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	2022/2023		
CORSO DILAUREA	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)		
INSEGNAMENTO	SCIENZE MEDICHE E DIETETICHE C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	18949		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	3		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	MED/12, MED/13, MED/49		
DOCENTE RESPONSABILE	BUSCEMI SILVIO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	GUARNOTTA VALENTINA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
	PETTA SALVATORE	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	BUSCEMI SILVIO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
CFU	9		
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	**BUSCEMI SILVIO** Martedì 08:00 09:30 UOC di Endocrinologia, Malattie del Ricambio e della Nutrizione (piazza delle cliniche 2 - primo piano) - PREVIA RICHIESTA a silvio.buscemi@unipa.it **GUARNOTTA VALENTINA** Giovedì 12:00 12:30 **PETTA SALVATORE** Lunedì 15:00 16:00 Secione di Gastroenterologia e Epatologia, Di.Bi.M.I.S.		

DOCENTE: Prof. SILVIO BUSCEMI

PREREQUISITI	Avere superato l'esame relativo ai corsi di Biologia, Scienze Biomediche CI, Chimica e produzione degli alimenti CI, Microbiologia e patologia generale CI
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Il Corso e' disegnato anche con l'intento di affrontare in modo organico e ricorrendo a competenze multidisciplinari la complessa tematica "dieta-obesita-diabete-steatosi epatica", condizione che nelle singole componenti ha raggiunto dimensioni pandemiche ed il cui trattamento prevede un ruolo sempre piu' centrale per la figura professionale del Dietista. Conoscenza e capacita' di comprensione Acquisizione dei concetti di base relativi a: macro- e micro-nutrienti, meccanismi che regolano il bilancio energetico, caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura; valutazione visiva di pesi e volumi degli alimenti, caratteristiche antropometriche e metodiche di valutazione dello stato nutrizionale,valutazione dello stato di nutrizione delle persone sane e malate, malattie che provocano malnutrizione, lo stato di nutrizione delle persone sane e malate. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione Capacita' di identificare i bisogni fisici e biologici correlati all'alimentazione ed alla nutrizione. Capacita' di utilizzare gli strumenti idonei per la valutazione della composizione corporea e lo stato di nutrizione (anamnesi alimentare, antropometria, plicometria, bioimpedenziometria, DEXA). Capacita' di formulare tabelle di composizione degli alimenti, di compilare liste di equivalenti di nutrienti, di eseguire correttamente una storia dietetica, di condurre un esame antropometrico completo finalizzato alla valutazione dello stato nutrizionale. Capacita' di riconoscere le condizioni di malnutrizione, per eccesso o per difetto Autonomia di giudizio Essere in grado di comprendere autonomamente gli eventuali errori del metabolismo, le alterazioni enzimatiche e dei cicli biologici e le conseguenze sullo stato di salute. Essere in grado di interpretare autonomamente i risultati delle indagini antropometriche cliniche e strumentali, ed identificare i fattori di rischio. Essere in grado di identificare gli equivalenti di nutrienti non desiderati dai pazienti e di valutare il discostamento dalla norma, limitatamente ai principali parametri antropometrici. Abilita' comunicative Capacita' di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico. Hanno capacita' di descrivere e commentare i dati antropometrici e le tabelle degli alimenti, adeguando le forme comunicative agli interlocutori. Hanno abilita' di ascoltare il paziente attentamente per comprendere e sintetizzare l'informazione rilevante su tutte le problematiche, comprendendone i loro contenuti Capacita' d'apprendimento Capacita' di seguire corsi specialistici e seminari di ulteriore approfondimento nel settore della nutrizione. Capacita' di apprendere i meccanismi delle principali malattie metaboliche nelle varie fasce di eta, identificare le criticita' relative alla diagnostica ed alla terapia. Capacita' di identificare eventuali alterazioni su base genetica ed indirizzare la diagnosi. Capacita' di apprendono i meccanismi che sottendono alle misurazioni antropometriche. Capacita' di apprendere le metodiche per classificare lo stato nutrizionale degli individui.
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 capacitaa' 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'
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula

MODULO
GASTROENTEROLOGIA II

Prof. SALVATORE PETTA

TESTI CONSIGLIATI	
MANUALE DI GASTROENTEROLOGIA, UNIGASTRO	
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 si prefigge di fornire agli studenti:
-la conoscenze delle principali malattie del fegato, del pancreas e delle vie biliari,
-la correlazione tra nutrizione, comportamenti alimentari e malattie del fegato, del pancreas e delle vie biliari;
-le conoscenze per stabilire una corretta relazione con i pazienti che sono affetti da patologie del fegato, del pancreas e delle vie biliari;
-le capacita' di interagire con le altre figure professionali (medici, infermieri , farmacisti) che partecipano alla gestione della salute dei pazienti.

