

## Syllabus Attività Formativa

<b>Anno Offerta</b>	2025
<b>Corso di Studio</b>	S674 - DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Regolamento Didattico</b>	S674-13-24
<b>Percorso di Studio</b>	GEN - PERCORSO COMUNE
<b>Insegnamento/Modulo</b>	33384 - C.I. SCIENZE DELLA DIETISTICA APPLICATE ALLA PREVENZIONE E ALLA EDUCAZIONE ALIMENTARE -
<b>Attività Formativa Integrata</b>	-
<b>Partizione Studenti</b>	-
<b>Periodo Didattico</b>	S1 - Primo Ciclo Semestrale
<b>Sede</b>	
<b>Anno Corso</b>	2
<b>Settore</b>	-
<b>Tipo attività Formativa</b>	-
<b>Ambito</b>	-
<b>CFU</b>	6.0
<b>Ore Attività Frontali</b>	48.0
<b>AF_ID</b>	205421

<b>Tipo Testo</b>	<b>Codice Tipo Testo</b>	<b>Num. Max. Caratteri</b>	<b>Ob bl.</b>	<b>Testo in Italiano</b>	<b>Testo in Inglese</b>
<b>Lingua insegnament</b>	LINGUA_INS	100	Sì	Italiano	Italian

<b>o</b>					
<b>Contenuti</b>	CONTENUTI	1500	Sì	Il corso si propone di fornire orientamenti anche innovativi nel campo della educazione alimentare e prevenzione delle abitudini scorrette con particolare attenzione agli aspetti metodologici della professione di Dietista. Nel corso saranno trattati gli aspetti fondamentali dell'educazione e delle sue dinamiche con particolare riferimento alla specificità della figura professionale da formare.	The course aims to provide guidance, including innovative approaches, in the field of nutrition education and the prevention of unhealthy habits, with particular attention to the methodological aspects of the Dietitian profession. The course will cover the fundamental aspects of education and its dynamics, with specific reference to the unique characteristics of the professional profile being trained.
<b>Testi di riferimento</b>	TESTI_RIF	4000	Sì	Human Nutrition edited by C Geissler and H Powers Roggi C., Turconi G. Igiene degli alimenti e nutrizione umana. La sicurezza alimentare. EMSI, 2009. Caschera A., Savino S., Educare alla salute. Manuale di pedagogia generale e sociale per le professioni sanitarie, Sama Edizioni, Roma, 2020. Materiali integrativi forniti dal docente nel corso delle lezioni.	Human Nutrition edited by C Geissler and H Powers Roggi C., Turconi G. Igiene degli alimenti e nutrizione umana. La sicurezza alimentare. EMSI, 2009. Caschera A., Savino S., Educare alla salute. Manuale di pedagogia generale e sociale per le professioni sanitarie, Sama Edizioni, Roma, 2020. Supplementary materials provided by the instructor during the lessons.
<b>Obiettivi</b>	OBIETT_FORM	4000	Sì	Il corso mira a fornire conoscenze sulla	The course aims to provide knowledge

<b>formativi</b>				<p>corretta alimentazione per mantenere la salute e prevenire malattie cronico-degenerative, promuovere alimentazione sostenibile, stagionalità, qualità e cultura del cibo tramite prodotti tipici e territoriali, interpretare studi clinici e sviluppare competenze nella relazione di cura secondo il modello bio-psico-sociale. Il corso ha inoltre la finalità di implementare l'empatia, l'ascolto, la comunicazione efficace e la capacità di lavorare in team, competenze fondamentali per la relazione educativa e la presa in carico della persona nei contesti di prevenzione e promozione della salute.</p>	<p>on proper nutrition to maintain health and prevent chronic-degenerative diseases, promote sustainable eating, seasonality, quality, and food culture through typical and local products, interpret clinical studies, and develop skills in the care relationship according to the biopsychosocial model. The course also aims to foster empathy, listening skills, effective communication, and the ability to work collaboratively within a team, which are essential competencies for educational relationships and patient-centered care in prevention and health promotion settings.</p>
<b>Prerequisiti</b>	PREREQ	500	Sì	Nessuno	None
<b>Metodi didattici</b>	METODI_DID	500	Sì	<p>Lezioni frontali. Al fine di promuovere il lavoro di gruppo, il problem solving e la multidisciplinarietà, saranno previste attività pratiche, discussione di casi studio, esercitazioni e simulazioni inerenti interventi di educazione alimentare e prevenzione.</p>	<p>Lectures. In order to promote teamwork, problem-solving skills, and a multidisciplinary approach, practical activities, case studies, exercises, and simulations related to nutrition education and prevention interventions will be carried out.</p>

