UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza “G. D’Alessandro”
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2018/2019
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2020/2021
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	
ALTRI DOCENTI	GUADAGNINO LUIGI — Professore a contratto — Univ. di PALERMO COSTANTINO CLAUDIO — Professore Associato — 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	**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:

PREREQUISITI	
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	

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 SOCIOLOGIA GENERALE *Prof. GIOVANNI FRAZZICA*	
TESTI CONSIGLIATI	
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 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. LUIGI GUADAGNINO*	
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	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