

# Corso Universitario

## Alimentazione e Salute Pubblica





## Corso Universitario

### Alimentazione e Salute Pubblica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Accesso al sito web: [www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/alimentazione-salute-pubblica](http://www.techtitute.com/it/nutrizione/corso-universitario/alimentazione-salute-pubblica)

# Indice

01

Presentazione

---

*pag. 4*

02

Obiettivi

---

*pag. 8*

03

Struttura e contenuti

---

*pag. 12*

04

Metodologia

---

*pag. 16*

05

Titolo

---

*pag. 24*

# 01

# Presentazione

Il rapporto tra Salute Pubblica e abitudini alimentari è diretto, poiché molte delle malattie che colpiscono il benessere della popolazione derivano da fattori legati al cattivo consumo di questi prodotti. Per tale ragione, è fondamentale la presenza di professionisti specializzati negli aspetti relativi a questa situazione, in quanto contribuiranno all'attuazione di programmi di prevenzione e individueranno più facilmente gli elementi maggiormente coinvolti in questo campo. In quest'ottica, TECH ha elaborato un programma accademico che fornirà agli studenti i concetti più rilevanti per realizzare campagne di prevenzione. Il tutto, basato su una modalità 100% online, che permetterà allo studente di avere un maggiore controllo del proprio tempo.





“

*Questo è il miglior programma per approfondire le questioni relative alla Salute Pubblica e l'unico che ti permetterà di aumentare le tue aspettative professionali”*

La nutrizione umana è un fenomeno complesso che si è evoluto nel corso della storia, sia dal punto di vista biologico che culturale. Per tale ragione, è importante comprendere le dinamiche che si creano intorno ad essa, e grazie a questo Corso Universitario lo studente sarà in grado di padroneggiare gli elementi che sono direttamente correlati ad essa e i fattori che produce per la Salute Pubblica.

Ciò avverrà attraverso uno studio approfondito in merito ai concetti che racchiudono le abitudini alimentari a livello socio-culturale e il significato che è stato dato a questo ambito. Inoltre, verrà analizzato il modo in cui i prodotti di questo tipo sono integrati nel settore della comunicazione e l'influenza che questo ha sui consumatori. Ciò consentirà allo studente di generare un'ampia visione del rapporto esistente tra Salute Pubblica e alimentazione, riconoscendo come prioritaria la necessità di procedere insieme per evitare patologie che influiscono sul benessere fisico delle persone.

Quanto appena affermato verrà fornito allo studente attraverso l'innovativa metodologia *Relearning*, che permette di impartire questa specializzazione in modalità 100% online, un'opportunità per poter studiare da casa e di organizzare i propri orari, poiché sarà possibile accedere in ogni momento alle risorse multimediali. Inoltre, migliorerà le capacità di problem solving dello studente, mediante lo studio di casi pratici che simuleranno un ambiente reale.

Questo **Corso Universitario in Alimentazione e Salute Pubblica** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato. Le caratteristiche principali del programma sono:

- ◆ Sviluppo di casi di studio presentati da esperti in Alimentazione e Salute Pubblica
- ◆ Contenuti grafici, schematici ed eminentemente pratici in base ai quali sono stati concepiti forniscono informazioni scientifiche e pratiche riguardo alle discipline essenziali per l'esercizio della professione
- ◆ Esercizi pratici che offrono un processo di autovalutazione per migliorare l'apprendimento
- ◆ Particolare enfasi sulle metodologie innovative
- ◆ Lezioni teoriche, domande all'esperto e/o al tutor, forum di discussione su questioni controverse e compiti di riflessione individuale
- ◆ Contenuti disponibili da qualsiasi dispositivo fisso o mobile dotato di connessione a internet



*Scopri le malattie più comuni diffuse dal consumo improprio di cibo e come prevenirle o trattarle"*

“

*Approfondisci come la comunicazione è coinvolta nel consumo di cibo e integra queste conoscenze per migliorare le strategie di salute pubblica”*

Il personale docente comprende professionisti del settore, che forniscono agli studenti le competenze necessarie a intraprendere un percorso di studio eccellente.

I contenuti multimediali, sviluppati in base alle ultime tecnologie educative, forniranno al professionista un apprendimento coinvolgente e localizzato, ovvero inserito in un contesto reale.

La creazione di questo programma è incentrata sull'Apprendimento Basato sui Problemi, mediante il quale il professionista deve cercare di risolvere le diverse situazioni di pratica professionale che gli si presentano durante il corso. Lo studente potrà usufruire di un innovativo sistema di video interattivi creati da esperti di rinomata fama.