Lo studente deve acquisire conoscenze riguardo a:
-meccanismi eziopatogenetici che determinano le malattie del fegato, del pancreas e delle vie biliari e sulla loro storia naturale;
-interpretazione dei sintomi riferiti dai pazienti e nella capacita' di discussione con le altre figure sanitarie;
-processi diagnostici e le terapie delle principali malattie del fegato, del pancreas e delle vie biliari.
-relazione con il paziente per poter valutare le difficolta' dell'alimentazione nelle malattie gastro-intestinali croniche, e potere consigliare regimi alimentari corretti e utili per le patologie acute e croniche.
-programmazione e gestione della dieta parenterale e/o enterale per i pazienti con le malattie del fegato, del pancreas e delle vie biliari.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	I meccanismi fisiopatologici di base della funzione epatica, delle vie biliari e del pancreas
2	Ipertransaminasemia ed epatiti virali acute e croniche
4	Malattie epatiche da alcol, autoimmuni, danno da farmaci: diagnosi, terapia ed implicazioni nutrizionali
4	Steatoepatite non alcolica
4	Cirrosi epatica: epidemiologia, storia naturale ed impatto della nutrizione come fattore di rischio e terapia
2	Neoplasie del fegato e delle vie biliari: diagnosi, terapia e ruolo della nutrizione
2	Sarcopenia e malattie croniche di fegato
2	Terapia nutrizionale, attivita' fisica e nutraceutica nelle malattie croniche di fegato
4	Malattie della colecisti e delle vie biliari. Pancreatiti acute e croniche e neoplasie del pancreas

ORE	Esercitazioni
4	Discussione su casi clinici

MODULO
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE 2

Prof. SILVIO BUSCEMI

TESTI CONSIGLIATI	
materiale didattico fornito dal docente G. Liguri. Nutrizione e Dietologia. Aspetti clinici dell'alimentazione. Zanichelli - ISBN: 9788808253811 ME Barasi. Human nutrition. A health perspective. Hodder Arnold - ISBN: 0340810254 I.A. Macdonald & Helen M. Roche. Nutrition & Metabolism. Blackwell Publishing - ISBN: 978-1-405-16808-3	
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	
Obiettivo del modulo e' fornire le nozioni di base per la comprensione delle problematiche nutrizionali sia in termini tecnici diagnostici che terapeutici, con particolare riferimento alle tematiche della malnutrizione per eccesso e per difetto, nonche' metaboliche e cardiovascolari.	

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	I nutrienti ed i fabbisogni nutrizionali
2	caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura; valutazione visiva di pesi e volumi degli alimenti; i FODMAP
2	Allergie ed intolleranze alimentari
2	Controllo dell’appetito
3	Bilancio energetico - calorimetria diretta ed indiretta
3	il tessuto adiposo composizione corporea (modelli compartimentali e metodiche)
2	meccanismi di risparmio e di dissipazione energetica condizioni associate ad alterazioni della spesa energetica
2	Obesita-magrezza, fisiopatologia
2	Alimentazione e metabolismo, destino metabolico dei nutrienti, La fase di digiuno e la fase post-prandiale
2	Dieta, ipertensione, diabete, sindrome metabolica
2	Dieta, rischio metabolico e cardiovascolare Indice e carico glicemico
2	malattie metaboliche ereditarie
2	Le diete e la dieta salutare
2	Malnutrizione e cachessia

MODULO
ENDOCRINOLOGIA

Prof.ssa VALENTINA GUARNOTTA

TESTI CONSIGLIATI

Lombardo-Lenzi. Manuale di Endocrinologia. EdiSes

Slides fornite dal docente

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

Conoscenza e capacita' di comprensione
Acquisire le competenze per la comprensione dei quadri fisiopatologici, biochimici e molecolari delle principali endocrinopatie. Comprensione del linguaggio specialistico usato.

Capacita' di applicare conoscenza e comprensione
Applicare le conoscenze acquisite per analizzare ed interpretare le problematiche di tipo endocrinologico che i pazienti possono presentare. Applicare i principi della medicina basata sulle evidenze nello svolgimento della attivita' di dietista

Autonomia di giudizio
Sapere identificare e risolvere i problemi del paziente utilizzando le conoscenze acquisite ed essere in grado di formulare giudizi personali per risolvere i problemi in ambito endocrino-dietologico presentati dai pazienti.

Abilita' comunicative
Esporre ai pazienti in maniera corretta, evidenziando soprattutto le ricadute nel campo della prevenzione e della terapia, le necessita' di intervento nutrizionale in alcune patologie specifiche. Interagire con altre figure professionali coinvolte nella cura dei pazienti attraverso un lavoro di gruppo efficiente.
.
Capacita' d'apprendimento
Capacita' di raccogliere, organizzare ed interpretare correttamente le informazioni acquisite dalle diverse risorse disponibili. In particolare integrare le informazioni mediante la consultazione di pubblicazioni scientifiche del settore acquisite soprattutto mediante l'uso di strumenti informatici (Medline, Internet).

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	Introduzione allo studio dell'endocrinologia. Cenni storici, Concetto di ghiandole endocrine, ormoni, feedback
4	Azione molecolare e cellulare degli ormoni, recettori, concetto di secondo messaggero, assi ormonali, psiconeuroendocrinoimmunologia
4	Diabete mellito: definizione e classificazione. Fisiologia e fisiopatologia dell'insula pancreatica. Biologia molecolare ed immunopatologia del DM. Clinica e terapia medica. Dietoterapia del diabete mellito.
3	Tessuto adiposo, network citokinico, infiammazione di basso grado,
3	Sindrome metabolica: definizioni, fisiopatologia, principi di terapia.
4	Tiroide: anatomia, fisiologia e fisiopatologia. Gozzo, ipertiroidismo, ipotiroidismo, malattia di Hashimoto, malattia di Graves.Basedow. Il laboratorio nella diagnosi di patologia tiroidea, Tiroide e metabolismo. Tiroide e peso corporeo
2	Surrene: anatomia, fisiologia e fisiopatologia, Principali quadri patologici. Malattie del surrene e metabolismo. Malattie del surrene e peso corporeo
3	Fisiopatologia ipotalamo-ipofisaria, adenomi ipofisari.
3	Cenni sulle principali sindromi endocrine genetiche (MEN, APS, Prader-Willi, IPEX)