

Corso Integrato I: SCIENZE FISICHE E STATISTICHE			
Settore Scientifico Disciplinare: FIS/07 MED/01 ING-INF/05 INF/01			CFU: 8
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire gli elementi essenziali della fisica, i metodi statistici con particolare riferimento ai fenomeni coinvolti nelle scienze della vita			
Contenuti: <i>Fisica:</i> Grandezze fisiche e loro misurazione. I fondamenti della dinamica. Meccanica dei fluidi. Termologia e calorimetria. Leggi della termodinamica. Cambiamento di stato. Teoria degli errori. <i>Statistica:</i> Il concetto di popolazione e di campione. Bias di selezione e randomizzazione. La distribuzione di Gauss. Concetto di valore normale. La valutazione dei trattamenti sugli individui e sui gruppi. <i>Sistemi di elaborazione delle informazioni:</i> Sistemi operativi. Ms-Dos. Windows. Applicazioni di informatica di uso generale, videoscrittura. Applicazioni di informatica in medicina, programma di dieta. Telematica, World Wide Web, Posta elettronica. Terminologia informatica.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso Integrato II: BIOCHIMICA E BIOLOGIA			
Settore Scientifico Disciplinare: BIO/10 BIO/12 BIO/13			CFU: 7
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire i concetti di biochimica e biologia per la comprensione dell'organizzazione biologica fondamentale, i processi cellulari di base degli organismi viventi, le basi molecolari dei meccanismi biologici			
Contenuti: <i>Biochimica:</i> atomo e particelle sub-atomiche, configurazione elettronica, legame chimico, nomenclatura di elementi, composti e formule di struttura, reazioni chimiche, stadi di aggregazione della materia, acidi e basi, soluzioni tampone, PH e POH. Struttura dei composti organici – isomeria, proprietà delle principali classi di composti organici, aminoacidi, idrati di carbonio, lipidi, acidi nucleici. Metabolismo dei carboidrati, metabolismo dei lipidi, metabolismo azotato, fluidi biologici, ormoni e vitamine. Metabolismo comparato degli organi. <i>Biochimica Clinica:</i> Finalità della medicina di laboratorio. Test diagnostici e test di screening. Campioni biologici: preparazione del paziente. Variabilità preanalitica, variabilità biologica, variabilità analitica. Differenze critiche. Controllo di qualità. Sensibilità e specificità analitica. Sensibilità e specificità diagnostica. Indagini di laboratorio per la valutazione biochimico-clinica dei processi di digestione e di assorbimento a livello del tubo gastroenterico di glucidi, proteine e lipidi. <i>Biologia Applicata:</i> Proprietà fondamentali degli organismi viventi. Teoria cellulare. Cellule eucariotiche, procarioti e virus. Composizione chimica degli organismi viventi. Struttura, organizzazione e duplicazione del DNA e dell'RNA cellulare e virale. Codice genetico e trascrizione. Struttura e funzione dei compartimenti cellulari. Classificazione e replicazione dei virus. Citoscheletro. La riproduzione cellulare.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso Integrato III: SCIENZE MORFOFUNZIONALI			
Settore Scientifico Disciplinare: BIO/16 BIO/17 BIO/09			CFU: 7
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Alla fine del corso lo studente deve essere in grado di riconoscere la morfologia microscopica di cellule e tessuti, nonché di descrivere forma, posizione, struttura e significato dei principali organi ed apparati. Inoltre deve acquisire i principali meccanismi di funzionamento della cellula e dei sistemi.			
