



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DEPARTMENT</b>	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"
<b>ACADEMIC YEAR</b>	2022/2023
<b>BACHELOR'S DEGREE (BSC)</b>	DIETISTICS
<b>INTEGRATED COURSE</b>	HUMAN SCIENCES AND NUTRITION OVER THE LIFE CYCLE- INTEGRATED COURSE
<b>CODE</b>	18945
<b>MODULES</b>	Yes
<b>NUMBER OF MODULES</b>	3
<b>SCIENTIFIC SECTOR(S)</b>	MED/11, MED/38, MED/34
<b>HEAD PROFESSOR(S)</b>	CORSELLO GIOVANNI Professore Ordinario Univ. di PALERMO
<b>OTHER PROFESSOR(S)</b>	NOVO GIUSEPPINA Professore Associato Univ. di PALERMO LETIZIA MAURO GIULIA Professore Ordinario Univ. di PALERMO CORSELLO GIOVANNI Professore Ordinario Univ. di PALERMO
<b>CREDITS</b>	7
<b>PROPAEDEUTICAL SUBJECTS</b>	05209 - MICROBIOLOGY AND GENERAL PATHOLOGY - INTEGRATED COURSE
<b>MUTUALIZATION</b>	
<b>YEAR</b>	2
<b>TERM (SEMESTER)</b>	2° semester
<b>ATTENDANCE</b>	Mandatory
<b>EVALUATION</b>	Out of 30
<b>TEACHER OFFICE HOURS</b>	<p><b>CORSELLO GIOVANNI</b> Tuesday 10:00 12:00 Dipartimento Materno Infantile Via Alfonso Giordano, 390127 Palermo</p> <p><b>LETIZIA MAURO GIULIA</b> Monday 12:00 13:00 Biblioteca della Cattedra di Medicina Fisica e Riabilitativa</p> <p><b>NOVO GIUSEPPINA</b> Monday 11:00 13:00 Il ricevimento verra svolto previo appuntamento in data ed orario da concordare presso il Reparto di Cardiologia. AOUP- Palermo o Cefpas di CL.</p>

<b>PREREQUISITES</b>	composition of food, concept of calory. caloric input. role of vitamins and micronutrients in human nutrition. physiology of gastrointestinal tract.
<b>LEARNING OUTCOMES</b>	<p>Il tema comune che caratterizza il CI e' la relazione uomo-cibo, la cui comprensione produce effetti favorevoli anche nell'approccio al paziente nelle diverse fasi del ciclo della vita. Saranno trattate tematiche nutrizionali ed aspetti umanistici e sociologici anche in relazione all'unita' donna-bambino ed al mondo adolescenziale. Il CI contribuisce, inoltre, all'obiettivo di formazione del dietista che si rapportera' sempre piu' con un contesto sociale multietnico. Il Dietista dovra' pertanto avvalersi non soltanto di variegati saperi tecnici, ma anche di adeguate modalita' di comunicazione.</p> <p><b>CONOSCENZA E COMPrensIONE</b>  Capacita' di elaborare questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari del singolo individuo e di popolazioni. Capacita' di condurre indagini alimentari di popolazione per la rilevazione dell'apporto energetico globale e per singoli nutrienti. Capacita' di identificare i bisogni psicologici e sociali della collettività, di particolari gruppi (inclusi gli aspetti della diversificazione demografica relativa all'attuale societa' multietnica), dell'eta' evolutiva, e dei generi correlati all'alimentazione ed alla nutrizione calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di eta' Eseguire correttamente una storia dietetica, inclusi gli aspetti peculiari della diversificazione demografica relativa all'attuale societa' multietnica. Identificare le problematiche bioetiche e applicare le misure piu' idonee nel rispetto del paziente/cliente, inclusi gli aspetti della diversificazione demografica relativi all'attuale societa' multietnica. Pianificare e realizzare interventi di assistenza dietetico-nutrizionali nei diversi settori operativi, nelle diverse condizioni fisiologiche (eta' evolutiva, gravidanza, allattamento, eta' geriatrica) e nelle diverse patologie, inclusi gli aspetti della diversificazione demografica relativa all'attuale societa' multietnica. Capacita' di costruire percorsi analitici per lo studio del rapporto tra alimentazione e cultura.</p> <p><b>AUTONOMIA DI GIUDIZIO</b>  Capacita' di interpretare i risultati delle indagini di popolazione e campagne di screening ai fini delle politiche sanitarie e socio-assistenziali  Capacita' di formulare e gestire un programma di ricerca in ambito nutrizionale con definizione degli obiettivi, selezione della casistica, scelta degli strumenti di indagine, raccolta dei dati, analisi dei risultati.  Capacita' di valutare le connessioni teoriche e pratiche che si instaurano tra il concetto di alimentazione e cultura, tra le pratiche legate al consumo del cibo e gli altri costrutti culturali</p> <p><b>ABILITA' COMUNICATIVE</b>  Capacita' di descrivere, divulgare e commentare le conoscenze acquisite, i risultati delle indagini effettuate nelle comunità adeguando le forme comunicative agli interlocutori e sono in grado di divulgare tali risultati e promuovere il cambiamento degli stili di vita.  Capacita' di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori.  Capacita' di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori nel rispetto dei generi, del credo religioso, della differenza tra individui.  Capacita' di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro ed organico, in base a principi generali dell'etica.  Capacita' di spiegare comprensibilmente la terapia al paziente ed ai familiari anche mediante counseling e formazione del caregiver.  Capacita' di sintesi e di esposizione relative agli studi sulla cultura intesa come codice e pratica alimentare nelle diverse sfere culturali.</p> <p><b>CAPACITA' DI APPRENDIMENTO</b>  Capacita' di apprendere le novita' sulla medicina di genere, sui recenti orientamenti nel campo dei diritti umani.  Capacita' di gestire l'informazione biomedica per aspetti riabilitativi, rivolti o alla popolazione sana o a campioni di popolazione con specifiche patologie  Capacita' di seguire corsi specialistici e seminari di ulteriore approfondimento nel settore dell'antropologia della cultura e dell'alimentazione, rendere i meccanismi che regolano il bilancio energetico, le malattie che provocano malnutrizione nelle diverse fasi della vita.  Capacita' di comprendere i principi di regimi alimentari e la terapia nutrizionale da adottare in particolari condizioni fisiologiche e patologiche, acute e croniche nelle diverse fasi della vita.  Capacita' di riconoscere i segni e sintomi relativi all'aggravamento clinico, anche psicologico, della persona assistita e sanno come monitorare, prevenire ed affrontare situazioni critiche attivando tempestivamente anche altri professionisti. Acquisizione dei concetti di base dell'antropologia dell'alimentazione, del rapporto materiale e simbolico intrattenuto tra alimentazione e cultura, in particolar modo degli effetti prodotti dagli usi specifici del cibo nelle diverse società, inclusi i rapporti tra i modi di produzione e consumo.</p> <p><b>CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE</b></p>

