



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"		
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2019/2020		
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2021/2022		
<b>CORSO DILAUREA</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)		
<b>INSEGNAMENTO</b>	DIETETICA, NUTRACEUTICA E ONCOLOGIA C.I.		
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	18944		
<b>MODULI</b>	Si		
<b>NUMERO DI MODULI</b>	3		
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	BIO/14, MED/06, MED/49		
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	GIAMMANCO MARCO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	BRANCATO ANNA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
	GIAMMANCO MARCO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	INCORVAIA LORENA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
<b>CFU</b>	9		
<b>PROPEDEUTICITA'</b>	05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.		
<b>MUTUAZIONI</b>			
<b>ANNO DI CORSO</b>	3		
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre		
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria		
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi		
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	<p><b>BRANCATO ANNA</b></p> <p>Mercoledì 14:00 17:00 Farmacologia, primo piano Ed. 11d, Policlinico Universitario Paolo Giaccone</p> <p>Giovedì 10:00 13:00 Farmacologia, primo piano Ed. 11d, Policlinico Universitario Paolo Giaccone</p> <p><b>GIAMMANCO MARCO</b></p> <p>Martedì 09:00 11:00 Dipartimento di Discipline Chirurgiche, Oncologiche e Stomatologiche Via Liborio Giuffrè, 5 90127 PALERMO (PA)</p> <p>Giovedì 09:00 11:00 Dipartimento di Discipline Chirurgiche, Oncologiche e Stomatologiche Via Liborio Giuffrè, 5 90127 PALERMO (PA)</p> <p><b>INCORVAIA LORENA</b></p> <p>Martedì 13:00 17:00 Piano Terra UOC Oncologia Medica</p> <p>Giovedì 12:30 16:30 Piano Terra UOC Oncologia Medica</p>		

DOCENTE: Prof. MARCO GIAMMANCO

<b>PREREQUISITI</b>	Aver sostenuto gli esami del primo anno
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	<p>Sono a conoscenza dei macro- e micro-nutrienti, dei principi della nutrigenetica e della nutrigenomica, delle sindromi e delle malattie, inclusi i tumori, conseguenti a comportamenti alimentari errati e le basi del loro trattamento nutrizionale. Sono a conoscenza dei principi degli alimenti funzionali e della nutraceutica</p> <p><b>CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE</b> sanno pianificare indagini di popolazione e campagne di screening e promozione della corretta alimentazione, anche in termini di prevenzione metabolica, cardiovascolare ed oncologica raccogliere un'anamnesi approfondita sulle abitudini alimentari, la storia familiare, l'attivita' fisica e le eventuali variazioni di peso; sanno raccogliere informazioni circa l'uso di farmaci e/o di supplementi dietetici, nonche' il consumo di alcool in relazione all'impatto sullo stato nutrizionale riconoscere i fattori di rischio alimentari che influenzano lo stato di salute</p> <p><b>AUTONOMIA DI GIUDIZIO</b> Sanno riconoscere i limiti della loro professione e quando richiedere l'intervento di altre figure professionali. Hanno la capacita' di integrare le conoscenze per gestire la complessita, anche in condizioni di multipatologia, nonche' di formulare giudizi anche eventualmente sulla base di informazioni limitate o incomplete. Essere in grado di valutare le implicazioni ed i risultati dei trattamenti.</p> <p><b>ABILITA' COMUNICATIVE</b> Hanno la capacita' di descrivere, divulgare e commentare le conoscenze acquisite, i risultati delle indagini effettuate nelle comunita' adeguando le forme comunicative agli interlocutori e sono in grado di divulgare tali risultati e promuovere il cambiamento degli stili di vita. Hanno capacita' di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico. hanno abilita' a spiegare comprensibilmente la terapia al paziente ed ai familiari anche mediante counseling e formazione del caregiver</p> <p><b>CAPACITA' DI APPRENDIMENTO</b> Sono in grado di gestire l'informazione biomedica per aspetti educativi e preventivi nei settori specialistici dell'area di medicina generale e specialistica, come area oncologica, internistica, endocrinologia, materno-infantile, dell'igiene e chirurgica.</p>
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</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>
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali

**MODULO  
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 3**

*Prof. MARCO GIAMMANCO*

**TESTI CONSIGLIATI**

materiale didattico fornito dal docente

G. Liguri. Nutrizione e Dietologia. Aspetti clinici dell'alimentazione. Zanichelli ME

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	10347-Scienze della dietistica
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	45
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	30

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

Maturare conoscenze e competenze riferibili alla ristorazione collettiva come mezzo di prevenzione e promozione della salute in gruppi specifici di popolazione; sviluppare conoscenze e competenze relative al concetto di sostenibilita' alimentare e, nello specifico, di dieta sostenibile e di politiche alimentari sostenibili nell'ambito della ristorazione collettiva  
Acquisire conoscenze sulla legislazione inerente alla sicurezza alimentare in ambito relativo alla nutrizione delle collettività.  
Applicare le conoscenze teoriche per quanto di competenza professionale nell'ambito della sicurezza alimentare e ristorazione collettiva.