Contenuti: <i>Anatomia:</i> La terminologia anatomica. Concetto di tessuto osseo e di ossificazione. Concetto di tessuto muscolare. Il cranio in generale. Le ossa dello scheletro assile (osso mascellare superiore, mandibola, osso ioide, ATM). Generalità sull'apparato circolatorio (vasi del digerente). Cuore (grande e piccola circolazione). Apparato respiratorio. Apparato digerente (tutti i tratti). Ghiandole salivari. Pancreas. Fegato e vie biliari. I denti e il paradonto. Concetti generali del sistema nervoso. Il sistema simpatico e quello parasimpatico. Il sistema nervoso centrale e il sistema nervoso periferico (nervo trigemino e glosso faringeo). Generalità sul sistema linfatico. Il rene. Il surrene. La tiroide. <i>Istologia:</i> Metodi di studio in Citologia ed Istologia. Struttura della cellula. Epiteli di rivestimento e ghiandolari. Tessuti connettivali. Sangue. Tessuto muscolare e nervoso. Apparato locomotore, circolatorio, digerente, urinario e genitale. Ghiandole endocrine. Sistema nervoso. <i>Fisiologia:</i> Fisiologia cellulare. La membrana cellulare. Il potenziale di azione: generazione e conduzione. La sinapsi. La contrazione muscolare. Fisiologia del sistema cardiovascolare. Fisiologia del sistema respiratorio. Fisiologia del rene. Fisiologia dell'apparato gastrointestinale. Fisiologia delle ghiandole endocrine.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato IV: PATOLOGIA GENERALE			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/04 MED/03 MED/07			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire i meccanismi eziologici e patogenetici degli eventi patologici nell'uomo. Conoscenza di base della genetica e della biologia dei microrganismi.			
Contenuti: <i>Patologia Generale:</i> Eziologia generale: agenti ambientali, fisici, chimici, biologici e genetici come causa di malattia. Patogenesi generale: infiammazione; degenerazione; apoptosi; necrosi. Aspetti degenerativi del sistema nervoso centrale e periferico. Morte neuronale durante lo sviluppo. Alterazione della crescita cellulare. Ipertrofia, iperplasia, neoplasia. <i>Genetica:</i> Basi cromosomiche dell'eredità. Struttura e funzione di geni e cromosomi. Mutazioni e malattie. I patterns di ereditarietà mendeliana e le principali malattie. L'ereditarietà multifattoriale e le malattie 'sociali'. Citogenetica clinica: il cariotipo e le principali malattie cromosomiche. Genetica e cancro. Gli strumenti diagnostici in genetica medica. Le strategie terapeutiche per le malattie genetiche. Principi della consulenza genetica <i>Microbiologia e microbiologia clinica:</i> Struttura della cellula batterica. I microrganismi e l'ambiente. Meccanismi di difesa verso i microrganismi patogeni.			
Propedeuticità: Biochimica e Biologia			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato V: SCIENZE PSICO-PEDAGOGICHE			
Settore Scientifico Disciplinare: M-PSI/01 MED/43 M-PED/01			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire adeguate competenze conoscitive, operative e relazionali nell'area delle scienze del comportamento umano.			
Contenuti: <i>Psicologia Generale:</i> Introduzione alla psicologia. L'esperienza del mondo: la sensazione e la percezione. Motivazione ed emozione nell'uomo: basi biologiche. La personalità. Lo stress. Influenza sociale e processi di gruppo: conformismo, devianza, leadership, relazioni costruttive e distruttive, la comunicazione, il rapporto con il paziente. <i>Bioetica:</i> Responsabilità bioetiche nelle professioni sanitarie: fondamenti e limiti della obiezione di coscienza <i>Pedagogia Generale:</i> Il benessere; Identità di genere; Teoria dell'attaccamento; Caratteristiche della comunicazione unidirezionale, bidirezionale e di gruppo. Elementi della comunicazione. Fattori che intervengono nel rendere la comunicazione persuasiva e convincente. Dissonanza cognitiva. I meccanismi dell'apprendimento. La comunicazione di messaggi a contenuto ansiogeno.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato VI: SCIENZE MEDICO-LEGALI E GESTIONALI			
Settore Scientifico Disciplinare: SECS-P/06 IUS/07 MED/43 MED/36			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve apprendere i principi dell'economia ed i principi organizzativi di un'azienda			
Contenuti: <i>Economia:</i> Concetti di economia politica e di economia sanitaria: analogie e differenze. I fondamenti del mercato: domanda, offerta e loro equilibrio. Le caratteristiche e l'evoluzione della domanda, dell'offerta e del mercato dei servizi sanitari. <i>Diritto del Lavoro:</i> La fonte contrattuale del rapporto di lavoro. Il ruolo della contrattazione collettiva. La distinzione tra lavoro autonomo e subordinato. Il lavoro parasubordinato, il socio d'opera, l'associazione in partecipazione ed il socio lavoratore di cooperativa. Lavoro privato e pubblico impiego. Nozione generale di imprenditore, impresa ed azienda. L'organizzazione aziendale ed il rischio d'impresa. <i>Medicina Legale:</i> Principi di diritto. La responsabilità professionale.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato VII: INTRODUZIONE ALLA DIETETICA			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/12 MED/13 MED/09 MED/49			CFU: 4
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione dello stato di nutrizione della popolazione sana e gli elementi fondamentali di una sana e corretta alimentazione.			
