



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE**

DIPARTIMENTO

di MEDICINA E SCIENZE DELLA SALUTE

CORSI DI LAUREA | 3 ANNI

DIETISTICA__CAMPOBASSO

CORSO A NUMERO PROGRAMMATO

ANNO ACCADEMICO 2012/2013

Indice

Corso di Laurea in Dietistica	5
Organizzazione	9
PIANI DI STUDIO	13
Piano di studio immatricolati 2012/13	14
Piano di studio immatricolati 2010/11	18
Obbligo di frequenza e propedeuticità.....	19
Programmi Insegnamento I anno.....	22
Fondamenti di anatomia umana.....	23
Fondamenti di fisiologia	24
Biochimica della nutrizione	25
Complementi di fisiologia applicati alla dietistica	26
Biologia applicata	28
Genetica e biologia molecolare	29
Propedeutica biochimica e biochimica generale.....	30
Chimica degli alimenti	32
Scienze merceologiche	33
Scienze e tecnologie alimentari	34

Fisica applicata	35
Statistica e biometria	36
Lingua Inglese – Livello B1	37
Elementi di informatica (ECDL)	38
Programmi Insegnamento III anno.....	39
Endocrinologia.....	40
Endocrinologia e malattie dismetaboliche	41
Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	42
Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione.....	43
Prevenzione delle malattie.....	44
Principi generali di medicina preventiva	45
Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie.....	46
Malattie dell'apparato respiratorio	47
Malattie dell'apparato cardiovascolare.....	48
Principi di chirurgia generale	49
Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	50
Pediatria generale e specialistica	51

Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica 52

Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale 53

Corso di Laurea in Dietistica

Sede: Via Giovanni Paolo II, Contrada Tappino, Campobasso

Sito Internet: www.unimol.it

Classe delle Lauree Sanitarie: SNT/3

Titolo rilasciato: Laurea

Parere delle parti sociali

L'offerta formativa del Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute, incluso il Corso di Laurea in Dietistica, è stata discussa con le parti sociali in occasione della Conferenza di Ateneo 2007, con parere positivo da parte delle stesse, come riportato nel verbale redatto in occasione dell'incontro in data 10 dicembre 2007.

Le parti sociali nella seduta del 02 dicembre hanno espresso parere positivo al nuovo ordinamento (DM 270/04) del Corso di Laurea in Dietistica.

Requisiti di ammissione

Per iscriversi al corso di laurea in Dietistica è necessario essere in possesso del Diploma di maturità (5 anni), o di titolo estero equipollente, secondo le normative vigenti (art. 6, comma 2, D.M. 270/04) e che siano in possesso di una adeguata preparazione e siano qualificati in posizione utile all'esame di ammissione. L'accesso al corso è a numero programmato. La prova di ammissione per l'accesso al corso di laurea consiste nella soluzione di quesiti a risposta multipla su argomenti concernenti i fondamenti di base delle materie propedeutiche dell'area sanitaria, quali: biologia, chimica, fisica, matematica, nonché su nozioni di cultura generale. Al momento dell'uscita del bando verrà specificato il peso che verrà attribuito al risultato del test e l'eventuale peso attribuito al risultato dell'Esame di Stato.

Prerequisiti consigliati

Conoscenze di base di: Matematica, Fisica, Chimica, Biologia (conoscenze richieste per l'accesso - art.6 D.M. 509/99 - per le quali è prevista una verifica).

Presentazione della Domanda di ammissione:

Il termine per la presentazione della domanda di partecipazione alla prova di selezione e la data della prova di selezione verranno indicati sul relativo bando di selezione che sarà pubblicato sul sito (www.unimol.it) dell'Università degli Studi del Molise.

Obiettivi formativi e professionali

I laureati in Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista) sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale che svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie all'esecuzione di metodiche diagnostiche su materiali biologici o sulla persona, ovvero attività tecnico-assistenziale, in attuazione di quanto previsto nei regolamenti concernenti l'individuazione delle figure e dei relativi profili professionali definiti con decreto del Ministro della sanità.

I laureati in Dietistica sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico. Devono inoltre saper

utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano, nell'ambito specifico di competenza e per lo scambio di informazioni generali.

In particolare, i laureati nella classe, in funzione dei suddetti percorsi formativi, devono raggiungere le competenze professionali di seguito indicate e specificate riguardo ai singoli profili identificati con provvedimenti della competente autorità ministeriale. Il raggiungimento delle competenze professionali si attua attraverso una formazione teorica e pratica che includa anche l'acquisizione di competenze comportamentali e che venga conseguita nel contesto lavorativo specifico di ogni profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali appositamente assegnati, coordinata da un docente appartenente al più elevato livello formativo previsto per ciascun profilo professionale e corrispondente alle norme definite a livello europeo ove esistenti.

Gli obiettivi didattici specifici del corso prevedono i seguenti risultati di apprendimento:

a) Acquisizione di conoscenze specifiche e capacità di comprensione proprie di discipline di base come la biologia, la biologia molecolare clinica, la biochimica clinica e con particolare riferimento alla biochimica della nutrizione e alla fisiologia dell'alimentazione e nutrizione umana. Competenze e capacità di comprensione relative alla nutrizione clinica e alle scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva ed alle specifiche patologie.

b) Sviluppo di conoscenze applicate all'organizzazione e alla coordinazione di attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica. Tali conoscenze applicate saranno sviluppate in particolare collaborando con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione, elaborando, formulando ed attuando le prescrizioni dietetiche controllandone l'accettabilità da parte del paziente; collaborando con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare, studiando ed elaborando la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificando l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati. Grazie anche ad un'attenta formazione psicologica il laureato in dietistica acquisirà abilità nel prendersi cura con rispetto e disponibilità dei pazienti e dei loro familiari dimostrando doti di altruismo e di umanità. Il percorso formativo sarà integrato e qualificato attraverso l'attività formativa pratica e di tirocinio clinico, svolta con la supervisione e la guida di tutori professionali e finalizzato allo specifico profilo professionale del dietista. Il tirocinio teorico pratico-applicativo consentirà al laureato di acquisire le conoscenze relative alla valutazione della stato di nutrizione di un soggetto mediante valutazione della composizione corporea utilizzando tecniche diverse, dall'antropometria alla plicometria, alla bioimpedenziometria etc. Inoltre, saranno acquisite le conoscenze pratiche per la valutazione del dispendio energetico di base e in attività utilizzando specifici software e saranno elaborati schemi dietetici a partire dall'anamnesi alimentare alla formulazione di specifiche diete per fasce di età, alla composizione

degli alimenti ed nel campo epidemiologico come sorveglianza nutrizionale. Tra le altre, queste competenze, permetteranno al laureato in Dietistica di applicarle in ambito lavorativo con responsabilità, attendibilità, affidabilità e consapevolezza sia in modo autonomo sia in collaborazione con un'equipe composta da figure sanitarie con competenze diversificate.

c) Capacità di attuare interventi d'impostazione dietetica per una corretta alimentazione su soggetti in ambienti quali ospedali, case di cura, residenze assistite, centri benessere ecc sviluppando temi dietetici adeguati e rispondenti alle esigenze nutrizionali in funzione dello stato di salute, dello stato fisiologico, dell'età etc. Padronanza delle risorse disponibili con le tecnologie per reperire le informazioni e le conoscenze utili all'aggiornamento e all'accrescimento culturale. Sviluppo di capacità nell'utilizzo di software specifici a supporto pratico nell'elaborazione di terapie dietetiche e/o valutazione dello stato nutrizionale del paziente. Capacità nel formulare giudizi critici sui casi e sui pazienti, nel proporre iniziative originali per la soluzione dei problemi (problem solving).

d) Acquisizione di abilità comunicative necessarie per svolgere interventi di educazione alimentare ed in particolare capacità ed abilità nell'espone argomenti inerenti alle tematiche dietetico specifiche. Saranno, infatti, previsti interventi nei quali il singolo studente relazionerà su argomenti specifici di nutrizione e di dietetica ai propri colleghi e ai docenti. In tali occasioni sarà sottolineata l'importanza della chiarezza dell'esposizione e della validità degli argomenti trattati. Capacità di svolgere attività nel contesto territoriale di attività di prevenzione primaria attraverso interventi finalizzati a sensibilizzare e ad ampliare le conoscenze sull'importanza di una corretta alimentazione. In particolare svilupperà opportune attività didattico-educative e di informazione indirizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, della collettività e di gruppi di popolazione. In particolare questa attività prevederà un lavoro di equipe che consentirà di potenziare le capacità lavorative del singolo individuo integrandole con quelle del gruppo di lavoro. Sviluppo di capacità adeguate nell'interloquire con competenza e adeguatezza di forma e contenuto con i componenti di una equipe sanitaria multidisciplinare nelle figure di medici, infermieri, operatori sanitari e colleghi sulle condizioni dei soggetti con disabilità nutrizionali, sui progressi, sulle criticità incontrate e sulle condizioni ambientali rilevanti per il raggiungimento degli obiettivi del programma di intervento nutrizionale.

e) Acquisizione di abilità ed autonomia nel reperire dati e informazioni validi da banche dati online ed ad interpretarli nella maniera più opportuna. Acquisizione di adeguate capacità nel comprendere manuali, libri di testo e altri supporti didattici anche in lingua straniera riguardanti le pratiche di terapia dietetica. Acquisizione di capacità d'intraprendere in maniera autonoma studi più avanzati nel settore della nutrizione clinica sotto forma di corsi di specializzazione, di master e corso di perfezionamento post-laurea.

