secondaria e terziaria.

Conoscenza dei concetti base di prevenzione delle malattie infettive (Calendario Vaccinale della Regione Sicilia, vaccinazioni disponibili, sicurezza, efficacia ed eventuali eventi avversi alle vaccinazioni)

Conoscenza dei concetti base di prevenzione delle malattie cronico degenerative (primaria, secondaria - screening e terziaria - riabilitazione)

Conoscenze e concetti di base della prevenzione delle patologie a trasmissione alimentare e dell'Igiene degli alimenti e della Nutrizione.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Principi di statistica, demografia ed epidemiologia
2	Gli studi epidemiologici (osservazionali, caso controllo, coorte, trial clinici randomizzati...etc)
2	Prevenzione primaria, secondaria e terziaria
3	Prevenzione, controllo, eliminazione ed eradicazione delle malattie. Epidemiologia e prevenzione primaria e secondaria delle malattie infettive.
6	Prevenzione primaria e secondaria malattie cronico degenerative (alcool, fumo, corretta alimentazione, attivita' fisica, obesita').
3	Prevenzione secondaria delle malattie oncologiche (screening)
3	Patologie alimentari legate a pericoli chimici e fisici
3	Principi di autocontrollo ed HACCP
3	Prevenzione primaria tramite vaccinazione della malattie cronico degenerative (diabete, obesità,...)
3	Patologie alimentari legate a pericoli microbiologici

**MODULO
SOCIOLOGIA GENERALE**

Prof. GIOVANNI FRAZZICA

TESTI CONSIGLIATI

Croteau D., Hoynes W., Sociologia generale. Temi, concetti, strumenti, McGraw Hill, 2015 - 9788838668807

Franchi, M., Il cibo flessibile. Nuovi comportamenti di consumo, Carocci, Roma, 2009 - 9788843049370

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 al rapporto fra fattori sociali e salute e alimentazione. In particolare si concentrera' l'attenzione sul ruolo delle classi sociali, del capitale sociale, delle disuguaglianze, delle eta' e dei cicli di vita nella strutturazione e trasformazione della alimentazione e della dieta

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Introduzione alla sociologica
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

**MODULO
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

Prof. MARCO PUGLISI

TESTI CONSIGLIATI

Daft R., L. (2010). Organizzazione aziendale. Apogeo. Milano (4^a edizione o successive). Sono esclusi i seguenti capitoli: 6-10-11-13.

Costa G., Gubitta P. (2008). Organizzazione aziendale. McGraw-Hill, Milano (2^a edizione o successive). Tutti i capitoli.

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 agli studenti gli strumenti conoscitivi fondamentali per comprendere le logiche e i problemi di funzionamento interno ed esterno delle organizzazioni pubbliche e private, i criteri di specializzazione e coordinamento delle attivita' di lavoro individuali e in forma aggregata, le caratteristiche delle principali tipologie aziendali, l'impatto delle tecnologie della informazione e della comunicazione nelle organizzazioni, i processi decisionali manageriali.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Il fenomeno organizzativo e i contenuti di una disciplina
4	Efficacia organizzativa: concetti e misurazioni
5	L'ambiente e le organizzazioni
5	Le relazioni interorganizzative
8	Gli schemi organizzativi fondamentali
3	Caratteristiche organizzative dell'azienda industriale
3	Caratteristiche organizzative dell'azienda di servizi
4	La progettazione organizzativa: i modelli di Perrow e Thompson
4	Le tecnologie dell'informazione e della comunicazione e il loro impatto sull'organizzazione aziendale
2	Il Knowledge Management
3	Dimensione, controllo, ciclo di vita e declino delle organizzazioni
5	I processi decisionali all'interno delle organizzazioni