	Capacita' di identificare i bisogni fisici, biologici, psicologici e sociali dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.
<b>ASSESSMENT METHODS</b>	<p>Prova orale volta ad accertare le competenze previste dal corso e la capacita' di sintesi personale. La valutazione e' formulata in trentesimi. Lo studente deve rispondere ad almeno due/tre domande, oralmente, sul programma, sulla base dei testi consigliati. Le domande verificano a) le conoscenze acquisite; b) le capacita' di elaborazione; c) il possesso di adeguate capacita' espositive; d) l'autonomia di giudizio personale.</p> <p>Distribuzione dei voti.</p> <p>30 – 30 e lode: a) conoscenza avanzata degli argomenti e comprensione approfondita delle teorie e principi della disciplina b) capacita' avanzata di applicare le conoscenze acquisite e piena padronanza degli strumenti piu' efficaci per concepire un'analisi culturale sulla base di orientamenti teorici particolari c) proprieta' dei linguaggi specifici della disciplina d) eccellente capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa gli argomenti di studio della disciplina.</p> <p>26 – 29: a) conoscenze esaurienti e specialistiche accompagnate da consapevolezza critica b) buona capacita' di applicare le conoscenze acquisite e buona padronanza degli strumenti piu' adatti a operare un'analisi culturale sulla base di alcuni orientamenti teorici c) buona proprieta' del linguaggio specialistico d) capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa gli argomenti previsti</p> <p>22 – 25: a) conoscenza di fatti, principi, e concetti generali dell'insegnamento b) basilari capacita' di applicare i metodi e gli strumenti relativi all'insegnamento c) basilare padronanza del linguaggio specialistico d) basilari capacita' di organizzare gli argomenti di studio della disciplina.</p> <p>18 – 21: a) Minima conoscenza dei principali argomenti dell'insegnamento b) Minima capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite c) Minima padronanza del linguaggio tecnico d) Minima capacita' di organizzare gli argomenti oggetto di studio della disciplina</p> <p>Insufficiente: non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento</p>
<b>TEACHING METHODS</b>	frontal lessons

## MODULE PAEDIATRICS

*Prof. GIOVANNI CORSELLO*

### SUGGESTED BIBLIOGRAPHY

Nelson. Manuale di pediatria; autori: Karen J. Marcandante, Robert M. Kliegman, Hal B. Jenson; editore: Elsevier; edizione: 6; anno edizione: 2012; ISBN-10: 8821432289; ISBN-13: 978-8821432286.