Organizzazione

(Presidente, Consiglio, docenti di riferimento)

Presidente: Prof. Giancarlo Salvatori

Tel. 0874 404705

E-mail: salvator@unimol.it

Consiglio del Corso di Laurea in Dietistica

Il Consiglio, costituito secondo quanto previsto dallo Statuto, coordina le attività didattiche dell'intero curriculum formativo, avendo la responsabilità complessiva della pianificazione didattica e delle attività dei Docenti di Corso garantendo un'uniforme distribuzione del carico didattico; si fa carico, inoltre, di quanto stabilito dal Regolamento Didattico di Ateneo.

Docenti - tutor di riferimento:

Prof. Maurizio Gasperi (Tutor per il III anno di Corso)

Prof. Carlo Pietro Campobasso (Tutor per il II anno di Corso)

Prof. Michela Sammarco (Tutor per il I anno di Corso)

Docenti di riferimento per il tirocinio e componenti della commissione di valutazione del tirocinio:

Prof. Giancarlo Salvatori (Presidente)

Dr. Renata Bracale

Dr. Carmen Celi

Dr. Annamaria Di Brino

Dr. Cinzia Di Cesare

Dr. Enrica Di Iurio

Dr. Teresa Manfredi Selvaggi

Dr. Emanuela Mazzola

Dr. Fabiana Martino

Accesso a studi ulteriori

Il Corso non prevede attualmente un ulteriore biennio di specializzazione presso il Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute dell'Università degli Studi del Molise.

Profili e sbocchi professionali

Nell'ambito della professione sanitaria del dietista i laureati sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero sono competenti per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione;

elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, in regime di dipendenza o libero-professionale.

In particolare gli specifici sbocchi professionali potranno essere in:

- strutture sanitarie, pubbliche o private,
- ditte di catering e di servizi integrati,
- servizi di nutrizione e ristorazione collettiva,
- enti impegnati nel settore dell'educazione alimentare.

Quantificazione della domanda a livello nazionale e locale

Il fabbisogno a livello nazionale è stato quantificato in 350 unità annuali, a livello locale la Regione Molise ha previsto un fabbisogno di 12 unità.

Previsione dell'utenza sostenibile

La previsione dell'utenza sostenibile è di 12 studenti.

Efficacia del curriculum

La percentuale di laureati occupati ad un anno dalla laurea per la professione sanitaria di dietista, secondo i dati Almalaurea, è del 63%

Articolazione in curricula

Il Corso di Laurea non è articolato in curricula.

Ordinamento e piano degli studi

La durata normale del Corso di Laurea in Dietistica è di tre anni, articolati in sei semestri. L'attività didattica consiste in lezioni, esercitazioni pratiche, laboratori linguistici ed informatici, seminari, partecipazione a convegni e conferenze, tirocini professionalizzanti, corsi liberi.

Il percorso didattico del primo anno prevede attività formative di base, tirocini esercitativi di base, laboratorio di lingua inglese e attività formative a scelta dello studente (corsi liberi). Nel secondo anno sono previste attività formative caratterizzanti ed integrative, attività formative a scelta dello studente, ed avrà inizio il tirocinio professionale sul campo. Il terzo anno prevede attività formative di tipo prevalentemente professionalizzante ed integrativo, proseguimento del tirocinio professionalizzante anche correlato con la prova finale per il conseguimento della Laurea. Le attività di tirocinio professionalizzante sul campo saranno svolte, previa intesa, presso servizi di Dietologia e Nutrizione Clinica di Ospedali e altre strutture del SSN (Servizio Sanitario Nazionale) e di Istituzioni private accreditate, e servizi di ristorazione collettiva e di sorveglianza nutrizionale presenti nel territorio. Queste attività sono svolte con la supervisione di Tutors. L'apprendimento delle

competenze scientifico-tecniche e l'acquisizione delle capacità professionali specifiche sono computati in crediti formativi universitari (CFU), con un totale di 180 CFU nei tre anni, 60 per anno.

Credito Formativo

Un credito formativo universitario equivale a 25 ore complessive di lavoro di apprendimento richiesto allo studente (lezioni, seminari, studio individuale). In considerazione, dell'elevato contenuto pratico delle attività formative e delle direttive comunitarie concernenti le professioni sanitarie, per i Corsi di laurea della classe SNT/3 Il lavoro dello studente è suddiviso in apprendimento autonomo e apprendimento guidato, secondo le tipologie e con un rapporto tra crediti formativi e ore lavoro riportato nel seguente schema*:

tipo di attività didattica	ore di attività didattica assistita per credito	ore di studio individuali corrispondenti per credito	ore complessive di lavoro di apprendimento per credito
lezione formale	12	13	25
laboratori professionalizzanti	25	0	25
tirocinio, stage	25		25

*Valido per gli studenti immatricolati nell'anno accademico 2012/13

La tipologia dei CFU assegnati a ciascun insegnamento è riportata nel piano degli studi.

In base alle tabelle ministeriali, le attività formative sono suddivise in attività di base, caratterizzanti, affini o integrative e altre attività formative, comprensive dei tirocini pratici-professionalizzanti. Sono previste, inoltre, attività formative liberamente scelte dallo studente. L'acquisizione da parte dello studente dei crediti stabiliti per ciascuna attività formativa è subordinata al superamento delle relative prove d'esame o di verifica. Le attività formative di tipo formale di base, caratterizzanti, e affini o integrative, prevedono prove d'esame con votazione in trentesimi.

Per le attività formative di tirocinio professionalizzante è prevista una valutazione annuale. Tale valutazione non rientra nel computo della media delle valutazioni riportate negli esami di profitto, ma entra nel computo della votazione finale dell'esame di laurea.

Per il conseguimento della Laurea lo studente deve avere acquisito tutti i crediti previsti (180) ed avere superato le prove di esame e verifica previste e la prova finale.

L'attività didattica relativa al Corso di Laurea in Dietistica è svolta presso le strutture didattiche del Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute, comprese quelle la cui disponibilità è eventualmente acquisita in regime di convenzione.

Il Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute, nonché i servizi di dietologia, alimentazione, e nutrizione clinica di strutture sanitarie e non sanitarie

convenzionate, dotati di attrezzature tecnico-scientifiche e di competenze in campo nutrizionale, potranno essere pure utilizzati per la formazione professionalizzante e lo svolgimento di tirocini e attività attinenti la prova finale di Laurea.

Sede del corso: Campobasso

- attività formale: Dipartimento di Medicina e Scienze della Salute di Campobasso; Collegio Medico sede di Campobasso.
- attività teorico pratica: Ospedale "Cardarelli", sede di Campobasso; SIAN sede di Campobasso.