*Questo Corso Universitario ti offre la flessibilità di studiare secondo i tuoi ritmi e di adattare l'apprendimento alle tue esigenze.*

*L'approccio di apprendimento di questo programma ti aiuterà a rafforzare le tue competenze professionali e ad applicare le conoscenze acquisite in modo pratico.*



# 02 Obiettivi

Lo scopo principale di questo programma educativo è quello di fornire agli studenti una comprensione degli aspetti socio-culturali che influenzano direttamente le abitudini alimentari della popolazione. In questo modo, saranno in grado di mantenersi aggiornati sugli ultimi sviluppi della Salute Pubblica e su come contribuire a mantenerla equilibrata, attraverso lo studio dei materiali multimediali forniti in questa specializzazione.





“

*Un Corso Universitario che ti fornirà i concetti tecnici necessari per identificare i rischi alimentari più legati alla Salute Pubblica”*



## Obiettivi generali

---

- ◆ Tenere sotto controllo gli aspetti matematici, statistici ed economici che coinvolgono le aziende alimentari
- ◆ Analizzare le tendenze della produzione e del consumo alimentare
- ◆ Valutare e riconoscere l'importanza sanitaria e preventiva dei programmi di pulizia, disinfezione e derattizzazione nella catena alimentare
- ◆ Fornire consulenza scientifica e tecnica sui prodotti alimentari e sul relativo sviluppo





## Obiettivi specifici

---

- ◆ Conoscere la componente differenziale dell'alimentazione umana, le interrelazioni tra natura e cultura
- ◆ Comprendere i concetti di Sanità Pubblica e di prevenzione dei rischi legati alle abitudini di consumo e alla sicurezza alimentare
- ◆ Comprendere i fondamenti e i sistemi generali di prevenzione delle malattie, promozione e protezione della salute, nonché le eziologie e i fattori epidemiologici che influenzano le malattie di origine alimentare
- ◆ Identificare e classificare le principali implicazioni sociali ed economiche delle zoonosi

“

*Se il tuo obiettivo è raggiungere l'eccellenza, TECH ti fornirà tutti i mezzi per raggiungerla. Iscriviti subito e dimostra quanto lontano puoi arrivare”*

# 03

## Struttura e contenuti

I materiali inclusi nel programma di questo Corso Universitario sono stati creati da rinomati specialisti dell'Alimentazione. In questo modo, gli studenti potranno acquisire conoscenze aggiornate in merito agli effetti delle abitudini di consumo sulla salute pubblica, attraverso gli aspetti socio-culturali legati all'alimentazione. Ciò avverrà attraverso risorse multimediali e casi di studio, che permetteranno agli studenti di migliorare le loro competenze professionali in questo settore.



“

*Approfitta dei materiali didattici variegati,  
come video, letture e attività che  
arricchiranno la tua esperienza educativa”*

## Modulo 1. Alimentazione e Salute Pubblica

- 1.1. Alimentazione Umana ed Evoluzione storica
  - 1.1.1. Fatto naturale e culturale. Evoluzione biologica, gestione e fabbricazione di strumenti
  - 1.1.2. Utilizzo del fuoco, profili di cacciatori-raccoglitori. Carnivoro o vegetariano
  - 1.1.3. Tecnologie biologiche, genetiche, chimiche e meccaniche coinvolte nella lavorazione e conservazione degli alimenti
  - 1.1.4. Alimentazione nell'epoca Romana
  - 1.1.5. Influenza della scoperta dell'America
  - 1.1.6. Alimentazione nei paesi sviluppati
    - 1.1.6.1. Catene e reti di distribuzione di alimenti
    - 1.1.6.2. La "Rete" commercio globale e piccolo commercio
- 1.2. Significato socioculturale degli alimenti
  - 1.2.1. Alimenti e comunicazione sociale. Relazioni sociali e relazioni individuali
  - 1.2.2. Espressioni emotive del cibo. Feste e celebrazioni
  - 1.2.3. Relazioni tra diete e precetti religiosi. Alimentazione e Cristianesimo, Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islam
  - 1.2.4. Alimenti naturali, alimenti biologici e alimenti organici
  - 1.2.5. Tipologia di diete: dieta normale, diete dimagranti, diete curative, diete magiche e diete assurde
  - 1.2.6. Realtà del cibo e percezione del cibo. Protocollo per i pasti familiari e istituzionali
- 1.3. Comunicazione e comportamento Alimentare
  - 1.3.1. Media scritti: riviste specializzate Riviste popolari e riviste professionali
  - 1.3.2. Media audiovisivi: radio, televisione, Internet. Confezioni. Pubblicità
  - 1.3.3. Comportamento alimentare. Motivazione e assunzione
  - 1.3.4. Etichettatura e consumo degli alimenti. Sviluppo di gusti e preferenze
  - 1.3.5. Fonti di variazione delle preferenze e degli atteggiamenti alimentari



