UNIVERSITÀ degli STUDI MAGNA GRÆCIA

Catanzaro

Corso di Studio in Dietista

ELENCO INSEGNAMENTI A SCELTA DELLO STUDENTE PROPOSTI PER IL CDS

DIETISTA A.A. 2026/2027

INSEGNAMENTO	SEMESTRE	DOCENTE	CFU
Epidemiologia e controllo delle Infezioni Correlate all'Assistenza	I	Nobile	1
Principi di ricerca di base in dietistica	I	Hribal	1
L'asse Intestino-Cervello e lo Sviluppo delle Malattie Croniche	I	Spagnuolo	1
Disturbi del Comportamento Alimentare	I	Segura	1
Cenni di innovazione tecnologica nella nutrizione	I	Tirinato	1
Il conteggio dei carboidrati nella gestione del bolo prandiale	II	Irace	1
Buone pratiche per la sorveglianza e il controllo dell'antimicrobico-resistenza	II	Bianco Aida	1
Strumenti per lo studio della composizione corporea	II	Ferro	1
Nutraceutici e salute metabolica: approcci sperimentali	II	Maurotti	1
Analisi critica della letteratura scientifica in dietistica	II	Mazza Elisa	1

Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026/27
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-24
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	CENNI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA NUTRIZIONE
Attività Formativa Integrata	
Partizione Studenti	
Periodo Didattico	PRIMO CICLO SEMESTRALE
Sede	
Anno Corso	3 ANNO
Settore	MEDS-26D
Tipo attività Formativa	MATERIA INTEGRATIVA A SCELTA DELLO STUDENTE
Ambito	
CFU	1 CFU
Ore Attività Frontali	8
AF_ID	

Tipo Testo	Codice Tipo Testo	Num. Max. Caratteri	Obbl.	Testo in Italiano	Testo in Inglese
Lingua insegnamento	LINGUA_INS	100	Sì	Corso svolto in lingua italiana.	The course is conducted in Italian

Contenuti	CONTENUTI	1500	Sì	CENNI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELLA NUTRIZIONE (1 CFU) Modulo Insegnamento: MEDS-26D (1 CFU)	OVERVIEW OF TECHNOLOGICAL INNOVATION IN NUTRITION (1 ECTS credit) Course Module: MEDS-26D (1 ECTS credit)
Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	Dispense del docente	Handouts are provided by the Professor
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	Fornire competenze base per comprendere l'uso scientificamente validato delle innovazioni tecnologiche digitali per indagini sulle abitudini alimentari, lo stato nutrizionale e la sicurezza alimentare, fornire le basi per comprendere gli approcci tecnologici diagnostici e terapeutici innovativi per una nutrizione personalizzata e di precisione, fornire conoscenze di base relativamente alle applicazioni software rientranti nell'ambito dei dispositivi medici applicati all'ambito nutrizionale.	Provide the basic skills needed to understand the scientifically validated use of digital technological innovations in investigations into eating habits, nutritional status and food safety. Provide the basis for understanding innovative technological approaches to diagnosis and therapy for personalised and precision nutrition. Provide basic knowledge relating to software applications that fall within the scope of medical devices applied to the nutritional sector.
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Conoscenze di base di nutrizione, fisiologia, biochimica ed informatica sono necessarie al fine di comprendere i alcune delle nuove tecnologie applicate alla nutrizione.	A basic knowledge of nutrition, physiology, biochemistry and computer science is necessary to understand the new technologies applied to nutrition.

