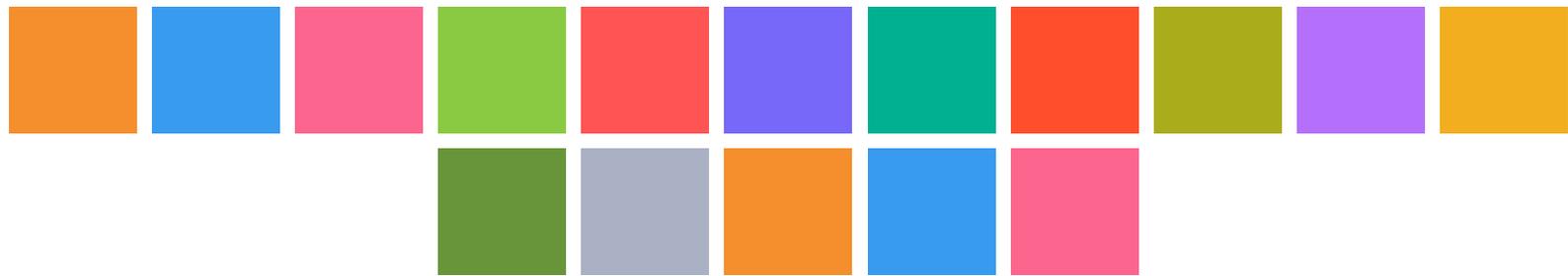




UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

010100

BROCHURE DEI CORSI



Corso di Laurea in Dietistica

ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA

MATERNAL AND CHILD NUTRITION

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3244
Docenti:	Antonella Lezo (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott.ssa Alessandra Valla (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Emanuela Nigro (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, alessandra.valla@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6
SSD attività didattica:	MED/38 - pediatria generale e specialistica MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Lo studente deve avere nozioni anatomiche e conoscenze della fisiologia degli organi e apparati. Inoltre deve conoscere la composizione bromatologica, chimica e cicli metabolici degli alimenti così come nozioni di igiene degli alimenti.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il corso ha l'obiettivo di fornire agli studenti conoscenze della nutrizione nell'età evolutiva che comprende l'unità materno - infantile (gravidanza, neonato, bambino ed adolescente). Per ogni fase saranno sviluppati gli aspetti fisiologici, biochimici e clinici, i fabbisogni, le modalità di nutrizione e la dietoterapia nello stato di salute e nelle condizioni patologiche ed inoltre anche alcuni aspetti peculiari della donna in menopausa ed affetta da patologia tumorale (k mammella).

INGLESE

The course aims to provide students with knowledge on nutrition in pregnancy, childhood and adolescence. Will be exposed the physiological, biochemical and clinical needs for each phase of life, methods of nutrition and diet therapy in health and in disease conditions; notions about metabolic characteristics of menopause and oncologic patients (breast cancer) will be illustrated as well.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRESIONE

acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche sulla valutazione dello stato nutrizionale del soggetto in esame, definizione degli apporti nutrizionali e dei fabbisogni correlati alla patologia di base.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

capacità di

impostare un corretto schema di terapia dietetica secondo gli standard nutrizionali e le linee guida e valutarne la fattibilità e l'accettabilità da parte del paziente. Inoltre sviluppare capacità di impostare un programma di prevenzione alimentare e corretto stile di vita nella donna gravida e nella donna che allatta, formulare correttamente indicazioni per l'allattamento al seno e il proseguimento corretto dell'alimentazione complementare nel bambino.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento alla valutazione di una corretta anamnesi alimentare e di interpretazione dei dati biochimici, impostazione e gestione corretta della nutrizione enterale in pediatria (ospedaliera e domiciliare)

ABILITA' COMUNICATIVE

acquisizione di

competenze e strumenti per la comunicazione e sviluppo del proprio ruolo all'interno di un team multidisciplinare per la terapia nutrizionale nella donna gravida e al bambino.