- 1.4. Concetti di salute e malattia ed epidemiologia
  - 1.4.1. Promozione della salute e prevenzione delle malattie
  - 1.4.2. Livelli di prevenzione. Diritto della Salute Pubblica
  - 1.4.3. Caratteristiche alimentari. Il cibo come veicolo di malattia
  - 1.4.4. Metodi epidemiologici: Descrittivo, analitico, sperimentale, previsionale
- 1.5. Importanza sanitaria, sociale ed economica delle zoonosi
  - 1.5.1. Classificazione delle zoonosi
  - 1.5.2. Fattori
  - 1.5.3. Criteri di valutazione
  - 1.5.4. Piani di controllo
- 1.6. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da carne e derivati e da pesce e derivati
  - 1.6.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
  - 1.6.2. Malattie dei consumatori
  - 1.6.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti a base di carne
  - 1.6.4. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse da prodotti a base di pesce
  - 1.6.5. Malattie dei consumatori
  - 1.6.6. Prevenzione
- 1.7. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse attraverso il latte e i prodotti lattiero-caseari
  - 1.7.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle malattie trasmesse dalla carne
  - 1.7.2. Malattie dei consumatori
  - 1.7.3. Misure preventive per le malattie trasmesse dai prodotti lattiero-caseari
- 1.8. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse dai prodotti di panetteria, pasticceria e prodotti da forno
  - 1.8.1. Introduzione. Fattori epidemiologici
  - 1.8.2. Malattie dei consumatori
  - 1.8.3. Prevenzione
- 1.9. Epidemiologia e prevenzione delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve, verdure e funghi commestibili
  - 1.9.1. Introduzione. Fattori epidemiologici delle conserve e semiconserve
  - 1.9.2. Malattie dovute al consumo di conserve e semiconserve
  - 1.9.3. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da conserve e semiconserve
  - 1.9.4. Introduzione. Fattori epidemiologici di verdure e funghi
  - 1.9.5. Malattie dovute al consumo di verdure e funghi
  - 1.9.6. Prevenzione sanitaria delle malattie trasmesse da ortaggi e funghi
- 1.10. Problemi di salute derivanti dall'uso di additivi, origine delle intossicazioni alimentari
  - 1.10.1. Sostanze tossiche di origine naturale negli alimenti
  - 1.10.2. Sostanze tossiche dovute alla manipolazione non corretta
  - 1.10.3. Uso di additivi alimentari