Metodi didattici	METODI_DID	500	Sì	Lezioni frontali	Lectures
Altre informazioni	ALTRO	500	Sì		
Modalità di verifica dell'apprendimento	MOD_VER_APPR	1000	Sì	Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22. "*Durante il corso può essere svolto un esame in itinere in forma scritta che prevede quiz a risposta multipla con una sola risposta esatta. La prova si considererà sostenuta con esito positivo se le risposte corrette saranno uguali o superiori a 18*" L'esame finale sarà svolto in forma orale.	The general procedures are set out in Article 22 of the University's Academic Regulations. '*During the course, an interim written examination consisting of multiple-choice questions with only one correct answer may be held. The test will be considered passed if 18 or more questions are answered correctly*." The final examination will be conducted orally.
Programma esteso	PROGR_EST	6000	Sì	- AI per la nutrizione personalizzata - Sensori chimici e fisici per il monitoraggio dell'alimentazione e nutrizione e loro integrazione con AI - Tecniche spettroscopiche in nutrizione: cenni teorici e loro applicazioni - Analisi spettrale mediante PCA ed AI	- AI for personalized nutrition - Chemical and physical sensors for monitoring diet and nutrition, and their integration with AI - Spectroscopic techniques in nutrition: theoretical overview and applications - Spectral analysis using PCA and AI
Obiettivi Agenda 2030	OB_SVIL_SOS	4500	Si	**Allineamento generale.** Il corso concorre agli SDGs mediante la prevenzione e	**General alignment.** The course contributes to the UN Sustainable

per lo sviluppo sostenibile				gestione delle malattie metaboliche, la promozione di diete salutari e sostenibili e il rafforzamento delle competenze professionali in ambito tecnologico-dietetico-clinico. **1. SDG 3 – Salute e benessere (target 3.4, 3.c).** Sviluppare competenze per prevenire, gestire e monitorare le patologie non trasmissibili (obesità, diabete, dislipidemie) tramite interventi dietetico-nutrizionali evidence-based e lavoro interprofessionale. **2. SDG 2 – Fame zero e nutrizione adeguata (target 2.1, 2.2, 2.4).** Promuovere modelli alimentari equilibrati lungo il ciclo di vita, prevenendo malnutrizione in tutte le forme e integrando principi di sostenibilità dei sistemi alimentari nella pianificazione dietetica. **3. SDG 12 – Consumo e produzione responsabili (target 12.3, 12.8).** Integrare nella pratica dietistica la riduzione degli sprechi alimentari, la scelta di alimenti a minore impatto ambientale e la consapevolezza degli effetti delle filiere sul capitale naturale.	Development Goals (SDGs) through the prevention and management of metabolic diseases, the promotion of healthy and sustainable diets, and the strengthening of professional competencies in clinical nutrition. **1. SDG 3 – Good Health and Well-being (targets 3.4, 3.c)** Develop competencies for the prevention, management, and monitoring of non-communicable diseases (obesity, diabetes, dyslipidemias) through evidence-based dietary interventions and interprofessional collaboration. **2. SDG 2 – Zero Hunger and Improved Nutrition (targets 2.1, 2.2, 2.4)** Promote balanced, life-course nutritional models, preventing all forms of malnutrition and integrating food system sustainability principles into dietary planning. **3. SDG 12 – Responsible Consumption and Production (targets 12.3, 12.8)** Incorporate into dietetic practice the reduction of food waste, the selection of low environmental impact foods, and awareness of the effects of production chains on natural resources.

				4. SDG 4 – Istruzione di qualità (target 4.4, 4.7). Potenziare competenze tecnico-professionali, pensiero critico e apprendimento permanente tramite lezioni, laboratori, simulazioni di casi e tirocinio, valorizzando l'inclusione.	**4. SDG 4 – Quality Education (targets 4.4, 4.7)** Strengthen technical-professional skills, critical thinking, and lifelong learning through lectures, laboratories, case simulations, and internships, emphasizing inclusivity.
Link docentev	LINK	1500	Sì	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/lucatirinato	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/lucatirinato

Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026-2027
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-24
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	Buone pratiche per la sorveglianza e il controllo dell'antimicrobico-resistenza
Attività Formativa Integrata	-
Partizione Studenti	-
Periodo Didattico	Secondo ciclo semestrale
Sede	Catanzaro
Anno Corso	_____
Settore	MEDS-24/B
Tipo attività Formativa	_____
Ambito	
CFU	1
Ore Attività Frontali	8
AF_ID	A004494