PIANI DI STUDIO

Piano di studio immatricolati 2012/13

I anno (2012/2013)

Corso Integrato	SSD	Modulo	CFU
Discipline scientifiche propedeutiche	FIS/07	Fisica applicata	2
	SECS-S/02	Statistica e biometria	2
Basi biologiche e molecolari della vita	BIO/13	Biologia applicata	2
	MED/03	Genetica e biologia molecolare	2
	BIO/10	Propedeutica biochimica e biochimica generale	4
Tecnologie alimentari	AGR/15	Scienze e tecnologie alimentari	3
	SECS-P/13	Scienze merceologiche	2
	AGR/15	Chimica degli alimenti	3
Basi morfologiche e funzionali della vita	BIO/16	Fondamenti di anatomia umana	2
	BIO/09	Fondamenti di fisiologia	3
Fondamenti di nutrizione clinica I	BIO/10	Biochimica della nutrizione	2
	MED/49	Complementi di fisiologia applicate alla dietistica	3
Inglese		Livello B1	3
Informatica		ECDL	3
Tirocinio I° anno	MED/49		21
Laboratori professionali			1
Didattica opzionale (a scelta*)			2

Il anno (2013/2014)

Corso Integrato	SSD	Modulo	CFU
Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica	MED/04	Patologia e fisiopatologia generale	2
	MED/09	Fisiopatologia clinica	3
	BIO/12	Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica	1
	BIO/14	Farmacologia generale e Farmacotossicologia speciale per dietistica	2
Fondamenti di Nutrizione Clinica II, diagnostica per immagini e radioprotezione	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica	3
	MED/36	Diagnostica per immagini e radioprotezione	1
Approccio al paziente	M-PSI/01	Psicologia generale	3
	M-PED/01	Pedagogia generale e Sociale	1
	MED/02	Storia della medicina	2
Scienze e tecniche dietetiche applicate alle patologie internistiche	MED/09	Malattie renali	1
	MED/12	Gastroenterologia	1
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina interna	2
Igiene e microbiologia medica	MED/42	Igiene generale ed Applicata e Igiene degli Alimenti	2
	MED/07	Microbiologia Generale e Medica	2
	MED/42	Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari	1
Organizzazione dei servizi	MED/43	Medicina legale	1

sanitari	MED/42	Fondamenti di sanità pubblica	1
	SECS-P/10	Organizzazione delle aziende sanitarie	2
Disturbi del comportamento alimentare	SPS/07	Sociologia generale	3
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi del comportamento alimentare	1
	MED/25	Aspetti psichiatrici dei disturbi del comportamento alimentare	2
Tirocinio II° anno	MED/49		20
Laboratori professionali			1
Didattica opzionale (a scelta*)			2

III anno (2014/2015)

Corso Integrato	SSD	Modulo	CFU
Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo	MED/13	Endocrinologia e malattie dismetaboliche	3
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	3
Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva	MED/42	Principi generali di medicina preventiva	2
	MED/09	Prevenzione delle malattie cronico degenerative	2
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	3
Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	2

respiratorio	MED/11	Malattie dell'apparato cardiovascolare	1
	MED/10	Malattie dell'apparato respiratorio	1
Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	MED/38	Pediatria generale e specialistica	2
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	2
Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche e alla nutrizione clinica ed artificiale	MED/18	Principi di chirurgia generale	3
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	3
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	2
Tirocinio III° anno	MED/49		19
Altre attività		Attività seminariali	3
Laboratori professionali			1
Didattica opzionale (a scelta*)			2
Prova finale			6

*Scelta autonomamente dallo studente, purché coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea

Piano di studio immatricolati 2010/11

III anno (2012/2013)

Corso Integrato	SSD	Modulo	CFU
Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo	MED/13	Endocrinologia	2
	MED/13	Endocrinologia e malattie dismetaboliche	1
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo	3
Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva	MED/42	Principi generali di medicina preventiva	2
	MED/09	Prevenzione delle malattie	2
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione	3
Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie	2
	MED/11	Malattie dell'apparato cardiovascolare	1
	MED/10	Malattie dell'apparato respiratorio	1
Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	MED/38	Pediatria generale e specialistica	2
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica	2
Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	MED/18	Principi di chirurgia generale	3
	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche	3
Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica ed artificiale	MED/49	Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale	2
Tirocinio professionalizzante			19
Didattica opzionale (a scelta dello studente)*			3
Prova finale			9

*Scelta autonomamente dallo studente, purché coerente con il percorso formativo, e sottoposta dallo stesso all'approvazione del Presidente del Corso di Laurea

Obbligo di frequenza e propedeuticità

Lo studente è tenuto a frequentare le attività didattiche frontali, integrative ed opzionali nella misura di almeno il 70% delle ore previste per ciascun corso monografico o per ciascun corso integrato (in quest'ultimo caso comunque la frequenza minima per singolo modulo non deve essere inferiore al 40%), ed il 100% delle attività formative professionalizzanti del Corso di Dietistica previste nell'ambito di ciascun anno di corso.

Si consiglia di seguire la sequenza di esami predisposta dalla semestralizzazione.

Per motivi di propedeuticità, gli esami degli insegnamenti elencati nella colonna A potranno essere sostenuti solo dopo aver superato gli esami della Colonna B della stessa Tabella. Per sostenere gli esami del terzo anno bisogna aver sostenuto tutti gli esami del primo anno, ad eccezione degli esami di Inglese ed Informatica.

Tabella: propedeuticità coorte A. A. 2012/13

Colonna A	Colonna B
Insegnamenti:	Insegnamenti:
Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)	Basi Biologiche e molecolari della vita (1° anno, 1° sem)
Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica (2° anno, 1° sem)	Basi Morfologiche e Funzionali della vita (1° anno, 2° sem)
Igiene e microbiologia medica (2° anno, 2° sem)	Tecnologie alimentari (1° anno, 1° sem)
Igiene e microbiologia medica (2° anno, 2° sem)	Fondamenti di patologia, fisiopatologia e farmacologia clinica (2° anno, 1° sem)
Fondamenti di nutrizione clinica I (1° anno, 2° sem)	Basi morfologiche e funzionali della vita (1° anno, 2° sem)
Fondamenti di nutrizione clinica II (2° anno, 1° sem)	Fondamenti di nutrizione clinica I (1° anno, 2° sem)

Altre Attività formative o professionali che consentono l'acquisizione di crediti
E' prevista la possibilità di acquisire crediti nell'ambito di quelli a scelta dello studente attraverso la partecipazione verificata ad eventuali Convegni, Corsi, Seminari che verranno organizzati nel corso dell'A.A.

Conseguimento della Laurea e caratteristiche della prova finale

La Laurea in Dietistica si consegue con il superamento di un esame finale. La prova finale, che ha valore di esame di Stato abilitante all'esercizio professionale, sostenuta dinanzi ad una Commissione nominata dalla competente Autorità accademica e composta a norma di legge, comprende:

- la discussione di un elaborato di natura teorico applicativa (tesi);
- una prova di dimostrazione di abilità pratiche

Lo studente, ove ne esistano le condizioni, potrà utilizzare i crediti finalizzati alla preparazione della Tesi di Laurea presso strutture cliniche o di base. Tale attività dello studente viene definita "Internato di Laurea". Lo studente che intenda svolgere l'Internato di Laurea in una determinata struttura deve presentare, all'inizio del terzo anno di corso, al Docente-relatore, da lui prescelto, una formale richiesta corredata del proprio curriculum (elenco degli esami sostenuti e voti conseguiti in ciascuno di essi, elenco delle attività opzionali seguite, stages in laboratori o cliniche o qualsiasi altra attività compiuta ai fini della formazione). Il Docente, verificata la disponibilità di posti, accoglie la richiesta e contestualmente comunica al Direttore della struttura l'accoglimento della domanda. Per predisporre alla prova finale lo studente dispone di 6 CFU. Sei mesi prima della seduta di laurea, lo studente deve presentare domanda di tesi presso la Segreteria Didattica. Per le sedute di laurea sono previste due sessioni di laurea: una nel periodo ottobre/novembre e l'altra nel periodo marzo/aprile

Per essere ammesso all'esame finale di laurea, lo studente deve:

- aver superato tutti gli esami di profitto, ed avere avuto una valutazione positiva del tirocinio;
- aver ottenuto complessivamente i 174 crediti previsti nei tre anni di corso.

Le modalità di presentazione e di valutazione della prova finale saranno analoghe a quelle previste dal regolamento di tesi di Ateneo, fatta salva la congruenza con le date di esame fissate a livello nazionale.

Il curriculum formativo seguito dal Laureato in Dietistica, potrà essere riconosciuto, integralmente o in parte, per l'accesso a corsi di Laurea specialistica attivati in altri Atenei.

Gli esami di profitto e ogni altro tipo di verifica previsti per il Corso di Laurea si svolgono secondo il seguente schema:

Periodi di Esami

Due appelli tra gennaio e febbraio : tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

Due appelli tra giugno e luglio

Un appello riservato ai “fuori corso”: gennaio o aprile

Un appello: settembre

Un appello: dicembre o gennaio

In concomitanza con gli appelli le lezioni sono sospese.

Per ogni ulteriore informazione sui singoli insegnamenti attivati nel piano di studi, si può fare riferimento al sito: <http://serviziweb.unimol.it/unimol/docenti/>

Esami e modalità di valutazione

I CFU corrispondenti a ciascuna attività formativa sono acquisiti dallo studente con il superamento dell'esame. Gli esami sono relativi ai singoli corsi integrati, le modalità di valutazione degli esami sono indicate dai docenti nella parte della guida dedicata ai singoli moduli.

