

# Testi del Syllabus

Resp. Did. **HRIBAL MARTA LETIZIA** **Matricola: 080864**

Anno offerta: **2025/2026**  
Insegnamento: **A001377 - C.I. NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E RISTORAZIONE COLLETTIVA**  
Corso di studio: **S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)**  
Anno regolamento: **2023**  
CFU: **7**  
Anno corso: **3**  
Periodo: **Primo Semestre**

## Testi in italiano

<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Contenuti</b>	Il corso fornirà nozioni di base relative alla nutrizione nelle collettività e farà comprendere i rischi per la salute in tale ambito e gli strumenti di prevenzione, prendendo in considerazione sia gli aspetti legati all'igiene degli alimenti che gli aspetti legati alla trasmissione delle patologie infettive.
<b>Testi di riferimento</b>	Human Nutrition; edito da C. Geissler e H. Powers; Elsevier Alimentazione e nutrizione umana, Aldo Mariani Costantini, Carlo Cannella, Gianni Tomass Carosi G., Cauda R. Core curriculum in Malattie Infettive. Ed. McGraw-Hill Roggi-Turconi. Igiene degli alimenti e nutrizione umana. Seconda edizione E.M.S.I. 2009
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso si propone di promuovere le conoscenze sulla ristorazione collettiva e di far acquisire le conoscenze essenziali per valutare i rischi delle malattie infettive a trasmissione alimentare o dall'esposizione a contaminati vari. Alla fine del corso lo studente sarà in grado di adottare i relativi interventi di prevenzione, avrà acquisito la

principali sistemi di sorveglianza e di garanzia di qualità.

Il corso si propone inoltre di implementare l'empatia, l'ascolto, la comunicazione e la capacità di lavorare in team degli studenti.

**Prerequisiti**

Nessuna informazione

**Metodi didattici**

Lezioni frontali, esercitazioni con simulazioni

**Altre informazioni**

I docenti segnaleranno agli studenti eventi (congressi, seminari) di interesse nell'ambito del CI. Durante il corso saranno svolti lavori di gruppo, la cui valutazione sarà considerata ai fini della valutazione finale.

**Modalità di verifica dell'apprendimento**

Per l'accesso all'esame finale sarà necessario superare un test a risposta multipla (costituito da 10 domande: 4 per il modulo di Scienze tecniche dietetiche, 4 per il modulo di Malattie Infettive e 2 per il modulo di Igiene).; il mancato superamento (meno di 5 risposte corrette) comporterà la non ammissione all'esame. Una volta ottenuta l'ammissione all'esame gli studenti dovranno sostenere una prova orale per ciascun modulo.

**Programma esteso**

Modulo MEDS-08/C

Dieta e salute: panoramica dei principali studi scientifici a sostegno del ruolo fondamentale dell'alimentazione nel determinare lo stato di salute individuale e collettiva

Definizione di Nutrizione collettiva e caratteristiche dei servizi di ristorazione ospedaliera, scolastica e aziendale

Linee di indirizzo Europee e Linee guida del Ministero della Salute sulla ristorazione ospedaliera e scolastica

Metodi di indagine alimentare: limiti e campi di applicazione

Spredo alimentare: inquadramento della problematica e strategie per contrastarla

Modulo MEDS-24/B

Sistema HACCP

Infezioni e intossicazioni alimentari di origine batterica, virale, fungina e parassitaria;

Nozioni generali sul controllo del rischio biologico

Sorveglianza nutrizionale: regolamenti ed organizzazione

Modulo MEDS-10/B

Introduzione sui principi generali delle Malattie Infettive.

Principi di diagnosi, clinica, terapia e profilassi delle malattie infettive.

Tubercolosi

Principi di diagnosi, clinica, terapia e profilassi della tubercolosi. Prevenzione del rischio biologico in ambito sanitario.

Epatiti virali

Principi di diagnosi, clinica, terapia e profilassi dell'infezione da virus epatitici maggiori.

Infezione da HIV

Principi di diagnosi, clinica, terapia e profilassi dell'infezione da HIV.

Infezioni da batteri antibiotico-resistenti

Principi di diagnosi, clinica, terapia e profilassi delle infezioni da batteri antibiotico-resistenti.

**Link docentev**

<https://dsmc.unicz.it/personale/docente/martaletiziahribal>

## **Obiettivi per lo sviluppo sostenibile**

**Codice**

**Descrizione**



## **Testi in inglese**

Italian

The course will supply key notions on community nutrition and will allow to understand health-related risks and prevention tools, taking into account food

hygiene as well as food-borne infectious diseases.

Human Nutrition; edito da C. Geissler e H. Powers; Elsevier  
Alimentazione e nutrizione umana, Aldo Mariani Costantini, Carlo Cannella, Gianni Tomass Carosi G., Cauda R. Core curriculum in Malattie Infettive. Ed. McGraw-Hill  
Roggi-Turconi. Igiene degli alimenti e nutrizione umana. Seconda edizione E.M.S.I. 2009

The course aims to promote knowledge on community catering and to supply the ability to assess the risk of food-borne diseases. At the end of the course the student should be able to design prevention strategy and should have acquired knowledge of the main surveillance and quality control systems  
The course aim to improve also the students soft skills, including team building abilities

No information

Classroom teaching and simulations

Teachers will encourage students to participate into meetings and events relevant for the course Group works carried out during the lessons period will be considered to define the final score

To gain access to the exam students will need to pass a preliminary multiple-choice test (10 questions: 4 dietetics, 4 Infectious diseases, 2 Hygiene) with at least 5 correct answers out of ten. The exam will be then carried out orally.

MEDS-08/C (dietetics)  
Nutrition and health: main scientific evidence  
Community catering: definition and characteristics of the different typologies

European and Italian (Ministry of Health) guidelines  
Dietary assessment methods: limits and characteristics  
Strategies to reduce food waste

MEDS-24/B (Hygiene)  
HACCP system  
Food-borne pathogens and contaminants  
General notions on biological risk  
Rules and regulation in the community catering system  
MEDS-10/B (Infectious diseases)  
General concept in Infectious disease  
Tuberculosis: Prevention, prophylaxis and diagnosis  
Viral hepatitis Prevention, prophylaxis and diagnosis of the more common viral agents  
HIV : Prevention, prophylaxis and diagnosis  
Antibiotic-resistant bacteria: Prevention, prophylaxis and diagnosis  
Biological risk: prophylaxis and correct use of personal protective equipment

**Link**

<https://dsmc.unicz.it/personale/docente/martaletiziahribal>

### **Obiettivi per lo sviluppo sostenibile**

**Codice**

**Descrizione**