Contenuti: <i>Gastroenterologia:</i> Richiami di anatomia dell'apparato digerente. Fisiopatologia dell'esofago e dello stomaco. Fisiopatologia dell'intestino. Fisiopatologia del fegato. Fisiopatologia del pancreas. <i>Endocrinologia:</i> Rapporti tra struttura e funzione degli ormoni. Meccanismi di controllo della funzione dell'ovaio e del testicolo. Controllo della funzione ovarica: il ciclo mestruale. Fattori che controllano il metabolismo minerale: il paratormone, la calcitonina, la vitamina D. Concetti di pressione osmotica e di osmolarità: concentrazioni plasmatiche fisiologiche degli elettroliti. Il tessuto adiposo come organo endocrino. <i>Medicina Interna:</i> I nutrienti e gli standard nutrizionali - Fabbisogno energetico e composizione corporea. Fisiologia del metabolismo dei substrati energetici. Il ruolo dell'insulina e degli ormoni controregolatori nella regolazione del metabolismo dei substrati energetici. Lo stato post-assorbitivo e lo stato post- prandiale. Esercizio fisico e metabolismo. Epidemiologia nutrizionale. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Linee guida per la pianificazione dell'alimentazione e la promozione della salute. Linee guida per la popolazione italiana. Piramide guida degli alimenti. Minerali e Nutrizione.			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato VIII: TIROCINIO I ANNO			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/49			CFU: 14
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 0	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro: Attività Pratica		
Obiettivi formativi: Lo studente deve sviluppare la capacità di conoscere: -gli alimenti ed il loro valore nutrizionale -le diverse “tabelle di composizione degli alimenti” -le più comuni procedure di calcolo relative ai nutrienti -il peso dei più comuni alimenti crudi e della relativa variazione con la cottura e delle porzioni medie. Inoltre, deve imparare a conoscere: -le procedure per la rilevazione dei dati antropometrici -il calcolo del metabolismo basale e del dispendio energetico -gli strumenti conoscitivi e metodologici per riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare ed il loro impatto sullo stato nutrizionale, nonché il corretto approccio terapeutico -i LARN per i bambini e la popolazione adulta e delle Linee guida per una sana e corretta alimentazione -i primi elementi dell'alimentazione del bambino, dall'allattamento materno a quello artificiale, dalla dieta di svezzamento fino all'alimentazione del bambino sano nelle varie fasce di età -le varie indagini alimentari e dei vantaggi e degli svantaggi di ognuna.			