Tirocinio

Il Tirocinio è a frequenza obbligatoria. Durante i tre anni di Corso di Laurea lo Studente è tenuto ad acquisire specifiche professionalità nel campo della dietetica e nutrizione. A tale scopo, lo Studente dovrà svolgere attività di tirocinio frequentando le strutture identificate dal Consiglio del Corso di Laurea e nei periodi dallo stesso definiti. Il tirocinio, inoltre, si svolgerà anche in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale (S.S.N.) del territorio.

In ogni fase del tirocinio lo Studente è tenuto ad operare sotto il controllo diretto di un Tutor Docente. L'attività di tirocinio è valutata, con modalità stabilite dal Consiglio di Corso di Laurea.

Responsabile dei servizi agli studenti

Sig.ra Pasqualina Gizzarone

Orario delle Lezioni

L'orario delle lezioni ed il calendario didattico sarà pubblicato sul sito www.unimol.it nelle pagine dedicate al dipartimento nonché nelle aule virtuali dei singoli insegnamenti che devono intendersi come parte integrante della presente guida.

Per ogni altra indicazione si fa riferimento al Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea Triennali dell'Area Sanitaria pubblicato sul sito www.unimol.it

Programmi Insegnamento I anno

Fondamenti di anatomia umana

Docente: Prof. Germano Guerra

Appartenente al Corso integrato: Basi morfologiche e funzionali della vita

CFU: 2

Obiettivi

Conoscere le modalità di studio del corpo umano nonché le relative basi teoriche e culturali. Imparare a riconoscere le caratteristiche morfologiche e funzionali dei sistemi, degli apparati, degli organi, dei tessuti e delle cellule dell'organismo umano da un punto di vista sia macroscopico che microscopico nonché i loro principali correlati morfo-funzionali, anatomo-topografici, anatomo-radiologici e anatomo-clinici.

Contenuti

Caratteristiche fondamentali dei tessuti epiteliale, connettivo, muscolare e nervoso. Introduzione all'anatomia umana. Organizzazione del corpo umano e terminologia anatomica. Sistema muscolare. Generalità e classificazione delle ossa, muscoli ed articolazioni. Cenni di anatomia descrittiva e funzionale dei seguenti apparati: 1. Apparato cardiovascolare. 2. Sistema linfatico ed organi emocateretici. 3. Apparato respiratorio. 4. Apparato urinario. 5. Ghiandole esocrine ed endocrine: generalità. 6. Sistema endocrino. 7. Apparato genitale maschile e femminile. 8. Sistema Nervoso Centrale e Sistema Nervoso Periferico. 9. Organi di senso. Anatomia topografica, macroscopica, microscopica, funzionale e clinica dell'Apparato digerente: Cavità buccale ed organi in essa contenuti (denti, lingua, ghiandole salivari), Faringe, Esofago, Stomaco, Intestino tenue, Intestino crasso, Intestino retto, Canale anale, Peritoneo, Pancreas, Fegato, Vie biliari.

Testi consigliati

Montagnani, Guerra, et al. Anatomia umana normale, idelson gnocchi, napoli, 2007.

Ambrosi et al. Anatomia dell'uomo umana, ediermes, milano, 2006.

Martini et al. Anatomia, istologia e fisiologia, edises, napoli 2007. Netter, atlante di anatomia umana, masson, milano, 2007.

Fondamenti di fisiologia

Docente: Cinzia Di Cesare

Appartenente al Corso integrato Basi morfologiche e funzionali della vita

CFU: 3

Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui principi e meccanismi del funzionamento dell'organismo umano.

Contenuti

Processi cellulari fondamentali: dinamiche di membrana.

Sistema respiratorio: meccanica respiratoria, scambio e trasporto dei gas.

Fisiologia dell'apparato digerente.

Sangue ed emostasi.

Il circuito cardiovascolare.

Le principali funzioni del rene.

Sistema endocrino.

Fisiologia e regolazione endocrina della funzione riproduttiva.

Testi Consigliati

Fisiologia. Un approccio integrato. D.U. Silverthorn Casa Editrice Ambrosiana Fisiologia (ed. 2010).

Fisiologia umana. Dalle cellule ai sistemi. Laureale Sherwood. Zanichelli (ed. 2008)

Fisiologia medica. John E. Hall. Elsevier (2012)

Biochimica della nutrizione

Docente: Prof. Giuseppe Calcagno

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 2

Obiettivi

Il corso intende fornire gli elementi di base biochimici e nutrizionali per la comprensione del ruolo dei macronutrienti e micronutrienti contenuti negli alimenti di comune utilizzo nella nutrizione umana.

Il corso si propone inoltre di fornire agli studenti le basi dei meccanismi di adattamento biologico all'esercizio fisico e quindi la conoscenza dei principi alla base dell'efficacia dell'attività motoria nella prevenzione delle malattie metaboliche.

Contenuti

Basi biochimiche della nutrizione

Glucidi, proteine e lipidi nella nutrizione

Metabolismo dell'etanolo

Principi di regolazione ormonale e di comunicazione intercellulare.

Insulina e Glucagone

Il metabolismo durante il ciclo nutrizione/digiuno

Vitamine idrosolubili e liposolubili

Meccanismi di adattamento metabolico all'esercizio fisico:

- specifici effetti dell'esercizio fisico sul muscolo scheletrico, sul sistema cardiovascolare, sul sistema endocrino

Efficacia dell'esercizio fisico nella prevenzione e nel trattamento:

- Del diabete
- Delle dislipidemie
- Dell'obesità

Testi Consigliati

Pamela Champe, Richard Harvey, Denise R. Ferrier, Le Basi della Biochimica, Zanichelli, Bologna.

Arienti, Le Basi Molecolari della Nutrizione, Piccin. Ultima ed. Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

Complementi di fisiologia applicati alla dietistica

Docente: Prof. Giancarlo Salvatori

Appartenente al Corso integrato: Fondamenti di nutrizione clinica I.

CFU: 3

Obiettivi

Il Corso di Complementi di Fisiologia applicati alla dietistica si propone di fornire gli strumenti necessari a comprendere il ruolo dei diversi nutrienti per il nostro organismo. A tal fine il corso prevede una prima parte dedicata allo studio della bioenergetica, della composizione corporea e alla valutazione dello stato di nutrizione; una seconda parte dedicata allo studio dei fabbisogni nutrizionali; una terza dedicata all'analisi del valore nutrizionale delle varie classi di alimenti.

Contenuti

- *Composizione corporea e valutazione dello stato di nutrizione.*

Bioenergetica, principi teorici. Misura del dispendio energetico, calorimetria. Fattori che influenzano il dispendio energetico. Composizione del corpo umano in vivo: Peso corporeo e statura, misurazione dei fluidi corporei, compartimenti idrici, il modello dei cinque livelli, distribuzione corporea dei diversi elementi, misurazione della massa corporea lipidica e alipidica, l'uomo di riferimento. Valutazione dello stato di nutrizione. Lo stato di nutrizione in Italia.

- *Criteri generali per una dieta equilibrata.*

Le caratteristiche dei macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine). Fabbisogno lipidico e glucidico. Valutazione della qualità proteica e fabbisogno proteico. Le caratteristiche dei micronutrienti (vitamine, sali e oligoelementi). Implicazione dei sistemi fisiologici nel trattamento dei macro e micronutrienti. Acqua, elettroliti, equilibrio acido-base. Le bevande alcoliche. LARN. Linee guida per una sana alimentazione.

- *Dagli alimenti ai nutrienti.*

Introduzione: gli alimenti e i nutrienti; Gli alimenti plastici o proteici: carni, pesci, latte e latticini, formaggi, uova, legumi. Gli alimenti energetici: cereali e derivati, oli e grassi. Gli alimenti protettivi: ortaggi e frutta. Bevande alcoliche. Confronto dei vari alimenti appartenenti allo stesso gruppo. Tabelle di composizione degli alimenti. Biodisponibilità dei nutrienti. Generalità sui processi digestivi degli alimenti e sui meccanismi di assorbimento dei nutrienti: proteine, digestione e assorbimento; carboidrati, digestione e assorbimento; lipidi, digestione ed assorbimento. Assorbimento delle vitamine. Biodisponibilità di minerali ed oligoelementi.

Testi consigliati:

Appunti dalle lezioni.

Costantini, Cannella, Tomassi. Fondamenti di Nutrizione Umana. Il Pensiero Scientifico ed. Roma.

Fisiologia dell'Uomo AAVV edi-ermes (ultima edizione).