CAPACITA' DI APPRENDIMENTO

acquisizione di

capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione atte ad intraprendere approfondimenti o studi successivi con un alto grado di autonomia

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING SKILLS

acquisition of theoretical and practical knowledge on the assessment of the patient's nutritional status, definition of nutritional intakes and needs related to the underlying disease.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING SKILLS

acquisition of skills on elaboration of a correct dietary therapy according to nutritional standards and guidelines and assess the feasibility and acceptability by the patient. Acquisition as well of competencies on developing a program of prevention and a proper lifestyle in pregnant women and breastfeeding women, correctly formulate indications for breast-feeding and the correct continuation of complementary feeding in the child.

JUDGMENT AUTONOMY

acquisition of conscious autonomy of judgment regarding the evaluation of a correct food history and interpretation of biochemical data, setting and proper management of enteral nutrition in pediatrics (in hospital and at home)

COMMUNICATION ABILITIES

acquisition of

skills and tools for communication and development of the own role within a multidisciplinary team regarding nutrition therapy for the pregnant woman and the child.

LEARNING SKILLS

acquisition of independent learning skills and self-assessment of their own preparation to undertake further studies with a high degree of autonomy

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 72 ore di didattica frontale, che prevedono una componente interattiva tra docenti e studenti

INGLESE

The course consists of 72 hours of lectures, providing an interactive exchange between teachers and students

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in una prova scritta, obbligatoria, e una prova orale, facoltativa, cui si accede solo con la prova scritta sufficiente. Lo studente si sottopone alla prova orale solo per migliorare il voto della prova scritta.

Prova scritta

Modulo di Pediatria: 3 domande aperte sulle patologie infantili

Modulo di scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria: una prova con domande chiuse

Modulo di scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia: impostazione di uno schema di terapia nutrizionale nella donna gravida(caso pratico)

Devono essere sufficienti le prove scritte dei tre moduli (> 18/30), il voto è espresso in trentesimi ed è ottenuto dalla media matematica delle tre prove scritte.

INGLESE

The exam consists of an obligatory written test and optional oral examination which can be accessed only with a sufficient written examination. The student submits to the oral test only to improve the written test.

Written test:

Pediatrics Form: 3 open questions on childhood pathologies

Dietetic Sciences and Techniques in Pediatrics Form 5: one test by quiz

Dietetic Sciences and Techniques in Obstetrics and Gynecology Form 4: setting a scheme of dietetic therapy in the pregnant women (study case).

The student must have valid tests of all of the three modules (> 18/30); the vote is out of thirty and is obtained by the arithmetic mean of the three written tests.

PROGRAMMA

ITALIANO

Pediatria

Il feto e l'unità materno - infantile

il neonato, il bambino, l'adolescente - sviluppo e caratteristiche

L'allattamento materno, teoria e pratica

Allattamento artificiale, dietoterapia

Lo svezzamento/alimentazione complementare, aspetti correlati clinici e psicologici

L'accrescimento e la valutazione nutrizionale. I fabbisogni, fattori che influenzano l'alimentazione ed errori alimentari

Sviluppo anatomico e delle funzioni degli organi ed apparati coinvolti nell'aspetto della nutrizione

Le condizioni patologiche chirurgiche e mediche e le indicazioni nutrizionali di modalità e tipologia

Le allergie e le intolleranze alimentari

Il diabete mellito ad insorgenza infantile

L'obesità essenziale e le sue complicanze

Le dislipidemie e le malattie metaboliche (metabolismo proteico, glucidico e lipidico)

La ristorazione scolastica

La nutrizione artificiale in pediatria

Scienze Tecniche Dietetiche 4 In Ostetricia E Ginecologia

Fabbisogni energetici e nutrizionali, secondo le linee guida, nella gravida fisiologica

Toxoplasmosi e listeria in gravidanza: vie di trasmissione e precauzione igienico - alimentari

Impostazione piano nutrizionale, secondo le linee guida, della gravidanza non fisiologica:

diabete (diabete gestazionale, diabete tipo 1, diabete tipo 2), accenno dei criteri di screening e

diagnostici del diabete gestazionale, ipertensione gestazionale, iperemesi gravidica

Presentazione casi clinici e discussione (gravida fisiologica, diabetica, ipertesa, obesa)

Fabbisogni energetici e nutrizionali della donna durante la fase dell'allattamento

Impostazione piano nutrizionale nella donna in menopausa in funzione delle modificazioni

fisiopatologiche (osteoporosi, alterazione assetto lipidico, aumento di peso)

Accenno delle problematiche nutrizionali che si riscontrano in donne con tumore della mammella.