**PROGRAMMA**

ORE	Lezioni
2	Sicurezza alimentare e nutrizionale: principi teorici e aspetti applicativi.
2	Ristorazione collettiva (scolastica, aziendale, commerciale, assistenziale): principi teorici e aspetti organizzativi.
2	Gli acquisti delle materie prime: caratteristiche merceologiche, schede tecniche di prodotto, qualifica dei fornitori.
2	Ricevimento e stoccaggio delle merci
2	La produzione degli alimenti: quantita' e qualita' dei controlli.
2	Le tecniche produttive: Legame fresco – caldo Legame “Cook and chill” e “Cook and freeze”
2	Capitolati d'appalto: principi generali.
2	Documenti di riferimento per la ristorazione collettiva europei, nazionali e regionali: analisi critica.
2	Politiche alimentari: principi generali e applicativi.
2	Valutazione delle abitudini e dei consumi alimentari.
2	Programmazione menu' in funzione della tipologia d'utenza (sanita, assistenziale e domiciliare, scuole, aziende)
2	Evoluzione normativa relativa alla legislazione alimentare.
2	Regolamenti Europei inerenti la sicurezza alimentare, pacchetto Igiene.
2	Normativa in merito all'etichettatura degli alimenti.
2	Normativa relativa ad Alimenti destinati a fini medici speciali. Regolamento(UE).

**MODULO  
FARMACOLOGIA**

*Prof.ssa ANNA BRANCATO*

**TESTI CONSIGLIATI**

H.P. Rang, M.M. Dale, J. M. Ritter, R.- Flower. Farmacologia.  
F. Clementi, G. Fumagalli. Farmacologia generale e molecolare.  
Galli C., Gatti E., Tomassi G., Visioli F. Farmacologia e Nutrizione

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	A
<b>AMBITO</b>	10339-Primo soccorso
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	45
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	30

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

L'obiettivo formativo previsto e' quello di fare acquisire allo studente le competenze necessarie per comprendere la farmacologia generale, la farmacocinetica e la farmacodinamica di alcune classi di farmaci e soprattutto le interazioni tra farmaci e alimentazione.

**PROGRAMMA**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
6	Definizione di farmaco. Farmacocinetica: vie di somministrazione ed assorbimento dei farmaci, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci. Variabilita' della risposta farmacologica
4	Farmacodinamica: principi generali dell'azione dei farmaci, concetto di recettore, curve dose-risposta, studi di binding recettoriale, potenza ed efficacia. Interazioni tra farmaci. Reazioni avverse.
4	Interazioni tra farmaci ed alimentazione: interazioni chimiche, farmacocinetiche e farmacodinamiche fra farmaci ed alimenti.
2	<b>FARMACOLOGIA SPECIALE:</b> farmaci che agiscono sull'apparato digerente
2	farmaci attivi nei confronti delle dislipidemie
2	farmaci ipoglicemizzanti
2	trattamento farmacologico di obesita, anoressia, bulimia.
2	Farmaci che interferiscono con la percezione del gusto, farmaci che modulano fame e sazietà; Farmaci che inducono malassorbimento e farmaci che inducono aumento di peso; farmaci che interferiscono con la motilita' gastrointestinale; farmaci che interferiscono sull'assorbimento lipidico
2	Alcune classi di farmaci del sistema nervoso che interferiscono sul funzionamento dell'apparato gastrico
2	integratori alimentari ed antiossidanti, vitamine idrosolubili e liposolubili
2	Etanolo: aspetti nutrizionali, farmacologici e tossicologici

**MODULO  
ONCOLOGIA MEDICA**

*Prof.ssa LORENA INCORVAIA*

**TESTI CONSIGLIATI**

materiale didattico fornito dal docente

G. Liguri. Nutrizione e Dietologia. Aspetti clinici dell'alimentazione.

Zanichelli ME Barasi. Human nutrition. A health perspective. Hodder Arnold

I.A. Macdonald & Helen M. Roche. Nutrition & Metabolism. Blackwell Publishing

**TIPO DI ATTIVITA'**

B

**AMBITO**

10351-Scienze interdisciplinari cliniche

**NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO  
PERSONALE**

45

**NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA'  
DIDATTICHE ASSISTITE**

30

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

L'obiettivo del corso e' quello di studiare i meccanismi biomolecolari responsabili della crescita tumorale dei tumori piu' frequenti(colon, polmone, mammella etc...) e le correlazioni con lo stile di vita e con l'alimentazione.

**PROGRAMMA**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
3	Biologia dei tumori
3	Biologia dei tumori : metastasi e neo-angiogenesi
3	Immunoterapia dei tumori
3	Imaging delle neoplasie piu' frequenti
3	Tumori del tratto gastro-intestinale: stomaco, colon e retto.
3	Tumori del tratto gastro-intestinale: pancreas, vie biliari e tumori neuroendocrini
3	Carcinoma polmonare
3	Tumori della mammella
3	Alimentazione e cancro (1)
3	Alimentazione e cancro (2)