UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza “G. D’Alessandro”
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025
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 FRAZZICA GIOVANNI Professore Associato Univ. di PALERMO
CFU	8
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	**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" **FRAZZICA GIOVANNI** 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.

DOCENTE: Prof. CLAUDIO COSTANTINO

PREREQUISITI	Conoscenza generale dei principi generali di igiene e medicina preventiva, organizzazione aziendale e sociologia
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	1. Conoscenza Conoscenza di base delle'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 collettivita' con particolare riferimento alle comunita' 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. 2. Conoscenza e capacita' di comprensione Capacita' di analisi dei rischi per la salute a causa di abitudini e stili di vita modificabili. Capacita' di analisi del Calendario Vaccinale per la Vita e le sue applicazioni nei soggetti sani ed affetti da comorbosita. 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 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. 3. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di comprensione dei principali rischi e delle tecniche di prevenzione in medicina preventiva ed in campo alimentare e nutrizionale. Capacita' di comprensione dei principi di organizzazione aziendale e sociologia. 4. Autonomia di giudizio Capacita' 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 5.Abilita' 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. 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 delle 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
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
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

TESTI CONSIGLIATI

Daft R., L. (2010). Organizzazione aziendale. Apogeo. Milano (4ª edizione o successive). Sono esclusi i seguenti capitoli: 6-10-11-13.
Costa G., Gubitta P. (2008). Organizzazione aziendale. McGraw-Hill, Milano (2ª edizione o successive). Tutti i capitoli.

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10354-Scienze del management sanitario
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	30
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	20

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

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.
4	Prevenzione primaria e secondaria malattie cronico degenerative (alcool, fumo, corretta alimentazione, attivita' fisica, obesita).
4	Prevenzione secondaria delle malattie oncologiche (screening)
3	Patologie alimentari legate a pericoli chimici e fisici
3	Principi di autocontrollo ed HACCP
4	Prevenzione delle malattie prevenibili da vaccino (influenza, pneumococco, zoster, COVID, dtp) nei soggetti affetti da malattie cronico degenerative (diabete, obesità,...) e nelle donne in gravidanza
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 Franchi, M. Il cibo flessibile, Carocci, Roma, 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 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