Tipo Testo	Codice Tipo Testo	Num. Max. Caratteri	Obbl.	Testo in Italiano	Testo in Inglese
Lingua insegnamento	LINGUA_INS	100	Sì	Italiano	Italian

Contenuti	CONTENUTI	1500	Sì	Il corso affronta il tema dell'antimicrobico-resistenza (AMR), con attenzione alle buone pratiche di sorveglianza e controllo in ambito clinico e assistenziale. Verranno discussi i meccanismi di resistenza, l'epidemiologia delle infezioni correlate all'assistenza (ICA), il ruolo dell'igiene, e le strategie di stewardship antimicrobica nell'ottica "One Health", con un focus sul ruolo del dietista nella gestione nutrizionale del paziente a rischio.	The course addresses the issue of antimicrobial resistance (AMR), focusing on good practices for surveillance and control in clinical and healthcare settings. Mechanisms of resistance, epidemiology of healthcare-associated infections (HAIs), the role of hygiene, and antimicrobial stewardship strategies from a "One Health" perspective will be discussed, with a focus on the dietitian's role in the nutritional management of at-risk patients.
Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	- Linee guida nazionali e internazionali sull'antimicrobico-resistenza (Ministero della Salute, OMS, ECDC). Materiale didattico fornito dal docente (diapositive e articoli scientifici di aggiornamento).	National and international guidelines on antimicrobial resistance (Ministry of Health, WHO, ECDC). Teaching materials provided by the professor (slides and updated scientific articles).
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	Fornire le conoscenze necessarie per comprendere l'impatto dell'AMR sulla salute pubblica. Sviluppare competenze per applicare le buone pratiche di controllo e prevenzione delle infezioni nel proprio ambito professionale.	To provide the necessary knowledge to understand the impact of AMR on public health. To develop skills to apply good practices for infection control and prevention in the professional field.
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Conoscenze di base di microbiologia e igiene.	Basic knowledge of microbiology and hygiene.
Metodi didattici	METODI_DID	500	Sì	Lezioni frontali, discussione di casi pratici e metodologie di prevenzione.	Lectures, discussion of practical cases, and prevention methodologies.

Altre informazioni	ALTRO	500	Sì	-	-
Modalità di verifica dell'apprendimento	MOD_VER_APPR	1000	Sì	Test a risposta multipla volto a valutare l'acquisizione dei concetti fondamentali sulle buone pratiche di controllo delle infezioni.	Multiple-choice test aimed at evaluating the acquisition of fundamental concepts on good infection control practices.
Programma esteso	PROGR_EST	6000	Sì	1. Introduzione all'antimicrobico-resistenza (AMR): dimensioni del problema e impatto globale. 2. Meccanismi di resistenza batterica. 3. Le infezioni correlate all'assistenza (ICA) e la loro epidemiologia. 4. Sistemi di sorveglianza: strumenti e reti. 5. Misure di prevenzione e controllo: igiene delle mani, dispositivi di protezione e sanificazione. 6. Stewardship antimicrobica e approccio "One Health". 7. Ruolo del microbiota intestinale e impatto delle strategie nutrizionali nella gestione preventiva.	1. Introduction to antimicrobial resistance (AMR): scope of the problem and global impact. 2. Mechanisms of bacterial resistance. 3. Healthcare-associated infections (HAIs) and their epidemiology. 4. Surveillance systems: tools and networks. 5. Prevention and control measures: hand hygiene, protective equipment, and sanitization. 6. Antimicrobial stewardship and the "One Health" approach. 7. Role of the gut microbiota and the impact of nutritional strategies in preventive management.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	OB_SVIL_SOS	4500	Si	Obiettivo 3: Salute e benessere (Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età).	Goal 3: Good Health and Well-being (Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages).
Link docentev	LINK	1500	Sì	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/aidabianco	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/aidabianco

Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026-2027_____
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-24
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	_____ Principi di ricerca di base in dietistica_____
Attività Formativa Integrata	-NO
Partizione Studenti	- NO
Periodo Didattico	_____Primo periodo_____ Semestrale
Sede	
Anno Corso	___3_____
Settore	_MEDS-08/C_____
Tipo attività Formativa	_____
Ambito	
CFU	___1_____
Ore Attività Frontali	_8_____
AF_ID	

Tipo Testo	Codice Tipo Testo	Num. Max. Caratteri	Obbl.	Testo in Italiano	Testo in Inglese

Lingua insegnamento	LINGUA_INS	100	Sì	Italiano	Italian
Contenuti	CONTENUTI	1500	Sì		
Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	Nessuno	None
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	Il Corso si propone di fornire nozioni di base sui modelli sperimentali che possono essere utilizzati nella ricerca di base nell'ambito delle scienze dietetiche	The course aim is to supply notions on experimental models that can be employed for basic science studies in the nutrition field
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Nessuno	None
Metodi didattici	METODI_DID	500	Sì	Lezioni frontali, lavori di gruppo	Classroom teaching and group projects
Altre informazioni	ALTRO	500	Sì	- Nessuna	- None
Modalità di verifica dell'apprendimento	MOD_VER_APPR	1000	Sì	L'apprendimento verrà verificato tramite valutazione del lavoro di gruppo ed esame orale individuale	Oral exam The group projects will be evaluated and contribute to the final evaluation.
Programma esteso	PROGR_EST	6000	Sì	1. Modelli cellulari 2. Modelli animali 3. Metodi sperimentali in scienze dietetiche	1.Cellular models 2. Animal models

					3. Experimental methods in dietics
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	OB_SVIL_SOS	4500	Si		
Link docentev	LINK	1500	Sì	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/martaletiziahribal	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/martaletiziahribal

Syllabus Attività Formativa

Anno Offerta	2026/2027
Corso di Studio	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Regolamento Didattico	S674-13-24
Percorso di Studio	GEN - PERCORSO COMUNE
Insegnamento/Modulo	Strumenti per la valutazione della composizione corporea
Attività Formativa Integrata	-
Partizione Studenti	-
Periodo Didattico	II semestre
Sede	Catanzaro
Anno Corso	III anno
Settore	MEDS-08/C – Scienza dell'Alimentazione e delle Tecniche Dietetiche Applicate
Tipo attività Formativa	A scelta dello studente
Ambito	
CFU	1
Ore Attività Frontali	8
AF_ID	

Tipo Testo	Codice Tipo Testo	Num. Max. Caratteri	Obbl.	Testo in Italiano	Testo in Inglese
Lingua insegnamento	LINGUA_INS	100	Sì	Italiano	Italian

