

## **C.I. di Scienze tecnico-assistenziali applicate alla organizzazione dei servizi sanitari 2**

**Insegnamenti:** Scienze e tecnologie alimentari  
Biochimica clinica e biologia molecolare clinica  
Malattie odontostomatologiche  
Scienze tecniche dietetiche applicate  
Scienze tecniche mediche applicate

### ***Programma di Scienze e tecnologie alimentari:***

Il laboratorio di analisi e la sua strumentazione. Norme per la sicurezza nel laboratorio di analisi. Lettura dell'etichetta dei reattivi, indicazioni della purezza, simboli di precauzione e di pericolosità. Bilancia tecnica, bilancia analitica, taratura della bilancia, operazione della pesata. Essiccatore e materiali essicanti, uso dell'essiccatore. Stufa. Centrifuga. Vetreria tarata e vetreria non tarata. Pulizia della vetreria. Isteresi del vetro. Pipette, burette, matracci, cilindri graduati, beakers, beute, imbuto separatori. Micropipette, utilità pratica delle micropipette e loro taratura. Preparazione di soluzioni a partire dalle sostanze solide e per diluizione da soluzioni concentrate. Diluizioni di soluzioni.

Richiami di chimica generale. Soluzioni vere e soluzioni colloidali. Acidi e basi secondo Arrhenius, definizione del pH di soluzioni acquose, calcolo del pH di una soluzione. Titolazione: definizioni e metodologia. Titolazioni acido-base Indicatori del punto di fine titolazione. Applicazioni a semplici determinazioni analitiche su alimenti (acidità dell'olio, alcalinità dell'acqua potabile). Esercitazioni pratiche di laboratorio sulle suddette determinazioni.

Tecniche cromatografiche. Principi. Cromatografia su colonna. Esercitazione: esecuzione di una separazione cromatografica su siero di latte.

Tecnologia del latte. Composizione e proprietà chimico-fisiche del latte. La frazione proteica del latte: composizione, struttura e proprietà della micella caseinica e delle sieroproteine. La sostanza grassa: composizione e struttura. Le sostanze solubili: glucidi e sali minerali. Latte alimentare, latti speciali: processi di produzione..

Tecnologia degli oli. Caratteristiche dei grassi di origine animale e vegetale. La composizione chimica delle sostanze grasse: gliceridi, acidi grassi, componenti minori, insaponificabile. Estrazione dell'olio dalle olive: la materia prima, raccolta, trasporto, condizionamento delle olive, tecnologie di estrazione classiche ed innovative. La conservazione dell'olio: irrancidimento idrolitico ed ossidativo, proossidanti, antiossidanti, confezionamento. Classificazione degli oli vergini di oliva. Indici analitici per la valutazione qualitativa e di purezza degli oli vergini di oliva.

***Programma di Malattie odontostomatologiche:***

- Il Professionista in Igiene Dentale;
- Controllo delle infezioni;
- Accoglienza del paziente e pratica ergonomica;
- I denti e il parodonto;
- Principali patologie dentarie e parodontali;
- Lesioni della mucosa orale;
- Correlazione fra patologie dento-parodontali ed altre patologie;
- Pazienti con bisogni speciali.

**Testo Consigliato:**

“ La pratica clinica dell’Igienista Dentale”, Esther M. Wilkins, Piccin, 2011.

***Programma di Scienze tecniche dietetiche applicate:***

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Malnutrizione ed obesità
- Nutrizione e patologia tiroidea
- Nutrizione e patologia dell'osso
- Nutrizione e diabete
- Nutrizione e patologie cardiovascolari
- Nutrizione e patologie renali
- Nutrizione e patologie dentarie
- Nutrizione e neoplasie
- La dieta mediterranea

**Testo consigliato:**

Binetti, Marcelli, Blasi: Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, Società Editrice Universo, ISBN 88-89548-18-5

## **Il lavoro per progetti**

### **DESCRIZIONE**

L'organizzazione del lavoro per progetti risulta essere una pratica molto diffusa nelle aziende private e in quelle pubbliche. Il lavoro per progetti è una modalità di lavoro con caratteristiche proprie e diverse dalla modalità di lavoro tradizionale. Realizzato da team di persone appartenenti anche a settori diversi, coordinato da un responsabile di progetto, il lavoro per progetti richiede capacità di lavorare in gruppo, autodeterminazione, orientamento al risultato, flessibilità, gestione dello stress. Oltre che competenze trasversali, risultano essenziali anche specifiche conoscenze in materia di progettazione, pianificazione, gestione, controllo e valutazione, con particolare riferimento agli ambienti informatici per il Project Management.

### **OBIETTIVI**

- ◆ Diffondere nelle organizzazioni sanitarie la cultura della progettualità e del lavoro per obiettivi
- ◆ Generare comportamenti orientati al raggiungimento dei risultati
- ◆ Favorire la cooperazione e l'integrazione di risorse. Migliorare le conoscenze relative all'approccio alle tecniche e agli strumenti di Project Management
- ◆ Far acquisire competenze specifiche per la redazione e la gestione di progetti

### **CONTENUTI**

- ❖ La cultura della progettualità
- ❖ La progettazione e il Ciclo di vita di un Progetto
- ❖ La costituzione e l'organizzazione dei team di progetto
- ❖ Le tecniche e gli strumenti di Project Management: PBS, GANNT, PERT
- ❖ Il budget di progetto
- ❖ Il monitoraggio e la valutazione dei progetti
- ❖ Il coordinamento dei progetti
- ❖ Partnership e integrazione di risorse