DIETOTERAPIA (A000015)

1. lingua insegnamento

Italiano.

2. contenuti

Coordinatore: Prof. TANIA MUSCA
Anno di corso: III anno
Semestre: 1°semestre
CFU: 6
Moduli e docenti incaricati:
- DIETETICA NELLE COMUNITÀ (DIU02C) - 2 CFU - SSD MED/49 - Prof. Gabriele Egidi, Tania Musca
- GENETICA DELLA NUTRIZIONE (A000016) - 1 CFU - SSD MED/03 - Prof. Pietro Chiurazzi
- NUTRIZIONE CLINICA 1 (A000020) - 1 CFU - SSD MED/49 - Prof. Giuseppina Matera
- SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE 3 (DIU01C) - 2 CFU - SSD BIO/10 - Prof. Luigi Colacicco

3. testi di riferimento

Modulo Dietetica nelle comunità (Dott. Gabriele Egidi):
• slide del docente.
• Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica; Ministero della Salute.
• Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale; Ministero della Salute
• Capitolato Speciale d'Appalto per la refezione scolastica. Roma.
Modulo Dietetica nelle comunità (dott.ssa Tania Musca):
• Slide del docente.
• Manuale di nutrizione applicata; Gabriele Riccardi, Delia Pacioni, Angela A. Rivellese; 2016, Capitolo 12-13-14
• Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate. P. Binetti. Capitolo 14-15-16-18-19-20
Modulo Nutrizione Clinica 1 (dott.ssa Giuseppina Matera):
• slide del docente.
• "M.G. Carbonelli, L. Busetto, Manuale SICOB, ADI, SIO, Nutrizione clinica per la chirurgia bariatrica, Il Pensiero Scientifico Editore".
Modulo Genetica della Nutrizione (prof. Pietro Chiurazzi):
• slide del docente.
Modulo Scienze dell'alimentazione 3 (prof. Luigi Colacicco):
• Slide del docente.

4. obiettivi formativi

Il corso integrato mira a fornire le conoscenze teoriche e pratiche per consentire allo studente di:

Elaborare un piano dietetico per le malattie gastrointestinali trattate durante il corso;

Elaborare un piano dietetico per il paziente candidato ad un intervento di chirurgia bariatrica (*sleeve gastrectomy*, bypass gastrico, BIB). Trattamento dietetico nel pre e postoperatorio.

Conoscere le normative che regolano la ristorazione collettiva in base alle linee di indirizzo stabilite dal Ministero della Salute; nello specifico saper elaborare un menù per la refezione scolastica, per la ristorazione ospedaliera e nelle RSA.

Conoscere e applicare il prontuario dietetico ospedaliero.

Conoscere le basi teoriche del codice genetico e delle principali patologie cromosomiche.

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1)

Lo studente deve dimostrare di conoscere le basi teoriche riguardo l'elaborazione di piani alimentari:

per i pazienti candidati alla chirurgia bariatrica. Trattamento dietetico nel pre e postoperatorio.

per le patologie gastrointestinali.

per la stesura di menù adeguati alla tipologia di utenza a cui si eroga il servizio di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, RSA).

per la stesura di un prontuario dietetico ospedaliero.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2)

Lo studente deve apprendere le basi pratiche riguardo l'elaborazione di piani alimentari:

per i pazienti candidati alla chirurgia bariatrica. Trattamento dietetico pre e postoperatorio

per le patologie gastrointestinali.

per la stesura di menù adeguati alla tipologia di utenza a cui si eroga il servizio di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, RSA).

Per la stesura di un prontuario dietetico ospedaliero.

Autonomia di giudizio (Dublino 3) Lo studente alla fine dell'insegnamento deve sapere discutere autonomamente e analizzare criticamente i fabbisogni e gli alimenti più idonei da utilizzare in base:

alle diverse patologie gastrointestinali

ai diversi interventi di chirurgia bariatrica

alla comunità (scolastica, ospedaliera, RSA) a cui è destinato il menù da elaborare.

Abilità comunicative (Dublino 4) Alla fine del corso lo studente deve essere in grado di utilizzare una terminologia scientificamente idonea.

Capacità di apprendere (Dublino 5) Alla fine del corso lo studente deve essere in grado di valutare le proprie conoscenze e competenze e, conseguentemente, di implementarle e/o aggiornarle attingendo autonomamente da testi, articoli scientifici e piattaforme online.

5. prerequisiti

È necessario che lo studente abbia conoscenze delle materie scientifiche di base.

6. metodi didattici

L'insegnamento è erogato attraverso lezioni frontali, nonché attraverso lo studio individuale

fondamentale per l'approfondimento teorico.