Libri di approfondimento:

Garrow- James – Ralph. Human Nutrition and Dietetics. Churchill Livingstone (ultima edizione).

Geissler – Powers. Human Nutrition. Churchill Livingstone (ultima edizione).

Sizer – Whitney. Nutrition Thomson (ultima edizione).

Biologia applicata

Docente: Prof. Giovanni Villone

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche e molecolari della vita

CFU: 2

Obiettivi

Il Corso fornirà agli studenti le informazioni necessarie a comprendere le basi funzionali dei processi biologici rilevanti per l'attività sanitaria, soffermandosi in particolare sugli aspetti dell'organizzazione strutturale e funzionale della cellula e della trasmissione dell'informazione genetica che sono importanti per la comprensione dei processi patologici e delle basi farmacologiche delle moderne terapie.

Contenuti

L'organizzazione della vita, organismi unicellulari e pluricellulari. Uno sguardo sulla vita, classificazione degli esseri viventi. La chimica della vita: i composti organici. Organizzazione cellulare. Le membrane biologiche, aspetti funzionale e strutturali. Cromosomi, mitosi e meiosi. DNA: il depositario dell'informazione genetica. RNA e sintesi proteica: l'espressione dell'informazione genetica. Riproduzione. Sviluppo animale, le tappe fondamentali della embriogenesi.

Testi Consigliati

Chieffi et al.: *Biologia e Genetica*, EDISES. Alberts et al.: *L'essenziale*, ZANICHELLI.

Genetica e biologia molecolare

Docente: Prof. Silvio Garofalo

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche e molecolari della vita

CFU: 2

Obiettivi

Il Corso fornirà agli studenti le informazioni necessarie a comprendere i principi della Genetica Classica, soffermandosi sulla nascita del concetto di gene, fino ad arrivare alla definizione della sua natura biochimica e molecolare ed alla scoperta dei meccanismi molecolari della trasmissione dei caratteri ereditari e dell'informazione genetica.

Programma

Mitosi e Meiosi. Significato genetico della meiosi.

Le leggi di Mendel: Segregazione allelica; Assortimento Indipendente.

La teoria cromosomica del gene. Cromosomi sessuali e Caratteri legati al sesso.

Estensione dell'analisi genetica mendeliana: Alleli multipli; Dominanza incompleta;

Co-dominanza; Interazioni tra geni; Geni letali.

Linkage e ricombinazione; Mappatura mediante calcolo delle frequenze di ricombinazione. La natura biochimica del gene. La doppia elica. La duplicazione del DNA. La riparazione del DNA.

Tipologia di RNA. Sintesi di RNA.

La sintesi delle proteine ed il loro smistamento.

Regolazione dell'attività genica.

Bibliografia

Chieffi et al., biologia e genetica, edises.

Anthony j. F. Griffiths, Jeffrey h. Miller, David t. Suzuki, Richard c. Lewontin, William m. Gelbart,

Genetica - principi di analisi formale, Quinta edizione italiana condotta sulla settima edizione

americana, 2002, 960 pagine.

Disponibile in rete gratuitamente in lingua originale al sito:

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/bv.fcgi?call=bv.View..ShowTOC&rid=mga.TOC>

Propedeutica biochimica e biochimica generale

Docente: Prof. Paventi Gianluca

Appartenente al Corso integrato: Basi biologiche e molecolari della vita

CFU: 4

Obiettivi

Contribuire alla formazione scientifico-culturale dello studente attraverso di un metodo rigoroso di studio e di ragionamento rivolto all'acquisizione delle basi della chimica e della biochimica indispensabili per la risoluzione di problematiche biomediche che saranno affrontate nel corso degli studi. Obiettivi generali del corso sono di portare lo studente a conoscere le caratteristiche degli elementi e delle molecole presenti nei sistemi biologici, con particolari approfondimenti su quelle molecole di interesse medico/biologico al fine di comprendere i principali processi metabolici cellulari.

Contenuti

Propedeutica Biochimica: Atomo. Numero atomico e numero di massa. Peso atomico. Isotopi. Struttura dell'atomo. Tavola periodica. Legame ionico. Legame covalente. Forze di Van der Waals. Legame a idrogeno. Elementi: metalli e non metalli. Reazioni chimiche. Concetto di mole. Numero di Avogadro. Trasformazioni chimiche. Equilibrio chimico. Stati di aggregazione della materia. Soluzioni: solubilità dei composti polari e non polari. Modi di esprimere la concentrazione di una soluzione. Dissociazione elettrolitica. Pressione osmotica. Osmole e coefficiente isotonicico. Soluzioni isotoniche, ipotoniche ed ipertoniche. Soluzioni fisiologiche. Dissociazione dell'acqua. Definizione di acidità, basicità e neutralità. Definizione di pH. Acidi e basi. Le soluzioni tampone. Gruppi funzionali in molecole d'interesse biologico I principali composti organici: idrocarburi, alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, esteri, ammidi, chetoacidi, ossiacidi. Monosaccaridi: ribosio, glucosio, fruttosio. Legame glicosidico. Disaccaridi: saccarosio e lattosio. Polisaccaridi: amido, glicogeno e cellulosa. Amminoacidi. Legame peptico. Acidi nucleici. Cenni sui componenti strutturali degli acidi nucleici: basi azotate, nucleosidi e nucleotidi.

Biochimica generale: struttura delle proteine, aminoacidi, legame peptidico. Struttura delle proteine. Mutazioni genetiche. Struttura molecolare. Meccanismi di legame con ossigeno. Generalità sugli enzimi. Metabolismo dei carboidrati. Glicolisi. Ciclo dell'acido citrico e via dei pentosi fosfati. Trasporto di elettroni e fosforilazione ossidativa. Gluconeogenesi. Biosintesi di polisaccaridi importanti. Metabolismo dei lipidi. Utilizzo e trasporto dei grassi e del colesterolo. Ossidazione degli acidi grassi. Biosintesi degli acidi grassi. Biosintesi dei triacilgliceroli. Fosfolipidi, steroidi, isoprenoidi ed eicosanoidi. Metabolismo dei composti dell'azoto. Metabolismo degli aminoacidi.

Testi Consigliati

Pamela Champe, Richard Harvey, Denise R. Ferrier, Le Basi della Biochimica, Zanichelli, Bologna.

John McMurry, Fondamenti di Chimica Organica, Zanichelli, Bologna.

Ritter Peck, Fondamenti di Biochimica, ed. Zanichelli, Bologna.

David L. Nelson, Michael M. Cox. Introduzione alla biochimica di Lehninger, Zanichelli, Bologna

Luciano Binaglia, Bruno Giardina, Chimica e propedeutica biochimica, McGraw-Hill, Milano.

Stefani Massimo, Taddei Niccolò, Chimica Biochimica E Biologia Applicata, Zanichelli, Bologna.

Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

Chimica degli alimenti

Docente: Emanuele Marconi

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 3

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti nozioni teorico-pratiche sulla composizione chimico-nutrizionale dei prodotti alimentari, mettendone in evidenza le caratteristiche, le interazioni e le reazioni di modificazione che avvengono durante la preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

Contenuti

I principali componenti degli alimenti: acqua, lipidi, proteine, carboidrati e fibra alimentare, minerali, vitamine. Digeribilità e biodisponibilità dei nutrienti.

I principali metodi di analisi per la determinazione della composizione centesimale degli alimenti.

Composizione chimico-nutrizionale dei principali alimenti. Etichettatura ed etichettatura nutrizionale degli alimenti.

Le principali modificazioni chimiche indotte dai trattamenti di trasformazione e conservazione degli alimenti: reazione di Maillard, alterazione dei lipidi, isomerizzazione degli zuccheri.

Alimenti dietetici e funzionali.

Testi Consigliati

S. Cappellano, Manuale della ristorazione, Casa Editrice Ambrosiana, Milano, 2009;

P. Cabras, A. Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004;

F. Evangelisti, R. Restani, Prodotti dietetici, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2003;

T.M. Coultate, Chimica degli Alimenti, Zanichelli, Bologna, 2004;

Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

Scienze merceologiche

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 2

Obiettivi

Conoscenza dei principali processi di trasformazione delle materie prime alimentari in prodotti finiti. Conoscenza delle applicazioni del controllo e della gestione della qualità dei prodotti in funzione della normativa vigente. Organismo e nutrienti : l'importanza della qualità per il benessere.

