



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro"		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2021/2022		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)		
INSEGNAMENTO	DIETETICA, NUTRACEUTICA E ONCOLOGIA C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	18944		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	3		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	BIO/14, MED/06, MED/49		
DOCENTE RESPONSABILE	GIAMMANCO MARCO	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	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
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'	05209 - MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE C.I.		
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	3		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	<p>BRANCATO ANNA</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>GIAMMANCO MARCO</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>INCORVAIA LORENA</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

PREREQUISITI	Aver sostenuto gli esami del primo anno
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<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>CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE 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>AUTONOMIA DI GIUDIZIO 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>ABILITA' COMUNICATIVE 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>CAPACITA' DI APPRENDIMENTO 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>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<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>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali

**MODULO
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 4**

Prof. MARCO GIAMMANCO

TESTI CONSIGLIATI

Materiale didattico fornito dal docente. Fondamenti di Scienza dell'Alimentazione. La Guardia M., Giammanco S. & Giammanco M. EdiSES 2010. Alimentazione Nutrizione e salute. Debellis L; Poli A. EdiSES. 2019.

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

Maturare conoscenze e competenze riferibili alla classificazione degli alimenti di origine animale e vegetale. Sviluppare conoscenze e competenze relative alle caratteristiche nutrizionali e alle molecole antiossidanti presenti nelle varie classi di alimenti. Acquisire conoscenze su alimenti funzionali, alimenti modificati e novel food, OGM, alimenti biologici. Applicare le conoscenze teoriche sulle molecole antiossidanti delle principali classi di alimenti nella prevenzione di malattie cronico degenerative e tumori.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Alimentazione nella prevenzione dei tumori.
3	Gruppi alimentari e loro caratteristiche.
3	Alimenti di origine animale. Latte e derivati, uova.
3	Alimenti di origine animale. Carne, frattaglie, derivati della pesca.
3	Alimenti di origine vegetale. Legumi, cereali, pane, pasta, ortaggi.
3	Alimenti di origine vegetale. Riso, patate, frutta, funghi.
3	Oli e grassi.
3	Bevande analcoliche, succhi, caffè. Bevande alcoliche: vino, birra, effetti tossici dell'alcool.
3	Vitamine idrosolubili.
3	Vitamine liposolubili.

**MODULO
FARMACOLOGIA**

Prof.ssa ANNA BRANCATO

TESTI CONSIGLIATI

Clark M.A., Finkel R., Rey J.A., Whalen K. "Le basi della Farmacologia" Eds. Zanichelli.- Isbn: 9788808188649

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

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il Modulo si propone di fornire agli studenti la capacità di utilizzare proficuamente il linguaggio proprio della disciplina, di acquisire la conoscenza dei concetti fondamentali di farmacocinetica e farmacodinamica, necessari per la comprensione dell'attività terapeutica, degli effetti collaterali e tossici delle categorie di farmaci che saranno trattate nel corso delle lezioni. Particolare attenzione verrà riservata alle interazioni tra farmaci e alimentazione.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	Introduzione alla farmacologia. Farmacocinetica: vie di somministrazione; assorbimento, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci. Variabilità della risposta farmacologica.
4	Farmacodinamica. Meccanismo d'azione dei farmaci. Recettori e loro classificazione, interazione farmaco-recettore, sistemi effettori Definizione di agonista, agonista parziale, agonista inverso, antagonista competitivo e non. Curve dose-risposta.
4	Interazioni tra farmaci e alimentazione: interazioni chimiche, farmacocinetiche e farmacodinamiche. Stato nutrizionale e risposta ai farmaci
2	Farmacologia dell'apparato digerente
2	Farmaci utilizzati nelle dislipidemie
2	Agenti ipoglicemizzanti
2	Trattamento farmacologico di obesità, anoressia, bulimia
2	Farmaci che interferiscono con la percezione del gusto. Farmaci che modulano fame e sazietà. Farmaci che inducono malassorbimento. Farmaci che determinano guadagno ponderale. Farmaci che interferiscono con la motilità gastrointestinale. Farmaci che alterano il metabolismo lipidico e la regolazione della glicemia.
2	Nutraceutici. Vitamine. Integratori alimentari.
2	Etanolo: aspetti nutrizionali, farmacologici e tossicologici.
4	Alimenti a fini medici speciali. Miscele per nutrizione enterale e parenterale

**MODULO
ONCOLOGIA MEDICA**

Prof.ssa LORENA INCORVAIA

TESTI CONSIGLIATI

materiale didattico fornito dal docente

Autori: COMU (Collegio degli Oncologi Medici Italiani). Titolo: Manuale di oncologia medica

Editore: Minerva Medica - ISBN:9788877119391

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

ORE	Lezioni
3	Biologia e storia naturale dei tumori
3	Approccio clinico ai tumori solidi: dalla sintomatologia alla diagnosi
3	Stadiazione e principali strategie terapeutiche
3	Fattori prognostici e predittivi; Tumore della mammella
3	Tumori del tratto gastro-intestinale: stomaco, colon e retto.
3	Tumori del tratto gastro-intestinale: pancreas, vie biliari e tumori neuroendocrini
3	Melanoma e Tumori del polmone
3	Tumori uro-ginecologici
6	Alimentazione e cancro: l'alimentazione come fattore di rischio in oncologia