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1) - Gli strumenti didattici forniti allo studente si traducono nell' attività di didattica frontale attraverso la proiezione di slide e la lettura guidata di testi di riferimento, nonché attraverso la somministrazione di casi clinici.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2) - Gli strumenti didattici finalizzati al raggiungimento di conoscenze e comprensione applicate si possono riscontrare:

nella discussione dei casi clinici, attraverso l'elaborazione di diete (per le patologie gastrointestinali).

nella discussione dei casi clinici, attraverso l'elaborazione di diete (per i pazienti candidati e sottoposti ad interventi di chirurgia bariatrica).

nella elaborazione di menù destinati alle diverse comunità (refezione scolastica, ospedaliera, RSA).

nella applicazione di un prontuario dietetico.

Autonomia di giudizio (Dublino 3) - Lo studente è guidato nella riflessione critica e approfondita sulle questioni relative all'interpretazione:

dei casi clinici per le patologie gastrointestinali a cui elaborare un piano dietetico.

dei casi clinici per i pazienti candidati e sottoposti ad interventi di chirurgia bariatrica a cui elaborare un piano dietetico.

della dietetica destinata alle comunità (scolastica, ospedaliera, RSA).

di un prontuario dietetico ospedaliero.

Abilità comunicative (Dublino 4) - Le abilità comunicative verranno acquisite dallo studente attraverso il corretto linguaggio scientifico che il docente dovrà utilizzare nel corso delle lezioni.

Capacità di apprendere (Dublino 5) - Lo studente viene stimolato nell'approfondimento autonomo attraverso ricerche scientifiche su giornali scientifici o siti istituzionali (PubMed, Google Scholar, Ministero della Salute etc..).

7. altre informazioni

I docenti si mettono a disposizione per chiarimenti e approfondimenti previo appuntamento.

8. modalità di verifica dell'apprendimento

Per tutti i docenti del corso integrato è previsto un esame scritto (risposta aperta e/o risposta multipla).

Ai fini dell'attribuzione del voto finale, si valuteranno i seguenti aspetti:

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1): Le modalità di verifica dell'apprendimento hanno come obiettivo quello di misurare le conoscenze, di verificare la capacità dello studente di comprendere quanto richiesto al momento dell'esame e rispondere in modo congruo.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2): La verifica scritta valuta la capacità dello studente di saper identificare ed elaborare:

un piano dietetico adeguato alle patologie gastrointestinali.

un piano dietetico adeguato per interventi di chirurgia bariatrica

un menù destinato ad una collettività (scolastica, ospedaliera, RSA)

Autonomia di giudizio (Dublino 3): L'autonomia di giudizio dello studente viene verificata attraverso la sua capacità di spaziare nell'ambito nutrizionale attraverso la scelta di determinati alimenti nell'elaborazione del piano dietetico o di un menù destinato ad una collettività specifica.
Abilità comunicative (Dublino 4): Le abilità comunicative dello studente verranno valutate in base alla comprensione della terminologia utilizzata durante la verifica.
Capacità di apprendere (Dublino 5): Nella verifica saranno presenti domande che consentono di misurare le capacità di apprendimento dello studente.

9. programma esteso

Modulo Dietetica nelle comunità: Dott. Gabriele Egidi. Dietetica scolastica (normativa vigente, elaborazione di un menù, ruolo del dietista), Dietetica ospedaliera (normativa vigente, elaborazione di un menù, tools per lo screening della malnutrizione, Protocolli ERAS). Ruolo del Dietista in ospedale. Valutazione dello stato nutrizionale nel paziente ospedalizzato. Utilizzo del linguaggio NCP. Caratterizzazione lavorativa del dietista nella refezione comunitaria.

Modulo Dietetica nelle comunità: Dott.ssa Tania Musca. Fibra, Dieta per Stipsi e diarrea, Dieta per Sindrome dell'intestino irritabile, Dieta per le patologie dell'esofago, Dieta per diverticolosi e diverticolite, Dieta per pancreatite, Dieta per malattie infiammatorie croniche intestinali, Dieta per patologie epatiche.

Modulo Nutrizione Clinica 1: Dott.ssa Giuseppina Matera. Programma esteso del modulo "Scienze tecniche e dietetiche applicate": Valutazione clinica e nutrizionale del paziente obeso candidato alla chirurgia bariatrica nel periodo preoperatorio, perioperatorio e postoperatorio. Descrizione degli interventi chirurgici bariatrici e delle tecniche endoscopiche utilizzate per il trattamento dell'obesità. Elaborazione di un piano dietoterapico nella fase pre-intervento, post-intervento e gestione delle fasi di rialimentazione.

Modulo Genetica della Nutrizione: Prof. Pietro Chiurazzi. DNA: struttura, trascrizione, traduzione; ciclo cellulare, mitosi, meiosi, codice genetico, aberrazioni cromosomiche, mutazioni genetiche, trasmissione autosomica dominante e recessiva, trasmissione X-linked recessiva, trasmissione X-linked dominante.

Modulo Scienze dell'Alimentazione 3: Prof. Luigi Colacicco. Prontuario dietetico ospedaliero: diete per patologie gastrointestinali, insufficienza renale, diete per rialimentazione post-interventi di chirurgia, diete per patologie oncologiche, diete per diabete, dislipidemia.