Contenuti

Materie prime, dinamica produttiva e intensità d'uso. Risorse e dematerializzazione. Trasformazione delle materie prime in semilavorati e prodotti finiti. Materie prime alimentari: agri- cole, ittiche, di sintesi biologica e chimica. Il fabbisogno alimentare. I principi alimentari. Consumi, approvvigionamento e bilancia commerciale nel settore agro-alimentare italiano. L'industria alimentare italiana. Modifiche strutturali e tendenze dell'agricoltura italiana. La qualità dei prodotti e la qualità aziendale. Controllo degli approvvigionamenti, della progettazione e del processo produttivo. Gli organismi di certificazione e la certificazione di conformità. La certificazione dei prodotti. La rintracciabilità di filiera. I sistemi di accreditamento e gli accordi sopranazionali di riconoscimento reciproco. Le responsabilità del produttore. I costi della qualità e del controllo di qualità. Gestione della qualità (Quality management) e qualità totale.

Testi Consigliati

E. Chiacchierini, M.C. Lucchetti: "Materie prime, trasformazione ed impatto ambientale" Kappa

Edizione Materiale fornito dal docente.

Scienze e tecnologie alimentari

Docente: Emanuele Marconi

Appartenente al Corso integrato: Tecnologie alimentari

CFU: 3

Obiettivi

Il corso fornisce le conoscenze scientifiche di base e tecnico-applicative della produzione e conservazione degli alimenti.

Contenuti

Classificazione dei processi tecnologici. Le materie prime e le operazioni unitarie dei processi tecnologici.

Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari. Conservazione con il calore: termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione. Trattamenti basati sulla disidratazione. Conservazione con il freddo: refrigerazione, congelamento, surgelazione. Conservanti chimici.

Processi delle tecnologie alimentari: latte e derivati, cereali e derivati.

Testi Consigliati

S. Cappellano, Manuale della ristorazione, Casa Editrice Ambrosiana, 2009;

P. Cabras, A. Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004;

P. Cappelli, V. Vannucchi, Chimica degli alimenti, Trasformazione e conservazione, Zanichelli, Bologna, 2005;

Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

Fisica applicata

Docente: Prof. Paolo Mauriello

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali sui principi e sui meccanismi fisici che sono alla base dei processi fisiologici. Gli argomenti che verranno trattati, di meccanica, di statica e dinamica dei fluidi, di fondamenti di termodinamica, di elettricità elementare, saranno sempre corredati da esempi applicativi in ambito medico e fisiologico.

Contenuti

Nozioni fondamentali di meccanica. Posizione, tempo, velocità, accelerazione. Esempi di moti. Le forze, misura delle forze e loro effetti. Forza peso, forza elastica, attriti, piano inclinato. Principio di inerzia, effetto delle forze sul moto. Baricentro e moto del baricentro. Lavoro ed energia.

Elettrostatica elementare: carica elettrica, campo elettrico, potenziale elettrico. Isolanti e conduttori, condensatori. Corrente elettrica, resistenza elettrica, legge di Ohm, legge di Joule. Fenomeni magnetici. Ottica geometrica.

Termologia. Dilatazione termica. Calore e sua unità di misura. Calore specifico. Trasmissione del calore. Cambiamenti di stato. E calori latenti. Solubilità dei gas nei liquidi. Osmosi.

Densità. Pressione e sue unità di misura. Pressione idrostatica e legge di Stevino. Vasi comunicanti. Legge di Archimede. Il principio di Pascal. Elevatore idraulico. Moto stazionario e laminare. Equazione di continuità. Portata. Teorema di Bernoulli e sue applicazioni. Viscosità. Equazione di Poiseuille. Capillarità. Osmosi.

Struttura dell'atomo. Elementi di fisica del nucleo. Isotopi. Radiazione X e fotoni. Radioattività naturale e decadimento radioattivo. Radioattività e radioprotezione: rivelatori di radiazioni ed effetti sulla materia e sugli organismi viventi delle radiazioni ionizzanti. Radioisotopi di uso medico ed industriale.

Principi fisici di alcune tecniche diagnostiche.

Testi Consigliati

G. Erriu, L. Nitti, G. Vermiglio, Elementi di Fisica con applicazione alle scienze biomediche, Monduzzi Editore, Bologna (1998).

Il docente fornirà inoltre delle proprie dispense sugli argomenti più specifici.

Statistica e biometria

Docente: Laura Recchia

Appartenente al Corso integrato: Discipline scientifiche propedeutiche

CFU: 2

Obiettivi

Obiettivo generale del corso è introdurre lo studente all'applicazione dei metodi quantitativi per la descrizione e lo studio dei fenomeni biomedici, da un punto di vista prettamente applicativo. La finalità è l'acquisizione della capacità di produrre delle semplici analisi statistiche (dalla preparazione dei dati, alle sintesi basilari, all'applicazione di alcune procedure inferenziali), e di comprendere e interpretare i risultati di uno studio scientifico.

Contenuti

Elementi di statistica descrittiva: concetti e terminologia basilari, classificazione dei caratteri; codifica dei dati funzionale all'analisi statistica; distribuzioni di frequenze semplici e doppie, freq. relative, percentuali, cumulate; distribuzioni condizionate; principali rappresentazioni grafiche; istogramma e sua approssimazione nel continuo, la forma della distribuzione. Indici sintetici di posizione / centralità e variabilità: media aritmetica (semplice e ponderata), mediana e altri quantili, moda; intervalli di variazione, deviazione standard, varianza e coefficiente di variazione. Elementi di calcolo delle probabilità: eventi e definizioni di probabilità, regole basilari, formula di Bayes; alcune distribuzioni di probabilità: Binomiale, Poisson, Normale. Elementi di campionamento. Il problema inferenziale da un punto di vista intuitivo: rilevazioni "parziali" ed estrazione "casuale" dei dati; problemi inferenziali di stima e verifica di ipotesi secondo il principio del campionamento ripetuto; interpretazione della significatività e relazione fra intervallo di confidenza e test di ipotesi. Strumenti di statistica inferenziale e studio delle relazioni: stimatori non distorti per media e varianza; intervallo di confidenza e test di ipotesi per la media; inferenza per una proporzione; indice e test Chi-Quadrato per tabelle doppie; test T per la differenza fra medie (anche per campioni appaiati); strumenti descrittivi per le relazioni fra variabili continue: coefficiente di correlazione lineare di Pearson, indice Rho di Spearman, retta di regressione.

Testi Consigliati

Il testo di riferimento è:

Lantieri PB, Riso D, Ravera G: Statistica medica per le professioni sanitarie, II ed., McGraw-Hill, 2004.

Altri testi utili sono:

Fowler J, Jarvis P, Chevannes M: Statistica per le professioni sanitarie, EdiSES, 2006.

Pagano M, Gauvreau K, Biostatistica, II ed., Idelson-Gnocchi, 1994.

Lingua Inglese – Livello B1

Lo studio di una lingua comunitaria inizia con un test d'ingresso (placement test) volto all'accertamento delle competenze linguistiche in entrata dello studente. Il test consente di attribuire un livello di partenza in base al quale lo studente potrà essere collocato in un gruppo classe di pari competenze e livello.

Per la lingua inglese è previsto un test d'ingresso (placement test) volto all'accertamento delle competenze linguistiche in entrata che sarà somministrato il *giorno della matricola* a Campobasso, a Termoli e a Pesche (struttura individuata anche per gli studenti iscritti ai corsi di laurea della sede di Isernia).

Per le lingue: francese, spagnolo, tedesco, arabo, cinese e italiano L2 si seguono le indicazioni che verranno date presso il Centro Linguistico di Ateneo (CLA).

Ulteriori dettagli saranno indicati sul sito del CLA: www.unimol.it >CENTRI > CLA

I programmi di tutti i corsi di lingua sono consultabili sul sito del CLA.

Gli esami di lingue si prenotano on-line sempre sul sito del CLA

Il Centro Linguistico di Ateneo ha sede a Campobasso

Via F. De Sanctis - Il Edificio Polifunzionale.

E-mail: centrolinguistico@unimol.it

Tel. 0874-404377-379 oppure 0874-4041

Elementi di informatica (ECDL)

L'insegnamento rientra nel Progetto di "centralizzazione di tutte le attività didattiche per l'informatica e della relativa certificazione" promosso dall'Università degli Studi del Molise e gestito dal C.A.D.R.I., (Centro di Ateneo per la Didattica e la Ricerca in Informatica). Per maggiori informazioni si rimanda alla pagina web del CADRI disponibile al seguente link:

http://www.unimol.it/pls/unimolise/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=50256.

Programmi Insegnamento III anno

Endocrinologia

Docente: Prof. Maurizio Gasperi

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo

CFU: 2

Obiettivi

Fornire le conoscenze di base dei maggiori sistemi e assi ormonali; conoscenza dei principali metodi di valutazione e indagine delle funzioni endocrine.

