DIETETICA (DIU211)

1. lingua insegnamento

Italiano.

2. contenuti

Coordinatore: Prof. CARLO CHIARLA
Anno di corso: II anno
Semestre: 1° semestre
CFU: 5
Moduli e docenti incaricati:
- ALIMENTI FUNZIONALI E PRODOTTI DIETETICI (A000008) - 2 CFU - SSD AGR/15 - Prof. Carlo Chiarla
- PRINCIPI DI DIETETICA 1 (A000006) - 1 CFU - SSD MED/49 - Prof. Eleonora Ribaudi
- PRINCIPI DI DIETETICA 2 (A000007) - 2 CFU - SSD MED/49 - Prof. Emanuele Rinninella, Marco Cintoni

3. testi di riferimento

Il testo principale di riferimento sarà il materiale didattico che verrà fornito agli studenti, redatto direttamente dai singoli docenti e basato sulla letteratura scientifica di recente pubblicazione. Sono inoltre consigliati i seguenti testi che andranno a costituire una linea guida per lo studente e una fonte per ulteriori approfondimenti:

- Miggiano G. Quiz di Nutrizione Umana, Società Editrice Universo, Roma, 2015.
- Evangelisti F, Restani P, Boggia R. Prodotti Dietetici (Terza Edizione), Piccin, Padova, 2024
- LARN IV edizione (2014), Società Italiana Nutrizione Umana (SINU), Edizioni SICS.
- Tabelle di Composizione degli Alimenti.

4. obiettivi formativi

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1)

Lo studente deve comprendere le problematiche relative alle diverse condizioni fisiopatologiche presentate, conoscere le proprietà e gli effetti metabolici dei principali substrati nutrizionali e le tipologie di alimenti sottoposti a normativa specifica e/o con caratteristiche particolari.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2)

Lo studente deve essere in grado di individuare la tipologia di dieta più idonea per una determinata condizione del paziente, in base alle specifiche richieste nutrizionali, applicando le strategie di intervento indicate per soggetti normali e/o in condizioni particolari. Deve saper riconoscere le peculiarità e gli effetti sull'organismo di alimenti considerati "funzionali", e le finalità di alimenti sottoposti a normativa particolare,

considerando la specificità delle composizioni.

Autonomia di giudizio (Dublino 3)

Lo studente deve essere in grado di valutare autonomamente: 1) il tipo di dieta più idoneo, modulandolo anche in base alle esigenze individuali dei pazienti; 2) gli effetti metabolici di substrati nutrizionali specifici; 3) l'opportunità di ricorrere all'uso di alimenti speciali.

Abilità comunicative (Dublino 4)

Lo studente deve saper comunicare ai pazienti e ad interlocutori specialisti, in modo chiaro e con una terminologia tecnicamente idonea, il razionale delle scelte nutrizionali effettuate e dell'eventuale ricorso ad alimenti speciali.

Capacità di apprendere (Dublino 5)

Lo studente deve dimostrare di aver appreso esaurientemente le tematiche del corso, e di essere in grado di aggiornarsi, integrare e approfondire le conoscenze acquisite.

5. prerequisiti

Capacità di saper elaborare una dieta fisiologica: sviluppo di un foglio di calcolo, sostituzioni e confezioni degli alimenti, avvertenze e indicazioni generali; conoscenze di base del metabolismo dei nutrienti.

6. metodi didattici

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1) - Le lezioni frontali costituiscono il corpo principale dei metodi didattici del corso. Durante le lezioni vengono sviluppate le tematiche inerenti al programma: vengono fornite allo studente le conoscenze di base degli stati fisiopatologici relativi al corso, descritti i principi alla base delle scelte nutrizionali e le tipologie di alimenti particolari utili nella realizzazione di una nutrizione adeguata.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2) - Durante le lezioni allo studente vengono costantemente forniti esempi pratici. La visita guidata presso il settore Nutrizione Clinica della Farmacia del Policlinico Gemelli consente di conoscere direttamente la gamma di prodotti per nutrizione clinica disponibili nel contesto dell'ospedale.