Contenuti: -Classificazione degli alimenti nei 7 gruppi alimentari, utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti per la trasformazione degli stessi in nutrienti -Utilizzo della bilancia pesa alimenti e le misure casalinghe -Utilizzo della bilancia pesa persona e l'altimetro, effettuare la misurazione delle circonferenze e delle pliche cutanee, calcolare l'IMC, il peso desiderabile, utilizzare le tabelle dei percentili -Calcolo del dispendio energetico in diverse fasce di età mediante il metabolismo e l'applicazione dei LAF			
Propedeuticità: Nessuna			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato IX: TECNOLOGIA ALIMENTARE E MERCEOLOGIA			
Settore Scientifico Disciplinare: AGR/15 CHIM/10 SECS-P/13			CFU: 6
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire gli elementi conoscitivi per valutare le caratteristiche chimiche, tecnologiche e merceologiche degli alimenti ed il loro impatto sui processi fisiologici			
Contenuti: <i>Scienze e Tecnologie Alimentari:</i> Caratteristiche tecnologiche degli alimenti di origine animale e vegetale. Lavorazione della materia prima ed estrazione dell'olio. Rettificazione degli oli. <i>Chimica degli Alimenti:</i> Analisi strumentale. Potenzimetria. Spettrofotometria. Cromatografia in fase liquida e gassosa. Elettroforesi. <i>Scienze Merceologiche:</i> Caratteristiche merceologiche degli alimenti di origine animale e vegetale. Acque potabili ed acque minerali.			
Propedeuticità: Biochimica e biologia			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato X: DIETOLOGIA E DIETETICA			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/09 MED/38 MED/13 MED/49			CFU: 7
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve imparare a valutare la composizione bromatologica degli alimenti e l'impatto dei nutrienti e dei microelementi sul metabolismo e lo stato di salute in relazione all'età ed ai diversi stati fisiologici.			
Contenuti: <i>Medicina Interna:</i> Aspetti biochimici della digestione ed assorbimento dei glicidi, lipidi e proteine. Metabolismo ed effetti metabolici dei glicidi, lipidi e proteine e loro regolazione. Fattori che influenzano la risposta glicemica degli alimenti. Indice glicemico. Definizione, struttura e classificazione delle fibre. Formazione di acidi grassi a catena corta. Effetti metabolici. Fibre nella prevenzione e terapia delle principali malattie cronico degenerative. Acidi grassi essenziali. abbisogno giornaliero e fonti alimentari di glicidi, lipidi, proteine e fibre. Definizione, struttura, classificazione ed effetti metabolici dei dolcificanti. Digestione, effetti metabolici e ruolo nell'alimentazione umana dell'alcool. Dieta e prevenzione delle malattie. <i>Pediatria:</i> Sistema immune e salute del bambino. I macro ed i micronutrienti importanti per il bambino. La nutrizione nel neonato a termine e nel pretermine. Importanza e problematiche connesse all'allattamento al seno. Alimenti sostitutivi del latte materno nel primo anno di vita. Il divezzamento. La dieta del bambino da 1 a 3 anni. Valutazione della crescita e dello sviluppo del bambino. Fabbisogni e valutazione dello stato nutrizionale in età pediatrica. <i>Endocrinologia:</i> Asse Ipotalamo-Ipofisi. Fisiopatologia della tiroide, surrene, pancreas, ovaio, testicoli. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Metodi per la valutazione dello stato nutrizionale. Valutazione delle abitudini alimentari. Metabolismo energetico. Il calore di ossidazione fisico e fisiologico dei principi alimentari energetici.			
Propedeuticità: Scienze Morfofunzionali; Introduzione alla Dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XI: NUTRIZIONE DELLE COLLETTIVITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI			
Settore Scientifico Disciplinare: BIO/09 MED/42 MED/49			CFU: 6
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve imparare a conoscere le caratteristiche igienico – organizzative della nutrizione delle collettività e della ristorazione in relazione ai fabbisogni nutrizionali dell'individuo sano e alla prevenzione delle malattie.			