Scienze Tecniche Dietetiche 5 In Pediatria

Allattamento materno: caratteristiche nutrizionali del colostro, del latte di transizione e del latte maturo

Allattamento artificiale (latti di partenza, latti di proseguimento, latti di crescita)

Alimentazione complementare o svezzamento?

Alimentazione e fabbisogni alimentari (LARN) in età prescolare e scolare e nell'adolescenza, fattori che influenzano l'alimentazione e principali errori alimentari

Terapia dietetica nel diabete tipo 1

Terapia dietetica nel morbo celiaco

Terapia dietetica e malattie metaboliche ereditarie: la fenilchetonuria.

INGLESE

Pediatrics

The fetus and the mother-child unit

the infant, the child, the teenager - development and characteristics

Breastfeeding, theory and practice

Formula feeding, dietetic therapy

Weaning / complementary feeding, clinical and psychological related aspects

Assessment of growth and nutritional status. Nutritional needs and feeding regulation, dietary errors

Anatomy, development and functions of organs and systems involved in the feeding process and metabolism.

The surgical and medical conditions that impede or harm the nutrition process; intervention modalities

Allergies and food intolerances

The childhood-onset diabetes mellitus

Childhood essential obesity and its complications

Dyslipidemia and metabolic diseases

School meals

Artificial nutrition in pediatrics.

Dietetics 4

Energy and nutrient needs, according to the guidelines, in the physiological pregnancy

Toxoplasmosis and listeria in pregnancy: transmission routes and hygienic precaution – role of food

Setting a nutritional plan, according to the guidelines, in the non physiological pregnancy

Diabetes in pregnancy (gestational diabetes, type 1 diabetes, type 2 diabetes), criteria for screening and diagnosis of gestational diabetes, gestational hypertension, behavioral and dietetic counselling in the gestational hyperemesis

Presentation and discussion of pregnant women study cases: (physiological pregnancy, gestational diabetes and hypertension)

Energy and nutrient needs of women during lactation

Setting a nutritional plan in postmenopausal women according to the pathophysiological changes (osteoporosis, abnormal lipid profile, weight gain)

Notions about nutritional problems in breast and ovary cancer subjects.

Dietetics 5

Breastfeeding: nutritional characteristics of colostrum, transition milk and mature milk

Formula feeding, different types of milks (starting, follow-on and transition milks)

Complementary feeding and weaning?

Nutrition and food requirements (RDAs) in preschool, school age children and adolescents, factors affecting nutrition and major dietary errors

Dietetic therapy in type 1 diabetes

Dietetic therapy in celiac disease

Dietetic therapy and inherited metabolic diseases: phenylketonuria.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Agli studenti viene fornito il materiale utilizzato per le lezioni (slides, fotocopie di articoli e review scientifici). Tale materiale funge da supporto e guida allo studio e alla preparazione dell'esame.