Contenuti	CONTENUTI	1500	Sì	Introduzione alla composizione corporea; concetti fondamentali e metodiche di valutazione invasive e non invasive. Approfondimento delle tecniche di misurazione di massa grassa, massa magra, forza muscolare e stato di idratazione in condizioni fisiologiche e patologiche.	Introduction to body composition; fundamental concepts and invasive and non-invasive assessment methods. Measurement techniques for fat mass, lean mass, muscle strength and hydration status in physiological and pathological conditions.
Testi di riferimento	TESTI_RIF	4000	Sì	Diapositive e altro materiale didattico forniti dal docente.	Slides and other teaching materials provided by the lecturer.
Obiettivi formativi	OBIETT_FORM	4000	Sì	Acquisire conoscenze teoriche e pratiche relative alle metodiche e alle strumentazioni per la valutazione della composizione corporea. Al termine del corso, lo studente conoscerà gli strumenti utilizzati per stimare idratazione, massa grassa, massa magra e forza muscolare e saprà interpretare i report di analisi della composizione corporea, in ambito clinico e di ricerca.	To acquire theoretical and practical knowledge of methods and instruments for body composition assessment. By the end of the course, students will understand tools used to assess hydration, fat mass, lean mass and muscle strength, and will be able to interpret body composition reports in clinical and research settings.
Prerequisiti	PREREQ	500	Sì	Nessuno	None
Metodi didattici	METODI_DID	500	Sì	Lezioni frontali.	Lectures.
Altre informazioni	ALTRO	500	Sì	Insegnamento a scelta, 3 CFU, III anno, II semestre. Impegno stimato per lo studio individuale: circa 50 ore. Frequenza secondo il Regolamento didattico generale di Ateneo. Ricevimento docente: lunedì, ore 13:00–15:00, previo appuntamento via e-mail (yferro@unicz.it).	Elective course, 3 ECTS credits, third year, second semester. Estimated individual study time: approximately 50 hours. Attendance is governed by the University teaching regulations. Office hours: Mondays, 1:00–3:00 p.m., by email appointment (yferro@unicz.it).
Modalità di verifica	MOD_VER_APPR	1000	Sì	Durante il corso potranno essere previste prove in itinere scritte con quesiti a risposta multipla (una sola risposta corretta). L'esame finale è orale, preceduto da un test scritto di ammissione a risposta	Written interim multiple-choice assessments (one correct answer per question) may be administered. The final examination is oral, preceded by a written multiple-choice admission test. Marks are awarded

dell'apprendimento				multipla. Valutazione in trentesimi; superamento con voto ≥18/30. I criteri comprendono conoscenza e comprensione, capacità di analisi e sintesi e utilizzo delle referenze.	out of 30, with a pass mark of at least 18/30. Assessment criteria include knowledge and understanding, analytical and synthesis skills, and use of references.
Programma esteso	PROGR_EST	6000	Sì	1. Introduzione. 2. Concetti della composizione corporea. 3. Metodiche di valutazione non invasive. 4. Metodiche di valutazione invasive. Le attività formative approfondiscono l'analisi della massa grassa, della massa magra, della forza muscolare e dello stato di idratazione, nonché l'interpretazione dei report, in condizioni fisiologiche e patologiche.	1. Introduction. 2. Concepts of body composition. 3. Non-invasive assessment methods. 4. Invasive assessment methods. The course addresses the assessment of fat mass, lean mass, muscle strength and hydration status, as well as the interpretation of reports, in physiological and pathological conditions.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	OB_SVIL_SOS	4500	Si	In linea con i seguenti Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite: SDG 2 – Sconfiggere la fame: Il corso promuove l'acquisizione di competenze nella valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale, attraverso l'utilizzo di metodiche e strumentazioni specifiche, contribuendo all'identificazione precoce di condizioni di malnutrizione per difetto o per eccesso. SDG 3 – Salute e benessere: Il corso approfondisce le metodiche e le tecnologie per la valutazione della composizione corporea, con particolare attenzione all'analisi della massa grassa, della massa magra, dello stato di idratazione e della forza muscolare. Tali competenze contribuiscono alla prevenzione, alla valutazione e al monitoraggio delle condizioni cliniche e delle patologie associate ad alterazioni	In line with the following Sustainable Development Goals (SDGs) of the United Nations 2030 Agenda: SDG 2 – Zero Hunger. The course promotes the acquisition of skills in body composition and nutritional status assessment through the use of specific methods and instruments, contributing to the early identification of undernutrition and overnutrition. SDG 3 – Good Health and Well-being: The course provides an in-depth understanding of methods and technologies for body composition assessment, with particular emphasis on the evaluation of fat mass, lean mass, hydration status, and muscle strength. These skills contribute to the prevention, assessment, and monitoring of clinical conditions and diseases associated with alterations in body composition, supporting health promotion and well-being.

				della composizione corporea, favorendo la promozione della salute e del benessere.	
Link docentev	LINK	1500	Sì	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/yv eliseferro	https://dsmc.unicz.it/personale/docente/yv eliseferro