<b>AMBIT</b>	10347-Scienze della dietistica
<b>INDIVIDUAL STUDY (Hrs)</b>	30
<b>COURSE ACTIVITY (Hrs)</b>	20

### EDUCATIONAL OBJECTIVES OF THE MODULE

To provide the basic knowledge of fetal, neonatal and child development  
 To know the feeding techniques in healthy children and in children with congenital and acquired diseases  
 To know the characteristics of milks and foods dedicated to newborns and infants  
 To know the main problems of the developmental age with repercussions on the food, growth and development

## SYLLABUS

Hrs	Frontal teaching
4	Fetal development. Fetal programming. The fetus with intrauterine growth restriction.
4	The preterm newborn. Enteral and parenteral feeding in the neonatal period. Breastfeeding techniques, indications and contraindications
4	Feeding with formulas: starting formulas for preterm and full-term newborns, and formulas for infants. Special formulas for congenital, metabolic and acquired problems.
4	The weaning. Auxology and postnatal growth deficit in developmental age.
4	Symptoms and signs of gastrointestinal problems, malabsorption, food allergies, celiac disease, cystic fibrosis.
4	Overweight, obesity and related complications in children. Nutrition of children with diabetes.
4	Neonatal screening. Vaccinations and vaccination schedule

**MODULE**  
**PHYSICAL AND REHABILITATION MEDICINE IN THE NUTRITIONAL AREA**

*Prof.ssa GIULIA LETIZIA MAURO*

**SUGGESTED BIBLIOGRAPHY**

materiale didattico fornito dal docente (inclusa selezione della letteratura scientifica)

<b>AMBIT</b>	10351-Scienze interdisciplinari cliniche
--------------	--

<b>INDIVIDUAL STUDY (Hrs)</b>	30
-------------------------------	----

<b>COURSE ACTIVITY (Hrs)</b>	20
------------------------------	----

**EDUCATIONAL OBJECTIVES OF THE MODULE**

The student must have the basic anatomical and physiological notions of the musculoskeletal and nervous systems, as well as the pathophysiology of bone and muscle metabolism.

He / she will have to acquire the fundamental notions that allow to analyze the movement through the physiological, biomechanical and metabolic principles and mechanisms. Know the neuro-motor learning process and the acquisition of skills. It will have to understand the correlation between bone and muscle health, physical activity, therapeutic exercise and nutrition. Know the fundamentals of therapeutic exercise and physical therapy as tools to improve the quality of life, health and well-being of healthy subjects or those affected by pathologies with particular interest in overweight, obesity, underweight, anorexia, etc.

Furthermore, the student must be able to clearly communicate the knowledge acquired and must have developed the learning skills that allow him to continue studying independently.

He will have to acquire the skills to interact in a suitable way with the patient, establishing an empathic communication; he will also have to learn to listen to patients and family as well as to communicate information clearly, facilitating their understanding. He will also have to interact with the other professional figures of the different teams.

**SYLLABUS**

Hrs	Frontal teaching
2	notions of therapeutic exercise
2	General notions of physical therapy
2	Upper limb kinesiology
2	Lower limb kinesiology
2	Kinesiology of the spine
2	The analysis of walking
2	Muscle alterations
2	Muscle alterations and malnutrition: hypotonotrophy and sarcopenia
2	Alterations of Vitamin D in rehabilitation
2	Rehabilitation in chronic degenerative diseases in the geriatric age

**MODULE  
CARDIOVASCULAR SYSTEM DISEASES**

*Prof.ssa GIUSEPPINA NOVO*

**SUGGESTED BIBLIOGRAPHY**

Cardiologia per studenti e medici di medicina generale. Edizioni Idelson Gnocchi  
Rugarli C., Medicina Interna Sistematica.

<b>AMBIT</b>	10347-Scienze della dietistica
<b>INDIVIDUAL STUDY (Hrs)</b>	45
<b>COURSE ACTIVITY (Hrs)</b>	30

**EDUCATIONAL OBJECTIVES OF THE MODULE**

To know the basis of pathophysiology, epidemiology, clinical presentation, diagnostic criteria, natural history and treatment of major diseases of the cardiovascular system. To know the issues related to the importance of a correct dietetic approach in the primary and secondary prevention of cardiovascular disease. To know how to give elementary dietetic advice to patients with cardiovascular disease. The student must also know the basis of the main biochemical and instrumental tests useful for diagnosis and follow-up of individual cardiovascular diseases, particularly useful for exams to begin a physiotherapy treatment and evaluate the results.

**SYLLABUS**

<b>Hrs</b>	<b>Frontal teaching</b>
2	Main symptoms of cardiovascular disease: dyspnea, chest pain, palpitations, syncope
2	Atherosclerosis and cardiovascular risks factors. Prevention of cardiovascular diseases
4	Invasive and non invasive cardiological diagnostic tests
2	Acute coronary Syndromes: STEMI, UA/NSTEMI
2	Chronic ischemic heart disease
2	Acute and chronic heart failure
2	Cardiomyopathies and myocarditis
1	Infective endocarditis
1	Pericardial diseases
2	Valves disease
2	Cardiac arrhythmias
2	Sudden cardiac death and cardiac life support
1	Venous thromboembolism
1	Aortic aneurysm
1	Peripheral arterial disease
1	Arterial hypertension
2	Food and cardiovascular disease