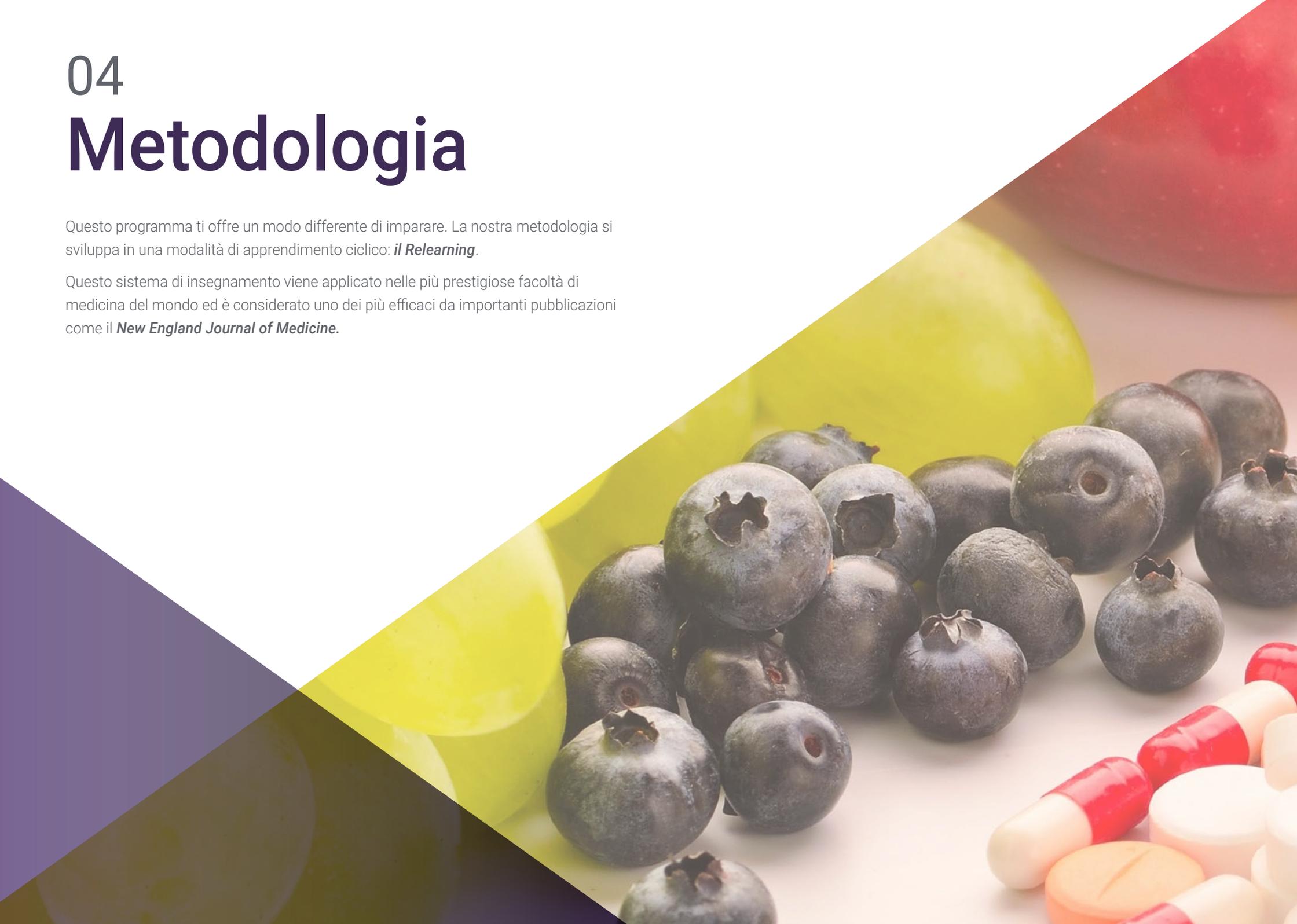
*Un'esperienza di specializzazione  
unica e decisiva per crescere a  
livello professionale"*

04

# Metodologia

Questo programma ti offre un modo differente di imparare. La nostra metodologia si sviluppa in una modalità di apprendimento ciclico: *il Relearning*.

Questo sistema di insegnamento viene applicato nelle più prestigiose facoltà di medicina del mondo ed è considerato uno dei più efficaci da importanti pubblicazioni come il *New England Journal of Medicine*.



“

*Scopri il Relearning, un sistema che abbandona l'apprendimento lineare convenzionale, per guidarti attraverso dei sistemi di insegnamento ciclici: una modalità di apprendimento che ha dimostrato la sua enorme efficacia, soprattutto nelle materie che richiedono la memorizzazione”*

## In TECH applichiamo il Metodo Casistico

In una data situazione clinica, cosa dovrebbe fare il professionista? Durante il programma affronterai molteplici casi clinici simulati ma basati su pazienti reali, per risolvere i quali dovrai indagare, stabilire ipotesi e infine fornire una soluzione. Esistono molteplici prove scientifiche sull'efficacia del metodo. Gli specialisti imparano meglio e in modo più veloce e sostenibile nel tempo.

*Grazie a TECH il nutrizionista sperimenta un modo di imparare che sta scuotendo le fondamenta delle università tradizionali di tutto il mondo.*



Secondo il dottor Gervas, il caso clinico è una presentazione con osservazioni del paziente, o di un gruppo di pazienti, che diventa un "caso", un esempio o un modello che illustra qualche componente clinica particolare, sia per il suo potenziale didattico che per la sua singolarità o rarità. È essenziale che il caso sia radicato nella vita professionale attuale, cercando di ricreare le condizioni reali nella pratica professionale nutrizione.

