



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"		
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2023/2024		
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2025/2026		
<b>CORSO DILAUREA</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)		
<b>INSEGNAMENTO</b>	IGIENE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E SOCIOLOGIA C.I.		
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	18946		
<b>MODULI</b>	Si		
<b>NUMERO DI MODULI</b>	3		
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	MED/42, SPS/07, SECS-P/07		
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	COSTANTINO CLAUDIO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	FRAZZICA GIOVANNI	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>CFU</b>	8		
<b>PROPEDEUTICITA'</b>			
<b>MUTUAZIONI</b>			
<b>ANNO DI CORSO</b>	3		
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre		
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria		
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi		
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	<b>COSTANTINO CLAUDIO</b> 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" <b>FRAZZICA GIOVANNI</b> 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 modalità telematica.		

**DOCENTE:** Prof. CLAUDIO COSTANTINO

<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenza generale dei principi generali di igiene e medicina preventiva, organizzazione aziendale e sociologia
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	<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 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 comorbosità. 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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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.</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 medicina preventiva</p>
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	Prova orale finale (con prove scritte intermedie in organizzazione aziendale) con media di voto ricavato in base ai risultati ottenuti nei tre moduli
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali

**MODULO  
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE**

**TESTI CONSIGLIATI**

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

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

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	10354-Scienze del management sanitario
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	30
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	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**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
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

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	10347-Scienze della dietistica
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	45
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	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**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
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**

Smelser, N.J. Manuale di sociologia, Il Mulino, Bologna, 2011.  
Franchi, M. Il cibo flessibile, Carocci, Roma, 2009

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	10352-Scienze umane e psicopedagogiche
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	45
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	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**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
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