Contenuti

Concetto di ormone e di mediatore: messaggi endocrini, paracrini, autocrini. Trasmissione del messaggio ormonale: principio del feed-back.

Caratteristiche funzionali dei recettori ormonali. Valutazione della funzione ormonale: dosaggi ormonali; test di funzione.

Il sistema ipotalamo-ipofisario. Asse ipotalamo-ipofisi-GH-IGF-I. Asse ipotalamo-ipofisi-prolattina. Asse ipotalamo-ipofisi-tiroide. Asse ipotalamo-ipofisi-gonadi. Asse ipotalamo-ipofisi-surrene.

Patologia a carico del sistema ipotalamo-ipofisario: patologia da iperfunzione; patologia da ipofunzione.

La neuroipofisi.

Il sistema renina-angiotensina-aldosterone.

Metabolismo osseo.

Testi Consigliati

Monaco, Santarelli. Endocrinologia per i corsi di laurea delle professioni sanitarie. SEU società editrice universo Roma 2008.

Endocrinologia e malattie dismetaboliche

Docente: Prof. Maurizio Gasperi

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo

CFU: 1

Obiettivi

Fornire le conoscenze di base sulle principali malattie dismetaboliche.

Contenuti

Sindrome metabolica.

L'insula pancreatica ed il diabete tipo I e tipo II. Complicanze del diabete.

Ipoglicemie.

Dislipidemie.

Iperuricemie.

Obesità, obesità endocrine.

Testi Consigliati

Monaco, Santarelli. Endocrinologia per i corsi di laurea delle professioni sanitarie. SEU società editrice universo Roma 2008.

Scienze tecniche dietetiche applicate ai disturbi endocrini del metabolismo

Docente: Mariarosaria Cristofaro

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo

CFU: 3

Obiettivi

Fornire allo studente indicazioni Dietoterapiche per le seguenti patologie: Obesità e problematiche nutrizionali tipiche della chirurgia bariatrica; Sindrome Metabolica; Errori congeniti del metabolismo; Diabete; Ipoglicemia; Dislipidemia; Osteoporosi; Aterosclerosi, Iperensione Arteriosa e malattie vascolari periferiche; Iperuricemia.

Contenuti

Obesità: approccio dietetico alla grande obesità; evoluzione della terapia dietetica dell'obesità: diete a confronto; terapia chirurgica dell'obesità. La Sindrome Metabolica: Disordini associati alla Sindrome Metabolica; Identificazione dei pazienti; Trattamento e terapia dietetica. La Dietoterapia negli errori congeniti del metabolismo: disordini che danno luogo ad intossicazione; disordini del metabolismo energetico; disordini che coinvolgono le grandi molecole. Il Diabete: terapia nutrizionale e dietetica del diabete. Ipoglicemia: diagnosi, manifestazioni cliniche, terapia e trattamento dietetico delle ipoglicemie. Terapia dietetica delle dislipidemie: ipercolesterolemia; ipertrigliceridemia. Dieta e osteoporosi: trattamento nutrizionale ed intervento del dietista nell'osteoporosi. Fattori di rischio dell'aterosclerosi, ipertensione arteriosa e malattie vascolari periferiche: aspetti nutrizionali. Iperuricemia: dietoterapia in pazienti iperuricemi.

Testi Consigliati

Binetti, Marcelli, Biasi, Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Dietetiche Applicate, SEU, Roma, 2006.

Appunti dalle lezioni.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla prevenzione

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 3

Obiettivi

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi connessi all'alimentazione in varie condizioni fisiologiche e non. Inoltre, lo studente deve acquisire elementi teorici relativi all'educazione alimentare

Contenuti

Basi generiche di medicina preventiva. Il comportamento alimentare e la regolazione dell'appetito. Alimentazione e sport. Attività fisica e corretto stile di vita. Alimentazione e neoplasie. Allergie ed intolleranze alimentari. Educazione nutrizionale: influenze ambientali e cultura del cibo. Educazione al cambiamento delle non corrette abitudini alimentari. Ristorazione collettiva.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Prevenzione delle malattie

Docente: Chiara Cuccurullo

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 2

Obiettivi

Al termine del corso lo studente dovrà conoscere gli aspetti culturali inerenti l'epidemiologia e la prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative con particolare riferimento alla prevenzione della disabilità e delle malattie tumorali. Sapere i principi per una corretta prevenzione popolazionistica e/o individuale delle più comuni malattie cronico-degenerative e dei più comuni tumori. Sapere approcciarsi a livello individuale o di comunità per promuovere le attività di prevenzione delle più comuni malattie cronico-degenerative e dei più comuni tumori.

Contenuti

Aspetti epidemiologici e fattori di rischio per la patologia aterosclerotica
Aspetti epidemiologici e prevenzione della ipertensione arteriosa sistemica
Aspetti epidemiologici e prevenzione del diabete mellito
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle dislipidemie
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle bronco pneumopatie cronico ostruttive
Aspetti epidemiologici e prevenzione della osteoporosi
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle demenze
Aspetti epidemiologici e prevenzione in oncologia
Aspetti epidemiologici e prevenzione in oncologia
Aspetti epidemiologici e prevenzione delle disabilità

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni e dispense a cura del docente

Principi generali di medicina preventiva

Docente: Iannaccone Pasquale

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva

CFU: 2

Obiettivi

Al termine del corso lo studente sarà in grado di identificare ed analizzare i fattori che influenzano la salute; saprà, inoltre, comprendere ed illustrare le metodologie e gli interventi di promozione e tutela della salute

Contenuti

Principi generali: I concetti di salute e malattia, storia naturale e sociale della salute – I fattori che influenzano la salute degli individui e delle popolazioni (biologici, ambientali, stili di vita, sistemi sanitari) – Tutela e promozione della salute: principi e modalità di intervento.

Principio di medicina preventiva: Definizione del concetto di prevenzione ed obiettivi strategici – Articolazione della prevenzione nelle diverse fasi o livelli di atti vita: prevenzione primaria, secondaria e terziaria – Valutazione delle principali strategie di prevenzione applicabili alla tutela della salute – L'educazione alla salute: caratteristiche e modalità di intervento

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni. E dispense a cura del docente

Barbuti G., Bellelli E., Fara G.M., Giammarco G. Igiene. Monduzzi Editore. 2002

Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie cardiovascolari e respiratorie

Docente: Renata Bracale

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio

CFU: 2

Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui fattori di rischio dell'aterosclerosi, ipertensione arteriosa, malattie vascolari periferiche, infarto del miocardio, coronopatie, insufficienza cardiaca ed ictus. Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali nelle patologie respiratorie ed in particolare nell'insufficienza respiratoria

Partendo quindi da considerazioni generali sulla patologia, sulla sua eziopatogenesi ed epidemiologia, sarà individuato il ruolo del dietista nella prevenzione e nella cura di queste patologie.

Contenuti

Fattori di rischio cardiovascolari e malattie vascolari periferiche: aspetti generali ed epidemiologici. Chirurgia cardiaca e trapianto di cuore: valvulopatie, cardiopatia ischemica, aneurismi aortici e dissecazioni dell'aorta toracica. Infarto del miocardio, coronopatie ed insufficienza cardiaca: aspetti generali ed epidemiologici. Ictus: aspetti generali ed epidemiologici.

Aspetti nutrizionali della malattia aterosclerotica. Obiettivi generali del trattamento dietetico del paziente sottoposto a chirurgia cardiaca. Trattamenti dietetici nell'infarto del miocardio, coronopatie ed insufficienza cardiaca. L'intervento del dietista nell'ictus.

Problematiche nutrizionali nell'insufficienza respiratoria. Fisiopatologia. Insufficienza respiratoria di II tipo. Riflessi fisiopatologici e clinici. Strategie nutrizionali nell'insufficienza respiratoria. Diete iperlipidiche nei pazienti con IR.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni.

Manuale di Nutrizione clinica e Scienze Dietetiche applicate. P. Binetti, M. Marcelli, R. Baisi.

Società Editrice Universo, 2006.

Prevenzione e Terapia Dietetica: una guida per medici e dietisti. E. Del Toma. Pensiero Scientifico, 2005.

Malattie dell'apparato respiratorio

Docente: Andrea Bianco

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio

CFU: 1

Obiettivi

Acquisire le conoscenze di base circa i meccanismi fisiopatologici, clinico-diagnostico e terapeutico-nutrizionali delle malattie respiratorie.

