



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Biomedicina, Neuroscienze e Diagnostica avanzata		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	SCIENZE DELLE PROFESSIONI SANITARIE TECNICHE DIAGNOSTICHE		
INSEGNAMENTO	PERCORSO INTERDISCIPLINARE PROFESSIONALIZZANTE III C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	22308		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	MED/49, MED/32		
DOCENTE RESPONSABILE	SALVAGO PIETRO	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	RANDAZZO CRISTIANA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
	SALVAGO PIETRO	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
CFU	6		
PROPEDEUTICITA'			
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	RANDAZZO CRISTIANA Giovedì 15:00 17:00 Dipartimento Promozione della Salute, Materno-Infantile, di Medicina Interna e Specialistica di Eccellenza "G. D'Alessandro" (Promise).Piazza delle Cliniche, 2, Edificio 2a -90127, PALERMOPREVIA RICHIESTA a cristiana.randazzo@unipa.it		
	SALVAGO PIETRO Mercoledì 14:00 15:00 UOSD Audiologia - AOUP "P.Giaccone"		

DOCENTE: Prof. PIETRO SALVAGO

PREREQUISITI	I prerequisiti sono quelli stabiliti a livello nazionale per l'accesso al CdS.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>CONOSCENZA E COMPRESIONE: Conoscenza e comprensione della funzione uditiva, delle conseguenze della deprivazione uditiva in età infantile e geriatrica e del ruolo dell'audiometrista e dell'audioprotesista nella diagnosi precoce e nella riabilitazione dell'ipoacusia e nello sviluppo della ricerca audiologica. Conoscenza della malnutrizione ospedaliera, della nutrizione artificiale, della promozione e della prevenzione della salute.</p> <p>CAPACITA' di APPLICARE CONOSCENZA e COMPRESIONE: capacità di utilizzare i principali strumenti di screening uditivo nell'età infantile e geriatrica e di mettere in atto interventi efficaci per la riabilitazione uditiva. Capacità di descrivere i principi teorici ed aspetti organizzativi della ristorazione collettiva in ambito assistenziale e delle politiche alimentari.</p> <p>AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Essere in grado di valutare ed integrare, in maniera autonoma le conoscenze acquisite di audiologia, audioprotesi e dietistica nello studio delle rispettive aree tematiche. Capacità di riconoscere le condizioni di malnutrizione, per eccesso o per difetto. Organizzazione di servizi, identificando e rispettando i ruoli delle singole figure professionali organizzando il lavoro in team multi-professionali. Capacità di prendere decisioni dirigenziali ed assistenziali in coerenza con le dimensioni legali, etiche e deontologiche che regolano la organizzazione sanitaria e la responsabilità professionale.</p> <p>ABILITA' COMUNICATIVE: Gli studenti svilupperanno capacità di comunicare e diffondere con chiarezza ed autonomia, sia nel proprio ambito professionale che non professionale, le conoscenze acquisite durante il corso, nonché capacità di comunicare idee, problemi e soluzioni correlate a tali conoscenze.</p> <p>CAPACITA' D'APPRENDIMENTO: Gli studenti svilupperanno padronanza delle conoscenze audiologiche e audioprotesiche apprese nel corso e la capacità di aggiornamento e approfondimento di tali conoscenze al fine di migliorare l'approccio globale al proprio ambito professionale. Lo studente deve sviluppare una metodologia scientifica di studio che gli permetta di saper interpretare e approfondire le problematiche dietetiche che gli si presenteranno nel proseguo dello studio e della carriera; deve acquisire la capacità di integrare le conoscenze acquisite e mostrare un approccio critico ed un atteggiamento orientato alla ricerca, dimostrando di essere in grado di formulare giudizi personali per risolvere problemi analitici e saper ricercare autonomamente l'informazione scientifica. Capacità di seguire corsi specialistici e seminari di ulteriore approfondimento nel settore della nutrizione. Eseguire relazioni valutative su strutture di ristorazione.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Prova orale volta ad accertare le competenze previste dal corso e la capacità' 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 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>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali

MODULO AUDIOLOGIA

Prof. PIETRO SALVAGO

TESTI CONSIGLIATI

- "Argomenti di Audiologia" Autori: S. Prosser e A. Martini Edizioni: Omega
- Materiale didattico fornito dal docente

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	20415-* Scienze e tecniche audiometriche
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	51
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	24

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Al completamento del corso lo studente deve:

- Conoscere le basi dell'anatomo-fisiologia del sistema uditivo e delle metodiche strumentali impiegate nella valutazione del deficit uditivo

- Essere in grado di descrivere le principali problematiche derivanti dalla deprivazione uditiva nel bambino e nell'anziano nonché i principali strumenti per una diagnosi precoce.

- Conoscere le implicazioni medico-legali della disciplina audiologica e le funzioni dell'audiometrista e dell'audioprotesista in un'equipe multidisciplinare ed in un contesto di ricerca clinica.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	Anatomo-fisiologia del sistema uditivo.
3	Principi di acustica e psicoacustica
3	Diagnostica strumentale audiologica
3	Le ipoacusie infantili. I programmi di screening uditivo.
3	L'ipoacusia nell'anziano. Interazione tra presbiacusia e declino cognitivo.
2	La deprivazione uditiva.
3	Audiologia e medicina legale
2	Ruolo dell'audiometrista e dell'audioprotesista nel team multidisciplinare. Il laureato magistrale nella formazione dei tecnici audioprotesisti e audiometristi e nel SSN.
2	Audiologia e ricerca scientifica

**MODULO
SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE**

Prof.ssa CRISTIANA RANDAZZO

TESTI CONSIGLIATI

materiale didattico fornito dal docente

M. Elia, et al. Nutrizione Clinica. Casa Editrice Ambrosiana - ISBN: 9788808680044

G. Dalla Torre. Alimentazione nella ristorazione collettiva. Gestione, qualità e sicurezza. Editore : Nuova Cultura ISBN-10 : 8833653927

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	21061-Attività formative affini o integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	51
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	24

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 sostenibilità 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.

Maturare conoscenze e competenze sulla malnutrizione e sulla gestione nell'ambito dei team multispecialistici. Maturare conoscenze e competenze per progetti di ricerca, formazione e prevenzione nell'ambito delle scienze dietetiche

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
3	La malnutrizione in difetto ed in eccesso: sarcopenia, cachessia, carenze di micronutrienti, carenze di macronutrienti, obesità
3	Malnutrizione ospedaliera e sindrome da refeeding
3	Nutrizione artificiale
1	Etica e nutrizione
1	Trial clinici
3	Promozione e Prevenzione della salute
2	Politiche alimentari: principi generali applicativi.
2	Sicurezza alimentare, pacchetto igiene e HACCP.
6	Ristorazione collettiva in ambito assistenziale: principi teorici ed aspetti organizzativi
4	Documenti di riferimento per la ristorazione collettiva europei, nazionali e regionali
2	Normativa relativa agli alimenti destinati a fini medici speciali ed etichettatura degli alimenti