Contenuti: <i>Fisiologia:</i> Principi generali per una corretta alimentazione. Educazione nutrizionale. Alimentazione in età scolare. La refezione scolastica. Alimentazione nella comunità di sani: mense aziendali, case di riposo. Principi generali di alimentazione ospedaliera. Schemi di diete routinarie e terapeutiche. <i>Igiene Generale ed Applicata:</i> Aspetti igienico-sanitari, normative e requisiti della ristorazione collettiva. Sicurezza alimentare ed HACCP. Ambiente e sicurezza. Sanificazione. Disinfezione. Disinfestazione. Sterilizzazione. Filiera produttiva e qualità delle derrate alimentari: principali modalità di monitoraggio. Tecniche microbiologiche per il controllo di qualità degli alimenti. Epidemiologia e profilassi. <i>Scienze Tecniche Dietetiche applicate:</i> Valutazione dell'assistenza sanitaria - criteri di valutazione "efficacia ed efficienza" - metodi di valutazione "costo-beneficio e costo-utilità" - analisi di sensibilità. Valutazione dell'assistenza nutrizionale negli ospedali, nelle case di cura e nelle strutture aziendali.			
Propedeuticità: Scienze Fisiche e Statistiche; Scienze Morfofunzionali;			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XII: MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/12 MED/18 MED/49			CFU: 7
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire i fondamenti di fisiopatologia e clinica delle principali malattie dell'apparato digerente al fine di instaurare un corretto trattamento dietetico e di attuare una idonea prevenzione.			
Contenuti: <i>Gastroenterologia:</i> Introduzione alle metodiche d'indagine. Patologie dell'apparato digerente e delle ghiandole endocrine annesse. Malattie infiammatorie croniche intestinali. Allergie e intolleranze alimentari. <i>Chirurgia Generale:</i> Aspetti chirurgici e interventi chirurgici sull'esofago, stomaco, duodeno, fegato, vie biliari. Aspetti chirurgici delle malattie infiammatorie croniche intestinali. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Dietoterapia delle seguenti situazioni morbose: - Esofagiti - Ernie iatali ed diverticoli esofagei - Stenosi esofagee - Gastriti acute e croniche - Ulcera peptica - Neoplasie dell'esofago e dello stomaco – Dispepsia – Vomito - Diarree acute - Malattie infiammatorie dell'intestino (colite ulcerosa e morbo di Crohn).			
Propedeuticità: Dietologia e dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XIII: MALATTIE DEL METABOLISMO			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/13 MED/09 MED/18 MED/49			CFU: 6
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve imparare a conoscere gli elementi clinici fondamentali delle diverse malattie del metabolismo e saper instaurare un corretto approccio terapeutico e preventivo incentrato sugli aspetti nutrizionali.			
Contenuti <i>Endocrinologia:</i> Fisiologia ormonale. La tiroide. Il surrene. L'ovaio. Il testicolo. Aspetti endocrinologici dell'obesità. Le magrezze. <i>Medicina Interna:</i> Determinanti metabolici dell'ipertensione arteriosa. Alterazioni del metabolismo purinico: le iperuricemie e la gotta. Il diabete mellito: fisiopatologia, clinica, complicanze, terapia. Obesità: clinica e terapia. Le dislipidemie: clinica e terapia. Iperomocisteinemia. Alcolismo. Alterazioni del metabolismo associate a malassorbimento. Alterazioni del metabolismo del calcio e del ferro. <i>Chirurgia Generale:</i> Terapia chirurgica dell'obesità. Terapia endoscopica dell'obesità. Aspetti chirurgici delle malattie endocrine. Principi di chirurgia vascolare del diabete. Principi di chirurgia vascolare delle iperlipidemie. Malattie del metabolismo secondarie ad intervento chirurgico. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Principi di dietoterapia per le principali malattie metaboliche: - Obesità - Diabete mellito tipo 1 e tipo 2 - Ipercolesterolemia - Ipertrigliceridemia. Approccio al paziente con malattie metaboliche: la compilazione della dieta. Principi del trattamento nutrizionale intensivo.			
Propedeuticità: Dietologia e dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso XIV: LINGUA INGLESE			
Insegnamenti: Attività di Laboratorio Linguistico			
Settori Scientifico-Disciplinari:			CFU: 2
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione:	ADI: 0	Laboratorio: 1
	Altro (specificare):		
Obiettivi formativi: Lo studente, alla fine del percorso didattico, deve essere in grado di comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza. Deve altresì essere in grado di comunicare in attività di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni su argomenti abituali, nonché di descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.			