Contenuti

Cenni di Anatomia Funzionale dell'Apparato Respiratorio. La funzione respiratoria e le metodiche di studio. Esami diagnostico-funzionali nel soggetto con Patologie Respiratorie: Spirometria, Emogasanalisi, Saturimetria, Walking Test. Test da Sforzo Cardio-polmonare. Fumo ed apparato respiratorio. Insufficienza respiratoria acuta e cronica. Asma bronchiale. Broncopneumopatia Cronica Ostruttiva. Fibrosi polmonari. Bronchiectasie. Malattie della parete Toracica. Polmoniti. Neoplasie del polmone. Il supporto nutrizionale nel paziente con patologie respiratorie.

Testi Consigliati

Harrison: Principi di Medicina Interna, Editrice Mc Graw-Hill.

Malattie dell'apparato cardiovascolare

Docente: Antonio Musto

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio

CFU: 1

Obiettivi

Lo scopo del corso è quello di acquisire conoscenza e metodologia professionale per un corretto approccio clinico alla terapia e prevenzione delle Malattie Cardiovascolari.

Contenuti

Parte prima: Cardiopatia ischemica stabile – Sindromi coronariche acute senza sopraslivellamento di ST – Infarto miocardico acuto con sopraslivellamento di ST – Prevenzione secondaria dopo infarto miocardico – Rivascolarizzazione coronaria acuta per cutanea – La chirurgia nella cardiopatia ischemica.

Parte seconda: Introduzione – Inquadramento diagnostico e prognostico dell'insufficienza cardiaca – Terapia dell'insufficienza cardiaca cronica – Scompenso diastolico – Insufficienza cardiaca avanzata e sindrome da bassa portata – Terapia elettrica dello scompenso cardiaco – Correzione chirurgica dell'insufficienza mitralica secondaria alla miocardiopatia dilatativa – Trapianto cardiaco

Parte terza: aritmie: Aritmie ipercinetiche sopraventricolari e ventricolari, aritmie ipocinetiche – Terapia anticoagulante nella fibrillazione atriale.

Parte quarta: patologie valvolari e vascolari: Approccio al paziente con valvulopatia- Terapia chirurgica delle valvulopatie – Endocardite infettiva: terapia farmacologica e indicazioni chirurgiche – Patologie dell'aorta toracica e addominale – Arteriopatia obliterante cronica periferica.

Parte quinta :malattie cardiovascolari di interesse internistico: Iperensione arteriosa – Dislipidemie – Cardiopatia ischemica sul paziente diabetico

Parte sesta: Ictus cerebrale

Testi Consigliati

Dispense dalle lezioni

Principi di chirurgia generale

Docente: Giuseppe Cecere

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

CFU: 3

Obiettivi

Raggiungere una piena conoscenza delle patologie chirurgiche. Conseguire una preparazione adeguata per la corretta gestione del paziente sia nella fase diagnostica che in quella preparatoria all'intervento chirurgico e quello postoperatorio con particolare attenzione agli aspetti della terapia sub-intensiva

Contenuti

Ferite. Ustioni. Politraumi, Classificazione degli interventi chirurgici. Ernie e laparoceli. Bilancio idro-elettrico. Nutrizione artificiale. Patologie dell'esofago (diverticoli, esofagite da reflusso, acalasia, tumori). Patologia dello stomaco (ulcera gastrica, tumori maligni). Patologie dell'intestino tenue (ulcere duodenali, valvolo intestinale, infarto intestinale). Patologia dell'intestino crasso (diverticolosi, retto colite ulcerosa, morbo di Crohn, poliposi familiare, tumori benigni e maligni, emorroidi). Patologia del fegato (cirrosi, tumori primitivi e metastatici, echinococcosi, ittero ostruttivo). Patologia del pancreas (pancreatite, neoplasie maligne). Patologia della ghiandola mammaria (tumori benigni e maligni). Patologia della tiroide (tumori benigni e maligni). Ipertensione portale. Emorragia digestiva (ulcera peptica, varici esofagee). Occlusione intestinale. Chirurgia d'urgenza. Trapianti d'organo.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

Docente: Giovannangelo Oriani

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alle patologie chirurgiche

CFU: 3

Obiettivi

Obiettivo del corso è quello di fornire le linee guida per una corretta alimentazione nel paziente sottoposto ad intervento chirurgico.

Contenuti

Approccio dietetico nel paziente sottoposto a trattamento chirurgico: chirurgia del tratto gastrointestinale; chirurgia dello stomaco; chirurgia dell'intestino tenue; chirurgia del grosso intestino; pazienti portatori di stomie; colecistectomia; pancreatectomia totale; chirurgia per obesità di grado elevato. Il paziente traumatizzato: obiettivi del supporto nutrizionale. Richieste e supporto nutrizionale in pazienti con sepsi.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Pediatria generale e specialistica

Docente: Brunella Baranello

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica

CFU: 2

Obiettivi

Da definire

Contenuti

Pediatria

- Fasi dell' età evolutiva e pediatrica.
- Nozioni di puericoltura: nascita, bilanci di crescita e salute.
- La nutrizione dell' età evolutiva :fisiologia ed alterazioni in eccesso ed in difetto.
- Le vaccinazioni.
- Le malattie esantematiche.
- Le malattie respiratorie del bambino.
- Le malattie dell' apparato gastroenterico.
- Le malattie endocrine.
- Le malattie dell' apparato urinario.
- Le malattie allergiche.
- L' epilessia e le convulsioni febbrili.

Neonatologia

- Classificazione dei neonati. L' esame obiettivo neonatale.Fisiologia e patologia generale perinatale.

Testi Consigliati

Copia delle presentazioni Power Point, articoli, linee guida e materiale cartaceo ed elettronico fornito dal docente.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica

Docente: Brunella Baranello

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla patologia pediatrica

CFU: 2

Obiettivi

Da definire

Contenuti

L'età evolutiva: bisogni alimentari e fattori di crescita. Composizione corporea, spesa energetica, fabbisogni e apporti nutrizionali nelle varie età pediatriche. Valutazione dello stato nutrizionale e dell'accrescimento. Alimentazione del neonato e del lattante. Allattamento materno e artificiale, composizione del latte umano e dei latti artificiali. Latti speciali. Tecniche di allattamento. Il divezzamento: epoca di inizio e di introduzione dei vari alimenti. Alimenti speciali per l'infanzia. Proposte di diete dal 6° al 12° mese. Alimentazione del bambino in età scolare. Raccomandazioni per una sana alimentazione. Errori nutrizionali. L'obesità nel bambino e nell'adolescente. Valutazione dell'eccesso ponderale, fattori di rischio, complicanze, Trattamento dietetico. La malnutrizione: fisiopatologia, classificazione, cause, manifestazioni, terapia. La nutrizione clinica: la nutrizione enterale. Tecniche, indicazioni, complicanze. La PEG in pediatria. Formule e prodotti utilizzati per la nutrizione enterale pediatrica. La nutrizione parenterale nel neonato e nel bambino. Tecniche di preparazione di miscele per NPT, prodotti farmaceutici. Complicanze. L'alimentazione e la nutrizione clinica del bambino malato: le intolleranze e le allergie alimentari, la celiachia, la fibrosi cistica, il diabete nell'età pediatrica.

Testi Consigliati

Copia delle presentazioni Power Point, articoli, linee guida e materiale cartaceo ed elettronico fornito dal docente.

Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale

Docente: da definire

Appartenente al Corso integrato: Scienze tecniche dietetiche applicate alla nutrizione clinica e artificiale

CFU: 2

Obiettivi

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dei problemi nutrizionali connessi con le patologie renali e le patologie chirurgiche. Inoltre, lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici relativi alla nutrizione enterale e parenterale.

Contenuti

Aspetti nutrizionali nelle malattie del rene: glomerulonefriti, sindrome nefrosica, emodialisi, dialisi peritoneale, litiasi renale, trapianto del rene.

Aspetti nutrizionali nelle patologie chirurgiche, nelle ustioni e nel paziente critico.

La nutrizione enterale e parenterale: indicazioni, fabbisogni, accessi, miscele, complicazioni.

La nutrizione artificiale nel paziente terminale.

La nutrizione artificiale domiciliare.

Testi Consigliati

Appunti dalle lezioni

Si fa riferimento al Regolamento didattico dei corsi di laurea triennali di area Sanitaria per tutto ciò che non è esplicitamente indicato nella presente guida.

Le attività didattiche dell'anno accademico 2012/2013 avranno inizio il 1 ottobre 2012.

UNIVERSITA' DEGLI STUDI DEL MOLISE
Dipartimento di medicina e scienze della salute
via G. Paolo II contrada "Tappino",
86100 CAMPOBASSO
Tel. 0874 404 716
Fax. 0874 404752