



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

**DOCENTE:**

<b>PREREQUISITI</b>	<p>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</p>
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</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 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.</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 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.</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</p>

	<p>particolare 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> <p>Capacità di identificare i bisogni fisici, biologici, psicologici e sociali dell'individuo, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.</p>
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<p>Prova orale volta ad accertare le competenze previste dal corso e la capacità di sintesi personale. La valutazione è 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) la capacità di elaborazione; c) il possesso di adeguate capacità 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) capacità avanzata di applicare le conoscenze acquisite e piena padronanza degli strumenti più efficaci per concepire un'analisi culturale sulla base di orientamenti teorici particolari c) proprietà dei linguaggi specifici della disciplina d) eccellente capacità 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 capacità di applicare le conoscenze acquisite e buona padronanza degli strumenti più adatti a operare un'analisi culturale sulla base di alcuni orientamenti teorici c) buona proprietà del linguaggio specialistico d) capacità 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 capacità di applicare i metodi e gli strumenti relativi all'insegnamento c) basilare padronanza del linguaggio specialistico d) basilari capacità di organizzare gli argomenti di studio della disciplina.</p> <p>18 – 21: a) Minima conoscenza dei principali argomenti dell'insegnamento b) Minima capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite c) Minima padronanza del linguaggio tecnico d) Minima capacità 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>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	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

<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**

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**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
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

<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

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

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
2	Sviluppo fetale. Programming fetale. Il feto con restrizione di crescita intrauterina.
4	Il neonato sano. La crescita 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

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

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

Obiettivo del modulo e' di fornire agli studenti la conoscenza dei metodi utilizzati oggi 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**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
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