Contenuti: Conoscenza della struttura linguistica di semplici frasi per argomentazioni su specifici aspetti professionali.			
Propedeuticità: Laboratorio Linguistico			
Modalità di accertamento del profitto: Prove in itinere e/o prova finale, Colloquio.			

Corso integrato XV: TIROCINIO II ANNO			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/49			CFU: 20
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 0	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro: Attività Pratica		
Obiettivi formativi: Lo studente deve: -imparare a valutare lo stato nutrizionale (rilevazione dei parametri antropometrici, dei dati biochimici di interesse nutrizionale) di pazienti con obesità, diabete, ipertensione, dislipidemie, gotta, interventi chirurgici, patologie riguardanti il tratto gastroenterico: esofago, stomaco, fegato e vie biliari, pancreas e intestino, patologie prevalentemente croniche e degenerative -sviluppare la capacità di rilevare le abitudini alimentari tenendo conto delle caratteristiche di validità e riproducibilità degli strumenti di indagine utilizzati -conoscere le raccomandazioni nutrizionali appropriate per le diverse patologie -impostare ed elaborare, in autonomia, il programma nutrizionale adeguato alle esigenze ed alla patologia del paziente			
Contenuti: -Calcolo e valutazione dell'Indice di Massa Corporea (IMC), del rapporto vita/fianchi e della distribuzione del grasso corporeo in rapporto alla patologia -Scelta, utilizzo ed interpretazione dell'indagine alimentare alla luce delle patologie studiate valutando i più comuni errori di scelta alimentare ed usufruire della stessa per le prescrizioni dietetiche -Calcolo del Metabolismo Basale (MB), Quoziente Respiratorio (QE) e dispendio energetico in relazione all'attività lavorativa e sportiva -Utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti, dei LARN e delle raccomandazioni dietetiche delle diverse associazioni -Scelta degli alimenti in base alle loro caratteristiche nutrizionali ed all'indice glicemico -Valutazione del rapporto carboidrati/fibre -Elaborazione di diete per tutte le patologie di interesse nutrizionale -Sviluppo della capacità di somministrare la dieta -Informazione del paziente sulla qualità e la scelta degli alimenti ed essere in grado di personalizzare la dieta -Formulazione di un questionario per la valutazione della quota calorica e di nutrienti assunti al fine di valutare lo stato nutrizionale del paziente chirurgico -Consultazione della cartella clinica dei singoli pazienti, considerando i parametri biochimici di competenza dietetica, la diagnosi del medico e la descrizione dell'intervento chirurgico a cui il paziente è stato sottoposto.			
Propedeuticità: Tirocinio I Anno			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XVI: MALATTIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE E RENALE			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/11 MED/14 MED/49			CFU: 7
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire le nozioni fondamentali inerenti fisiopatologia e clinica delle malattie cardiovascolari e renali suscettibili di intervento nutrizionale.			
Contenuti <i>Malattie dell'Apparato Cardiovascolare:</i> Principi di fisiologia cardiaca. Principali patologie dell'apparato cardiovascolare. Diagnosi, Principi farmacologici, igienici e dietetici di trattamento delle patologie cardiache. <i>Nefrologia:</i> Nozioni di fisiologia renale. Parametri ematochimici di pertinenza nefrologica e valutazione della funzione renale. Elementi di diagnostica e terapia dietetica delle malattie renali. Impatto dello stato nutrizionale sulla morbilità e mortalità del paziente uremico. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Cenni sulla funzione del rene in relazione alla dietologia. Storia nel tempo della dieta ipoproteica. Obiettivi della dietoterapia. Diete e Insufficienza renale cronica. Compliance alla dieta ipoproteica. Ruolo del dietista. I dietoterapeutici. Insufficienza renale acuta: alimentazione naturale, artificiale: parenterale ed enterale. Diete per pazienti in Emodialisi e CAPD, con Trapianto renale e Calcolosi renale.			