“

*Sapevi che questo metodo è stato sviluppato ad Harvard nel 1912 per gli studenti di Diritto? Il metodo casistico consisteva nel presentare agli studenti situazioni reali complesse per far prendere loro decisioni e giustificare come risolverle. Nel 1924 fu stabilito come metodo di insegnamento standard ad Harvard”*

L'efficacia del metodo è giustificata da quattro risultati chiave:

1. I nutrizionisti che seguono questo metodo, non solo assimilano i concetti, ma sviluppano anche la capacità mentale, grazie a esercizi che valutano situazioni reali e richiedono l'applicazione delle conoscenze.
2. L'apprendimento è solidamente fondato su competenze pratiche che permettono al nutrizionista una migliore integrazione della conoscenza della pratica clinica.
3. L'approccio a situazioni nate dalla realtà rende più facile ed efficace l'assimilazione delle idee e dei concetti.
4. La sensazione di efficienza degli sforzi compiuti diventa uno stimolo molto importante per gli studenti e si traduce in un maggiore interesse per l'apprendimento e in un aumento del tempo dedicato al corso.



## Metodologia Relearning

TECH coniuga efficacemente la metodologia del Caso di Studio con un sistema di apprendimento 100% online basato sulla ripetizione, che combina 8 diversi elementi didattici in ogni lezione.

Potenziamo il Caso di Studio con il miglior metodo di insegnamento 100% online: il Relearning.

*Lo specialista imparerà mediante casi reali e la risoluzione di situazioni complesse in contesti di apprendimento simulati. Queste simulazioni sono sviluppate mediante l'uso di software all'avanguardia per facilitare un apprendimento coinvolgente.*



All'avanguardia della pedagogia mondiale, il metodo Relearning è riuscito a migliorare i livelli di soddisfazione generale dei professionisti che completano i propri studi, rispetto agli indicatori di qualità della migliore università online del mondo (Columbia University).

Grazie a questa metodologia abbiamo formato con un successo senza precedenti più di 45.000 nutrizionisti di tutte le specialità cliniche, indipendentemente dal carico chirurgico. La nostra metodologia è inserita in un contesto molto esigente, con un corpo di studenti universitari dall'alto profilo socio-economico e un'età media di 43,5 anni.

*Il Relearning ti permetterà di apprendere con meno sforzo e più performance, impegnandoti maggiormente nella tua specializzazione, sviluppando uno spirito critico, difendendo gli argomenti e contrastando le opinioni: un'equazione diretta al successo.*

Nel nostro programma, l'apprendimento non è un processo lineare, ma avviene in una spirale (impariamo, disimpariamo, dimentichiamo e re-impariamo). Di conseguenza, combiniamo ciascuno di questi elementi in modo concentrico.

Il punteggio complessivo del sistema di apprendimento di TECH è 8.01, secondo i più alti standard internazionali.



Questo programma offre i migliori materiali didattici, preparati appositamente per i professionisti:



#### Materiali di studio

Tutti i contenuti didattici sono creati appositamente per il corso dagli specialisti che lo impartiranno, per fare in modo che lo sviluppo didattico sia davvero specifico e concreto.

Questi contenuti sono poi applicati al formato audiovisivo che supporterà la modalità di lavoro online di TECH. Tutto questo, con le ultime tecniche che offrono componenti di alta qualità in ognuno dei materiali che vengono messi a disposizione dello studente.



#### Tecniche e procedure di nutrizione in video

TECH rende partecipe lo studente delle ultime tecniche, degli ultimi progressi educativi e dell'avanguardia delle tecniche consulenza nutrizionale attuali. Il tutto in prima persona, con il massimo rigore, spiegato e dettagliato affinché tu lo possa assimilare e comprendere. E la cosa migliore è che puoi guardarli tutte le volte che vuoi.