Testi:

-Il manuale della Mayo Clinic

-Alimentazione normale e terapie dietetiche per neonati, bambini ed adolescenti - J.K.Nelson, K.E.Moxness, M.D. Jensen, C.F. Gastineau, Ed. Centro Scientifico Editore

-Clinical Pediatric Dietetics – Show V, Lawson – Blackwell Publishing

-Nutrizione clinica in Pediatria – Castro M, Gambarara, Ed. Mc Graw-Hill Libri Italia

-PUERICULTURA Prenatale - neonatale - auxologia - alimentazione - pediatria preventiva - pediatria di comunità, Maglietta V. – Casa Editrice Ambrosiana

INGLESE

Students are provided with the material used for the lessons (slides, photocopies of articles and scientific review). This material acts as a support and guide to the study and preparation of the exam

Texts:

- The Mayo Clinic manual

- Normal nutrition and diet therapy for babies, children and adolescents - J.K.Nelson, K.E.Moxness, M.D. Jensen, C.F. Gastineau, Ed. Scientific Center Publisher

- Clinical Pediatric Dietetics - Show V, Lawson - Blackwell Publishing

- Clinical Nutrition in Pediatrics - Castro M, Gambarara, Ed. Mc Graw-Hill Books Italy

- Prenatal - neonatal - auxology - nutrition - preventive pediatrics - community pediatrics, T-shirt V. - Casa Editrice Ambrosiana

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Pediatria
Scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia
Scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a147

Pediatria

Pediatrics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docenti:	(Docente Responsabile del Corso Integrato) Antonella Lezo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, antonella.lezo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/38 - pediatria generale e specialistica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Pediatria

Il feto e l'unità materno - infantile

il neonato, il bambino, l'adolescente - sviluppo e caratteristiche

L'allattamento materno, teoria e pratica

Allattamento artificiale, dietoterapia

Lo svezzamento/alimentazione complementare, aspetti correlati clinici e psicologici

L'accrescimento e la valutazione nutrizionale. I fabbisogni, fattori che influenzano l'alimentazione ed errori alimentari

Sviluppo anatomico e delle funzioni degli organi ed apparati coinvolti nell'aspetto della nutrizione

Le condizioni patologiche chirurgiche e mediche e le indicazioni nutrizionali di modalità e tipologia

Le allergie e le intolleranze alimentari

Il diabete mellito ad insorgenza infantile

L'obesità essenziale e le sue complicanze

Le dislipidemie e le malattie metaboliche (metabolismo proteico, glucidico e lipidico)

La ristorazione scolastica

La nutrizione artificiale in pediatria

ING

Pediatrics

The fetus and the mother-child unit

the infant, the child, the teenager - development and characteristics

Breastfeeding, theory and practice

Formula feeding, dietetic therapy

Weaning / complementary feeding, clinical and psychological related aspects

Assessment of growth and nutritional status. Nutritional needs and feeding regulation, dietary errors

Anatomy, development and functions of organs and systems involved in the feeding process and metabolism.

The surgical and medical conditions that impede or harm the nutrition process; intervention modalities

Allergies and food intolerances

The childhood-onset diabetes mellitus

Childhood essential obesity and its complications

Dyslipidemia and metabolic diseases

School meals

Artificial nutrition in pediatrics.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=73ad

Scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia

Dietetics 4

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott.ssa Alessandra Valla (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, alessandra.valla@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Scienze Tecniche Dietetiche 4 In Ostetricia E Ginecologia
Fabbisogni energetici e nutrizionali, secondo le linee guida, nella gravida fisiologica
Toxoplasmosi e listeria in gravidanza: vie di trasmissione e precauzione igienico - alimentari
Impostazione piano nutrizionale, secondo le linee guida, della gravidanza non fisiologica:
diabete (diabete gestazionale, diabete tipo 1, diabete tipo 2), accenno dei criteri di screening e
diagnostici del diabete gestazionale, ipertensione gestazionale, iperemesi gravidica
Presentazione casi clinici e discussione (gravida fisiologica, diabetica, ipertesa, obesa)
Fabbisogni energetici e nutrizionali della donna durante la fase dell'allattamento
Impostazione piano nutrizionale nella donna in menopausa in funzione delle modificazioni
fisiopatologiche (osteoporosi, alterazione assetto lipidico, aumento di peso)
Accenno delle problematiche nutrizionali che si riscontrano in donne con tumore della mammella.