Autonomia di giudizio (Dublino 3) - L'autonomia di giudizio viene favorita grazie ad un percorso: 1) di stimolo all'approfondimento personale dei contenuti delle lezioni; 2) di riconoscimento dei fabbisogni dei pazienti sulla base della loro condizione; 3) di acquisizione progressiva della capacità di valutare condizioni particolari in cui l'utilizzo di diete può essere associato alla somministrazione di prodotti alimentari specifici al fine di ottimizzare lo stato nutrizionale; 4) di riconoscimento delle indicazioni all'uso dei diversi tipi di alimenti dietetici.

Abilità comunicative (Dublino 4) - Lo studente viene aiutato a familiarizzare ed esprimersi con una terminologia appropriata, in particolare riguardo alla competenza e alla chiarezza espositiva, sugli argomenti dei moduli del corso integrato.

Capacità di apprendere (Dublino 5) - Lo studente viene guidato nel riconoscimento dei fabbisogni nutrizionali dei pazienti. Inoltre, viene assistito nell'approfondimento attraverso

testi e manuali scientifici, stimolato nella ricerca autonoma di studi scientifici sugli argomenti trattati utilizzando i principali motori di ricerca (PubMed, Google Scholar, ecc.), guidato nell'aggiornamento su siti internet istituzionali di riferimento (Ministero della Salute, Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare-EFSA, ecc.).

7. altre informazioni

I docenti ricevono gli studenti dopo le lezioni oppure tramite appuntamento.

8. modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame di profitto è costituito da prove scritte ed eventualmente colloqui orali. Le prove scritte sono finalizzate alla verifica della qualità e quantità di nozioni apprese durante il corso, nonché della capacità dello studente di metterle in pratica. Nel caso di questionari a scelta multipla, il numero di domande è fino a trenta per singolo modulo, e viene considerato sufficiente un punteggio di diciotto/trentesimi. La prova orale, quando utilizzata, è un completamento della prova scritta e serve, oltre a verificare ulteriormente le conoscenze acquisite dallo studente, a valutarne in maniera oggettiva la capacità comunicativa. Il voto finale viene espresso in trentesimi e consiste nella media dei voti dei singoli moduli, pesata sul numero di crediti formativi di ogni modulo. Il massimo punteggio finale (trenta) viene assegnato allo studente che risponde correttamente a tutti i quesiti posti, con padronanza della terminologia tecnico-scientifica, dando prova di ottima conoscenza della materia. La lode può essere richiesta da un docente di un singolo modulo ma deve essere approvata all'unanimità da tutti i docenti del corso integrato a seguito di una domanda d'esame addizionale.

9. programma esteso

Alimenti Funzionali e Prodotti Dietetici

- Carboidrati: classificazione e caratteristiche dei vari tipi di carboidrati.
- Lipidi: fosfolipidi, colesterolo, trigliceridi, proprietà dei diversi tipi di acidi grassi.
- Proteine: "turnover" proteico e bilancio azotato, qualità delle proteine e caratteristiche di aminoacidi specifici.
- Prebiotici e probiotici.
- Alimenti sottoposti a normativa particolare: FSG ("Food for Specific Groups"), integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine, minerali e altre sostanze, nuovi alimenti ("novel food"): definizione, classificazione, caratteristiche, finalità, disposizioni di legge.
- Alimenti funzionali.

Principi di Dietetica 1

- Metabolismo delle proteine, carboidrati e lipidi (cenni). Adattamento metabolico al digiuno.
- Etanolo: da metabolita a tossico.
- Metabolismo idrico-salino (sodio, potassio, cloro).
- Macrominerali (calcio, fosforo, magnesio, zolfo). Funzione e metabolismo.
- Microminerali (ferro, rame, zinco, iodio). Oligominerali (selenio). Funzione e metabolismo.

Principi di Dietetica 2

- Vitamine Idrosolubili (Complesso B: B_1, B_2, B_3, B_5, B_8, B_9 o Acido Folico, B_{12}, Vitamina C). Struttura, funzione, fonti alimentari e patologie da carenza
- Vitamine Liposolubili (Vitamina A, D, E, K). Struttura, funzione, fonti alimentari e patologie da carenza
- Vitamina F (Acidi Grassi Essenziali: Acido linoleico, acido linolenico, acido arachidonico). Eicosanoidi.
- Conoscenza e sviluppo della dieta fisiologica in diversi stadi della vita: età evolutiva, gravidanza, anziano; dieta nell'attività sportiva non agonistica.