#### Riepiloghi interattivi

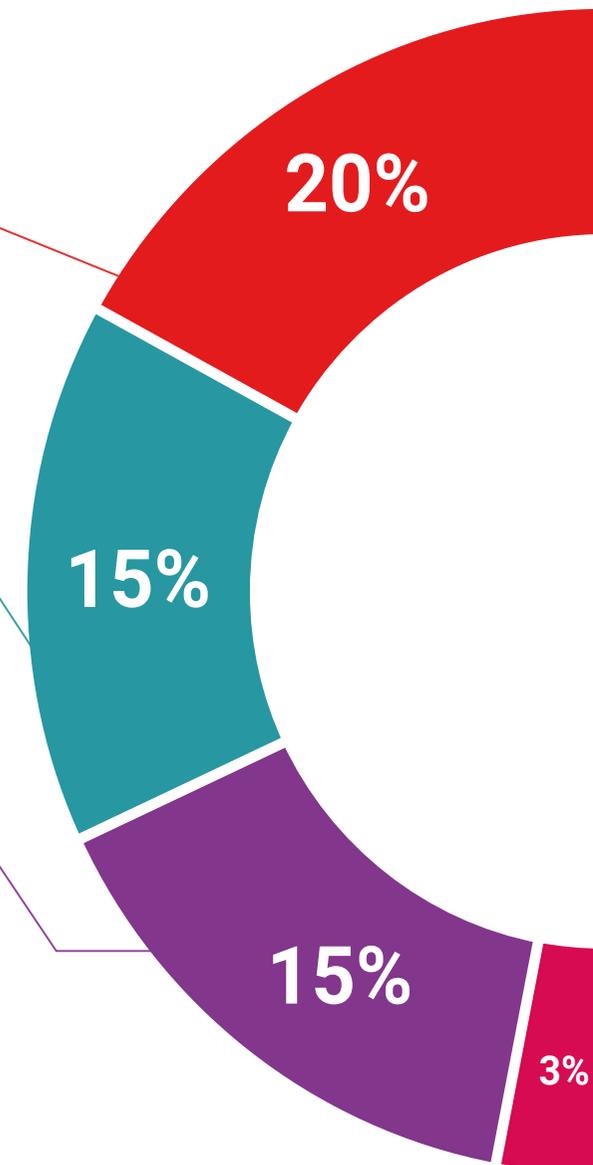
Il team di TECH presenta i contenuti in modo accattivante e dinamico in pillole multimediali che includono audio, video, immagini, diagrammi e mappe concettuali per consolidare la conoscenza.

Questo sistema educativo, unico per la presentazione di contenuti multimediali, è stato premiato da Microsoft come "Caso di successo in Europa".



#### Letture complementari

Articoli recenti, documenti di consenso e linee guida internazionali, tra gli altri. Nella biblioteca virtuale di TECH potrai accedere a tutto il materiale necessario per completare la tua specializzazione.





#### Analisi di casi elaborati e condotti da esperti

Un apprendimento efficace deve necessariamente essere contestuale. Per questa ragione, TECH ti presenta il trattamento di alcuni casi reali in cui l'esperto ti guiderà attraverso lo sviluppo dell'attenzione e della risoluzione di diverse situazioni: un modo chiaro e diretto per raggiungere il massimo grado di comprensione.



#### Testing & Retesting

Valutiamo e rivalutiamo periodicamente le tue conoscenze durante tutto il programma con attività ed esercizi di valutazione e autovalutazione, affinché tu possa verificare come raggiungi progressivamente i tuoi obiettivi.



#### Master class

Esistono evidenze scientifiche sull'utilità dell'osservazione di esperti terzi. Imparare da un esperto rafforza la conoscenza e la memoria, costruisce la fiducia nelle nostre future decisioni difficili.



#### Guide di consultazione veloce

TECH ti offre i contenuti più rilevanti del corso in formato schede o guide di consultazione veloce. Un modo sintetico, pratico ed efficace per aiutare lo studente a progredire nel suo apprendimento.



# 05 Titolo

Il Corso Universitario in Alimentazione e Salute Pubblica garantisce, oltre alla preparazione più rigorosa e aggiornata, il conseguimento di una qualifica di Corso Universitario rilasciata da TECH Università Tecnologica.



“

*Porta a termine questo programma e ricevi la tua qualifica universitaria senza spostamenti o fastidiose formalità”*

Questo **Corso Universitario in Alimentazione e Salute Pubblica** possiede il programma scientifico più completo e aggiornato del mercato.

Dopo aver superato la valutazione, lo studente riceverà mediante lettera certificata\* con ricevuta di ritorno, la sua corrispondente qualifica di **Corso Universitario** rilasciata da **TECH Università Tecnologica**.

Il titolo rilasciato da **TECH Università Tecnologica** esprime la qualifica ottenuta nel Corso Universitario, e riunisce tutti i requisiti comunemente richiesti da borse di lavoro, concorsi e commissioni di valutazione di carriere professionali.

Titolo: **Corso Universitario in Alimentazione e Salute Pubblica**

N° Ore Ufficiali: **150 o.**



\*Apostille dell'Aia. Se lo studente dovesse richiedere che il suo diploma cartaceo sia provvisto di Apostille dell'Aia, TECH EDUCATION effettuerà le gestioni opportune per ottenerla pagando un costo aggiuntivo.

futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata inn  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
sviluppo istituzioni  
classe virtuale lingu

**tech** università  
tecnologica

**Corso Universitario**  
Alimentazione e  
Salute Pubblica

- » Modalità: online
- » Durata: 6 settimane
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

# Corso Universitario

## Alimentazione e Salute Pubblica