ING

Dietetic Sciences and Techniques in Obstetrics and Gynecology Form 4

Energy and nutrient needs, according to the guidelines, in the physiological pregnancy

Toxoplasmosis and listeria in pregnancy: transmission routes and hygienic precaution – role of food

Setting a nutritional plan, according to the guidelines, in the non physiological pregnancy

Diabetes in pregnancy (gestational diabetes, type 1 diabetes, type 2 diabetes), criteria for screening and diagnosis of gestational diabetes, gestational hypertension, behavioral and dietetic counselling in the gestational hyperemesis

Presentation and discussion of pregnant women study cases: (physiological pregnancy, gestational diabetes and hypertension)

Energy and nutrient needs of women during lactation

Setting a nutritional plan in postmenopausal women according to the pathophysiological changes (osteoporosis, abnormal lipid profile, weight gain)

Notions about nutritional problems in breast and ovary cancer subjects.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=69d7

Scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria

Dietetics 5

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott.ssa Emanuela Nigro (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, emanuela.nigro@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell'Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell'Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell'Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Scienze Tecniche Dietetiche 5 In Pediatria

Allattamento materno: caratteristiche nutrizionali del colostro, del latte di transizione e del latte maturo

Allattamento artificiale (latti di partenza, latti di proseguimento, latti di crescita)

Alimentazione complementare o svezzamento?

Alimentazione e fabbisogni alimentari (LARN) in età prescolare e scolare e nell'adolescenza, fattori che influenzano l'alimentazione e principali errori alimentari

Terapia dietetica nel diabete tipo 1

Terapia dietetica nel morbo celiaco

Terapia dietetica e malattie metaboliche ereditarie: la fenilchetonuria.

ING

Dietetic Sciences and Techniques in Pediatrics Form 5

Breastfeeding: nutritional characteristics of colostrum, transition milk and mature milk

Formula feeding, different types of milks (starting, follow-on and transition milks)

Complementary feeding and weaning?

Nutrition and food requirements (RDAs) in preschool, school age children and adolescents, factors affecting nutrition and major dietary errors

Dietetic therapy in type 1 diabetes

Dietetic therapy in celiac disease

Dietetic therapy and inherited metabolic diseases: phenylketonuria.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell'Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=125b

Anatomia Umana

Human anatomy

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Saverio Marena (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335543, saverio.marena@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/16 - anatomia umana
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Terminologia anatomica: termini di posizione e di movimento, linee di riferimento, regioni e cavità del corpo umano.

osteartromiologia: generalità su ossa, muscoli e articolazioni; il rachide e il torace (colonna vertebrale, sterno e coste); i muscoli del torace (intrinseci ed estrinseci con particolare riferimento al diaframma); dati morfofunzionali sulla colonna e sul torace; muscoli della parete addominale e canale inguinale.

il cranio: splancocranio e neurocranio; esame dell'insieme (esame interno, esterno, cavità nasali e paranasali, orbitaria, buccale); articolazione temporo-mandibolare; cenni sui muscoli mimici, masticatori e del collo.

il sistema circolatorio: il cuore (esame esterno ed interno, il muscolo striato cardiaco, il sistema di conduzione, il pericardio, il circolo coronario); generalità su arterie e vene; il circolo polmonare; il grande circolo (l'aorta con le sue principali diramazioni parietali e viscerali, il sistema delle vene cave e il sistema della vena porta); vascolarizzazione cerebrale (circolo di Willis e seni venosi della dura madre).

l'apparato digerente: la bocca e i denti; rino, oro e laringo-faringe; esofago; stomaco; duodeno; digiuno e ileo; cieco con appendice vermiforme; colon e retto.

cenni sul peritoneo.

il fegato e le vie biliari.

il pancreas esocrino ed endocrino (cenni).

l'apparato respiratorio: le cavità nasali e paranasali; la laringe (scheletro cartilagineo, cenni sui muscoli con la loro azione e loro innervazione, legamenti); la trachea; i bronchi extra- ed intrapolmonari; i polmoni (concetti di lobo, zona, lobulo e alveolo); le pleure ed i seni costodiaframmatici.