<b>Altre informazioni</b>	ALTRO	500	Sì	<p>Modalità di frequenza Le modalità sono indicate dall'art. 8 del Regolamento didattico d'Ateneo.</p> <p>Attività di supporto Sarà possibile programmare eventuali attività di tutoraggio</p>	<p>Attendance Mode The modalities are indicated in Article 8 of the University Academic Regulations.</p> <p>Support Activities It will be possible to schedule any tutoring activities.</p>
<b>Modalità di verifica dell'apprendimento</b>	MOD_VER_AP PR	1000	Sì	<p>Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22 consultabile al link <a href="http://www.unicz.it/pdf/regolamento_didattico_ateneo_dr681.pdf">http://www.unicz.it/pdf/regolamento_didattico_ateneo_dr681.pdf</a></p> <p>L'esame finale consiste in una prova orale che tiene conto degli esoneri eventualmente svolti a fine Corso.</p>	<p>The general modalities are indicated in the University Academic Regulations, Article 22, available at: <a href="http://www.unicz.it/pdf/regolamento_didattico_ateneo_dr681.pdf">http://www.unicz.it/pdf/regolamento_didattico_ateneo_dr681.pdf</a></p> <p>The final exam consists of an oral test, which takes into account any exemptions that may have been completed at the end of the course.</p>
<b>Programma esteso</b>	PROGR_EST	6000	Sì	<p>La qualità della dieta; I prodotti agroalimentari di qualità legati alla tradizione e cultura del territorio rurale; Alimentazione Sana e Sostenibile; Additivi alimentari; Interferenti endocrini negli alimenti e impatto sulla salute; Alimentazione e tumori; Linee guida per una sana</p>	<p>Diet Quality High-Quality Agri-Food Products Linked to Rural Tradition and Culture Healthy and Sustainable Nutrition Food Additives Endocrine Disruptors in Food and Their Impact on Health Nutrition and Cancer Guidelines for Healthy Eating Epidemiology of Foodborne Diseases</p>

			<p>alimentazione;  Epidemiologia delle malattie trasmesse con gli alimenti (MTA);  Antibiotico resistenza e alimenti;  Tipi di contaminanti alimentari;  Classificazione delle malattie infettive a trasmissione alimentare e fattori di rischio;  Malattie infettive di origine alimentare di particolare rilevanza epidemiologica:  Tossinfezioni da Salmonella  Tossinfezione da Staphylococcus aureus  Tossinfezioni da Clostridium perfringens  Tossinfezioni da Clostridium botulinum  Tossinfezioni da Bacillus cereus  Epatite A  Brucellosi  Teniasi  Prevenzione MTA, sorveglianza e indagini epidemiologiche;  Sistemi di qualità e sicurezza degli alimenti.  Pedagogia e educazione  Promozione, prevenzione, cura</p>	<p>(FBDs)  Antibiotic Resistance and Food  Types of Food Contaminants  Classification of Foodborne Infectious Diseases and Risk Factors  Foodborne Infectious Diseases of Particular Epidemiological Relevance:  Salmonella Infections  Staphylococcus aureus Infections  Clostridium perfringens Infections  Clostridium botulinum Infections  Bacillus cereus Infections  Hepatitis A  Brucellosis  Taeniasis  Prevention of FBDs, Surveillance, and Epidemiological Investigations  Food Quality and Safety Systems  Pedagogy and Education  Promotion, Prevention, and Care  The Patient as a Person  Therapeutic Education  The Helping Relationship</p>
--	--	--	---	---

				<p>Il paziente-persona</p> <p>L'educazione terapeutica</p> <p>La relazione di aiuto</p>	
<p><b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b></p>	OB_SVIL_SOS	4500	No	<p>Il corso contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, in particolare alla promozione della salute e del benessere (SDG 3), dell'educazione di qualità (SDG 4) e di modelli di produzione e consumo alimentare sostenibili (SDG 12).</p>	<p>The course contributes to the achievement of the 2030 Agenda for Sustainable Development Goals, particularly promoting health and well-being (SDG 3), quality education (SDG 4), and sustainable food production and consumption models (SDG 12).</p>
<p><b>Link docentev</b></p>	LINK	1500	Sì	<p><a href="https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza">https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza</a></p>	<p><a href="https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza">https://dmsc.unicz.it/personale/docente/elisamazza</a></p>