Propedeuticità: Dietologia e dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XVII: PATOLOGIE DELL'ETA' EVOLUTIVA E DELLA GRAVIDANZA			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/38 MED/40 MED/49			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve apprendere i concetti fondamentali di fisiopatologia e clinica delle diverse malattie dell'età evolutiva e della gravidanza, necessari per instaurare una corretta prevenzione ed un'adeguata terapia nutrizionale.			
Contenuti: <i>Pediatria Generale e Specialistica:</i> Diagnosi e dietoterapia dell'allergia alimentare. Clinica, diagnosi e dietoterapia della celiachia. Approccio al bambino con diarrea cronica. Fibrosi cistica. Terapia nutrizionale delle malattie infiammatorie croniche intestinali nel bambino. Malnutrizione. Approccio al bambino con diabete insulino-dipendente, con obesità. L'adolescente e i disordini alimentari nell'adolescenza. Approccio al bambino con malattia metaboliche rare. <i>Ginecologia:</i> Fisiologia del ciclo mestruale. Alterazioni del ciclo mestruale correlate alla malnutrizione Menopausa: aspetti nutrizionali. Fisiologia della gravidanza. Nutrizione in gravidanza. Gestosi. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Misure antropometriche in età pediatrica. Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti in età pediatrica. Trattamento dietetico nei bambini con obesità e diabete. Allattamento artificiale. Divezzamento. Diete nelle intolleranze alimentari. Diete per: celiachia, fibrosi cistica, difetti evolutivi.			
Propedeuticità: Dietologia e dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XVIII: PSICOPATOLOGIA ALIMENTARE			
Settore Scientifico Disciplinare: M-PSI/08 MED/25 MED/09 BIO/14 MED/49			CFU: 6
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire gli strumenti conoscitivi e metodologici per riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare ed il loro impatto sullo stato nutrizionale, nonché il corretto approccio terapeutico.			
Contenuti: <i>Psicologia Clinica:</i> I Disturbi del comportamento alimentare. Obesità e Psicopatologia. <i>Psichiatria:</i> Gli stati primitivi della mente: concetti generali. Concetti generali dei meccanismi di difesa. Anoressia nervosa. Bulimia nervosa. DANAS. Approccio Terapeutico Integrato. <i>Medicina Interna:</i> Regolazione del senso della fame e della sazietà. Valutazione della composizione corporea e del dispendio energetico nelle malnutrizioni per eccesso e per difetto. Sovrappeso, obesità e complicanze metaboliche. Malnutrizione proteico energetico secondaria a disturbi del comportamento alimentare (anoressia nervosa, bulimia, DANAS, BED). Approccio terapeutico integrato delle malnutrizioni secondarie. Malnutrizione dell'anziano. <i>Farmacologia:</i> Elementi di farmacocinetica. Valutazione della dose giornaliera accettabile (DGA) per un agente tossico Fattori umorali, neuroendocrini e farmaci che controllano la fame e la sazietà Additivi dei prodotti alimentari e possibili effetti tossici. Effetti tossici di antibiotici, ormoni, fitofarmaci, metalli pesanti, che si ritrovano negli alimenti. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Il ruolo del dietista nel trattamento dietetico dei disturbi del comportamento alimentare.			
Propedeuticità: Scienze Psico-Pedagogiche			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XIX: NUTRIZIONE ARTIFICIALE			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/09 MED/18 MED/13 MED/49			CFU: 5
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell'impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 1	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro:		
Obiettivi formativi: Lo studente deve acquisire conoscenze relative alla identificazione dei pazienti candidati alla nutrizione artificiale ed i principi generali per la utilizzazione della nutrizione artificiale in clinica.			