l'apparato endocrino: ipotalamo e ipofisi (aspetti anatomo-funzionali); la tiroide e le paratiroidi; la ghiandola surrenale; l'attività endocrina di testicolo ed ovaio; cenni sugli organi linfatici (timo, milza, linfonodi e il sistema linfatico); cenni sulla ghiandola mammaria.

l'apparato urogenitale: il rene (struttura e vascolarizzazione); ureteri e vescica; l'uretra maschile e femminile; il testicolo e le vie spermatiche; la prostata; il pene; l'ovaio e le tube uterine; l'utero e la vagina.

il sistema nervoso centrale (organizzazione macroscopica): meningi, spazi subaracnoidali, ventricoli cerebrali e liquido cefalorachidiano; midollo spinale; tronco encefalico; cervelletto; diencefalo; telencefalo (nuclei della base e corteccia cerebrale); la sostanza bianca; le vie sensitive e quelle motorie; il sistema limbico.

occhio e vie visive.

orecchio e vie uditive (apparato e vie vestibolari).

sistema nervoso periferico: cenni sui nervi cranici, sui nervi e plessi spinali; il sistema nervoso autonomo simpatico e parasimpatico.

INGLESE

Anatomical terminology: terms of position and movement, reference lines, regions and cavities of the human body.

osteartromiologia: overview of bones, muscles and joints; the spine and chest (spine, sternum and ribs); the chest muscles (intrinsic and extrinsic with particular reference to the diaphragm); morphofunctional data column and the chest; the muscles of the abdominal wall and inguinal canal.

the skull: splanchnocranium and cranium; appraisal of the whole exam (internal, external, and paranasal sinuses, orbital, buccal); temporomandibular joint; hints on mimic muscles, masticatory and neck.

the circulatory system: the heart (internal and external examination, the striated muscle of the heart, the conduction system, the pericardium, the coronary circulation); generality of arteries and veins; the pulmonary circulation; the great circle (the aorta and its main branches parietal and visceral, the system of the vena cava and the portal vein system); cerebral vasculature (the circle of Willis and venous sinuses of the dura mater).

the digestive tract: the mouth and teeth; rino, oro-pharynx and larynx; esophagus; stomach; duodenum; jejunum and ileum; blind with the vermiform appendix; colon and rectum.

notes on the peritoneum.

the liver and bile ducts.

the pancreatic exocrine and endocrine (notes).

the respiratory system: nasal cavity and paranasal; the larynx (cartilaginous skeleton, signs on the muscles through their action and their innervation, ligaments); the trachea; extra- and

intrapulmonary bronchi; lungs (concepts lobe, area, lobule and alveolar); the pleura and breasts costodiaframmatici.

the endocrine system: hypothalamus and pituitary (anatomical and functional aspects); the thyroid and parathyroid glands; the adrenal gland; endocrine activity of the testis and ovary; outline of the lymphoid organs (thymus, spleen, lymph nodes and the lymphatic system); I note on the mammary gland.

the urogenital system: the kidney (structure and vascularisation); ureters and bladder; the male and female urethra; the testicle and spermatic tract; prostate; the penis; the ovary and fallopian tube; the uterus and the vagina.

the central nervous system (macroscopic organization): meninges, subarachnoid space, ventricles and cerebrospinal fluid; spinal cord; brainstem; cerebellum; diencephalon; cerebrum (the basal ganglia and cerebral cortex); the white matter; the sensory pathways and the motor; the limbic system.

eye and visual pathways.

ear and auditory pathways (apparatus and vestibular).

peripheral Nervous System: outlines of the cranial nerves, spinal nerves and plexus; the autonomic sympathetic and parasympathetic.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6df2

ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE

Extracurricular Activities

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3265
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Docente Titolare dell'insegnamento) (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	A scelta dello studente
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	NN/00 - nessun settore scientifico
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

L'ordinamento Didattico del CdL in Dietistica prevede che lo studente acquisisca 5 CFU durante i tre anni di studio, attraverso la partecipazione ad attività formative liberamente scelte (attività didattica elettiva).

