UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza “G. D’Alessandro”
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2019/2020
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2020/2021
CORSO DILAUREA	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
INSEGNAMENTO	SCIENZE UMANE E NUTRIZIONE NEL CICLO DELLA VITA C.I.
CODICE INSEGNAMENTO	18945
MODULI	Si
NUMERO DI MODULI	3
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	M-DEA/01, MED/49, MED/38
DOCENTE RESPONSABILE	
ALTRI DOCENTI	CORSELLO GIOVANNI Professore Ordinario Univ. di PALERMO MONTES STEFANO Ricercatore Univ. di PALERMO
CFU	11
PROPEDEUTICITA'	05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	2
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	**CORSELLO GIOVANNI** Martedì 10:00 12:00 Dipartimento Materno InfantileVia Alfonso Giordano, 390127 Palermo **MONTES STEFANO** Lunedì 10:00 13:00 Viale delle Scienze, Ed. 2, primo piano, stanza 10

DOCENTE:

PREREQUISITI	Conoscenza della composizione degli alimenti, concetto di caloria, apporti calorici degli alimenti Ruolo delle vitamine e oligoelementi in nutrizione umana Nozioni di fisiologia dell'apparato gastrointestinale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	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. CONOSCENZA E COMPRENSIONE Capacita' di compCapacita' 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 collettivita, di particolari gruppi (inclusi gli aspetti della diversificazione demoetnica 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 demoetnica 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 demoetnica 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 demoetnica relativa all'attuale societa' multietnica. Capacita' di costruire percorsi analitici per lo studio del rapporto tra alimentazione e cultura. AUTONOMIA DI GIUDIZIO 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 ABILITA' COMUNICATIVE 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. 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. CAPACITA' DI APPRENDIMENTO 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'alimentazionerendere 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 societa, inclusi i rapporti tra i modi di produzione e consumo CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE Capacita' di identificare i bisogni fisici, biologici, psicologici e sociali dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	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. Distribuzione dei voti. 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. 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 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. 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 Insufficiente: non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni frontali

MODULO
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2

TESTI CONSIGLIATI	
Materiale fornito dal docente A. Mariani Costantini, C. Cannella, G. Tomassi. Alimentazione e nutrizione umana. Il Pensiero Scientifico Editore, 2016 LARN IV edizione Linee guida per una sana alimentazione italiana	
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10347-Scienze della dietistica
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30
OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO	
Il corso ha l'obiettivo di dimostrare che nutrirsi non e' un fatto meramente tecnico, piuttosto fortemente associato ad aspetti socio-culturali che occorre considerare nell'approccio al paziente nelle diverse fasi della vita. Al riguardo la Dieta Mediterranea sara' ampiamente discussa e si valuteranno dati della popolazione locale. Oltre agli aspetti che legano dieta e salute, si tratteranno anche le principali questioni bioetiche connesse all'alimentazione.	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	fattori che influenzano le scelte alimentari
3	prescrizioni religiose sul comportamento alimentare
3	gli stili alimentari piu' diffusi
2	alimentazione nella donna in allattamento ed in gravidanza
2	alimentazione nel bambino
2	il paziente anziano
2	alimentazione e prevenzione delle patologie
2	stili di vita
2	La piramide degli alimenti
3	Il cibo e le grandi tematiche bioetiche
6	la ristorazione collettiva

MODULO
PEDIATRIA

Prof. GIOVANNI CORSELLO

TESTI CONSIGLIATI	
Bartolozzi. Pediatria. Principi e pratica clinica. Masson Careddu et al. Pediatria Generale e Specialistica. Ambrosiana Marcdante et al. Nelson Manuale di Pediatria. Elsevier	
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	10347-Scienze della dietistica
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	30
OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO	
Fornire le conoscenze di base dello sviluppo fetale, neonatale e in eta' evolutiva Conoscere le tecniche di alimentazione del bambino sano e con patologia congenita ed acquisita Conoscere le caratteristiche dei latti e degli alimenti dedicati alla infanzia Conoscere le principali problematiche della eta' evolutiva con ripercussioni sul versante alimentare, della crescita e dello sviluppo	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	Sviluppo fetale. Programming fetale. Il feto con restrizione di crescita intrauterina.
4	Il neonato sano. La crescuta del bambino sano.
4	Il neonato pretermine. Alimentazione enterale e parenterale in epoca neonatale.
2	Allattamento al seno tecniche, indicazioni e controindicazioni. Alimentazione con formule: formule di partenza per neonati pretermine e a termine, latti di proseguimento e latti di crescita.
2	Il divezzamento.
8	Sintomi e segni di problematiche gastrointestinali, malattie infiammatorie croniche intestinali, allergie alimentari, celiachia, fibrosi cistica.
4	Sovrappeso, obesita' e complicanze nel bambino. La nutrizione del bambino diabetico.
4	Screening neonatali. Vaccinazioni e calendario vaccinale.

MODULO
DISCIPLINE DEMOETNOANTROPOLOGICHE

Prof. STEFANO MONTES

TESTI CONSIGLIATI

M. Niola, Homo dieteticus, Bologna, Mulino
E. Moro, La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita, Mulino
C.M. Counihan, The anthropology of Food and Body: Gender, Maning, Power, Routledge
C. Levi-Strauss, Siamo tutti cannibali, Mulino
W. Belasco, Food. The key concepts, Berg

TIPO DI ATTIVITA'	A
AMBITO	10337-Scienze propedeutiche
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	75
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	50

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Obiettivo del modulo e' di fornire agli studenti la conoscenza dei metodi utilizzati oggigiorno nelle moderne scuole di antropologia culturale, sottolineando specificamente il rapporto esistente tra le nozioni di cibo, alimentazione e cultura. Piu' specificamente, il corso mirera' a fornire strumenti conoscitivi relativi (i) all'alimentazione intesa come strumento di organizzazione e comprensione delle varie culture e alla (ii) cultura intesa come dispositivo di strutturazione dei principi alimentari nella loro diversita. Una considerazione particolare sara' data alla gravidanza e alimentazione come forme interconnesse di ritualizzazione del passaggio culturale e all'intreccio adolescenza e alimentazione in quanto forme di vita nelle diverse societa

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
5	Tipi di alimentazione e forme della cultura
5	Significazione generale e comunicazione particolare del patrimonio culturale
5	Codici alimentari, interazione umana e sistemi di cibo locali
5	Culture dell'alimentazione a confronto
5	Modalita' di cottura degli alimenti e successione delle portate in culture diverse
5	Tradizioni alimentari del mediterraneo
5	Tabu' religiosi, digiuno e astinenza alimentare in quanto espressione identitaria individuale e collettiva
5	Saperi collettivi, storie individuali e memorie strutturanti dell'alimentazione
5	Un rito di passaggio interculturale: gravidanza e alimentazione
5	Adolescenza e alimentazione come forme di vita in culture diverse