Contenuti: <i>Medicina Interna:</i> Anamnesi dietologica e del comportamento alimentare. Valutazione dello stato di nutrizione (antropometria, raccolta dati biochimici, ecc.) e compilazione di base della cartella nutrizionale. Identificazione delle carenze presenti e preparazione dei dati necessari alla diagnosi. Identificazione del paziente candidato alla nutrizione enterale e/o altre terapie con diete modificate o specifiche. Preparazione del piano nutrizionale. Stima o misura della necessità in macro e micronutrienti, anche sulla base della presenza di malnutrizione e di una o più patologie concomitanti. Scelta del prodotto sulla base di criteri nutrizionali, costo-efficacia, durata del trattamento. Scelta del sistema infusivo, della modalità di somministrazione. <i>Chirurgia Generale:</i> Tecniche di cateterismo venoso. Complicanze del cateterismo venoso. Preparazione intestinale del paziente alla chirurgia. Le perdite idroelettrolitiche nelle fistole. Tecniche e complicanze digiunostomia. Tecniche e complicanze della gastrostomia e peg. Nutrizione e guarigione delle ferite. Nutrizione artificiale nelle complicanze chirurgiche. Nutrizione nei colostomizzati. Nutrizione nel post-operatorio. <i>Endocrinologia:</i> Malattie metaboliche e nutrizione artificiale. <i>Scienze Tecniche Dietetiche Applicate:</i> Valutazione dello stato nutrizionale - Anamnesi nutrizionale - Indicazioni alla Nutrizione Entrale - Controindicazioni alla N.E. - Fabbisogni nutrizionali: fabbisogno energetico, proteico, idro-elettrolitico, vitaminico e di oligoelementi - Miscele nutrizionali - Complicanze della N.E. - Nutrizione Parenterale: indicazioni alla N.P. Totale e alla N.P. parziale.			
Propedeuticità: Dietologia e dietetica			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			

Corso integrato XX: TIROCINIO III ANNO			
Settore Scientifico Disciplinare: MED/49			CFU: 26
Tipologia delle forme didattiche e criterio per il calcolo dell’impegno orario dello studente:			
Ore di studio per ogni ora di:	Lezione: 0	Esercitazione: 0	Laboratorio: 0
	Altro: Attività Pratica		
Obiettivi formativi: Lo studente deve essere in grado di: -Elaborare le diete nelle varie intolleranze alimentari (intolleranza alle proteine del latte vaccino e/o soia, diete elementari, celiachia, intolleranza al fruttosio) fino ad acquisire conoscenza della dietetica nelle varie patologie metaboliche (diabete, obesità, iperlipidemie, leucinosi, glicogenosi, galattosemia, deficit del ciclo dell’urea, organico-acidemie, malattie epatiche e malattie neurologiche) e nefrologiche -conoscere le caratteristiche igienico – organizzative della nutrizione delle collettività e della ristorazione in relazione ai fabbisogni nutrizionali dell’individuo sano e alla prevenzione delle malattie			
Contenuti: -Valutazioni nutrizionali di bambini ricoverati attraverso l’elaborazione di interviste alimentari, input calorici, rilevazioni di eventuali disturbi nell’input calorico operando poi le correzioni dietetiche più opportune -Valutazioni dei dati auxologici più importanti in relazione alle varie patologie -Elaborazione di schemi dietetici giornalieri o settimanali per bambini affetti da varie patologie -informare, dare spiegazioni ai genitori di bambini affetti da intolleranze alimentari (es. diete per intolleranza al latte vaccino e celiachia) -Elaborazioni di schemi dietetici per le varie fasi di insufficienza renale -Elaborazioni di liste di scambio per proteine, fosforo e potassio -Scelta di prodotti dietetici aproteici in base alle loro caratteristiche nutrizionali -Riconoscimento delle caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari -Applicazione delle norme per la conservazione degli alimenti -Operare all’interno delle diverse tipologie di ristorazione collettiva -Applicazione della procedura di controllo HACCP -Applicazione e verifica delle norme per la prevenzione delle Tossinfezioni alimentari			
Propedeuticità: Tirocinio I Anno; Tirocinio II Anno			
Modalità di accertamento del profitto: Prova scritta ed orale			