Le attività costituiscono parte integrante del curriculum dello studente e sono finalizzate all'apprendimento di specifiche conoscenze che accompagnano la preparazione e la formazione del laureato in Dietistica.

INGLESE

The Didactic organization of the Degree Program in Dietetics provides for the student to acquire 5 ECTS during the three years of study, through participation in freely chosen educational activities (elective teaching activity).

The activities are an integral part of the student's curriculum and are aimed at learning specific knowledge that accompany the preparation and training of the graduate in Dietetics.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Gli studenti devono raggiungere gli obiettivi formativi previsti per l'insegnamento

INGLESE

Students must achieve the educational objectives set for teaching

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali, esercitazioni e attività a piccoli gruppi, in base all'argomento scelto.

INGLESE

Lectures, exercises and activities in small groups, based on the chosen topic.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Test scritto e/o prova pratica, in base all'argomento scelto.

INGLESE

Written test and / or practical test, based on the chosen topic.

PROGRAMMA

ITALIANO

Le attività possono costituire un approfondimento degli argomenti trattati dal Docente o sperimentate sul campo, in base all'attività scelta con il fine di ampliare il curriculum formativo ed esperienziale dello studente.

Le attività proposte possono prevedere

- corsi monografici
- partecipazioni a congressi, seminari o giornate di studio
- approfondimenti con discussione di casi clinici
- apprendimento di nuove tecniche o attività specifiche utili all'esercizio della futura professione
- attività tecniche pratiche da svolgersi attraverso laboratori didattici

INGLESE

The activities can constitute an in-depth study of the topics covered by the teacher or experimented in the field, based on the activity chosen with the aim of expanding the student's educational and experiential curriculum.

The proposed activities may foresee

- monographic courses
- participation in congresses, seminars or study days
- in-depth analysis with discussion of clinical cases
- learning new techniques or specific activities useful for the exercise of the future profession
- practical technical activities to be carried out through educational workshops

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Nessuno

INGLESE

None

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=qwxr

ATTIVITA' A SCELTA DELLO STUDENTE-CORSO FORMAZIONE SICUREZZA

Extracurricular Activities

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	INT1247
Docente:	
Contatti docente:	
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	A scelta dello studente
Crediti/Valenza:	1

SSD attività didattica:	NN/00 - nessun settore scientifico
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7p6w

BASI DI NUTRIZIONE CLINICA

THE FUNDAMENTALS OF CLINICAL NUTRITION

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3235
Docente:	Dott. Paola Golzio (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Michele Stasi (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Federica Scarpina (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Alessia Chiarotto (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Umberto Aimasso (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336749, paola.golzio@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6

SSD attività didattica:	FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) M-PSI/08 - psicologia clinica MED/09 - medicina interna MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver acquisito nozioni di fisica di base, di anatomia e fisiologia delle tre prove scritte. Basic knowledge of physics, anatomy and physiology

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Fornire allo studente le nozioni per conoscere e comprendere le modificazioni della nutrizione in ambito clinico, i fabbisogni nutrizionali modificati dalla presenza di malattie, il rischio nutrizionale e la malnutrizione. Fornire gli strumenti per la valutazione dello stato nutrizionale, per l'approccio ai bisogni del paziente e dei care giver. Definire le basi del comportamento, specialmente nell'ambito alimentare. Fornire le generalità sul Nutritional Care Process and Model (NCPM) con nozioni sulle "relazioni terapeutiche". Fornire le nozioni per conoscere le modificazioni della terapia nutrizionale nella consistenza degli alimenti e negli apporti in macro e micronutrienti. Inquadrare i bisogni nutrizionali nel contesto clinico generale definendo le priorità del trattamento, le modalità terapeutiche, la monitorizzazione della terapia e la valutazione di esito. Apprendere e approfondire i fondamenti fisici alla base delle tecniche di misure calorimetriche e impedenziometriche.

INGLESE

The aim of this course is to provide the basic knowledge to understand how pathological conditions influence nutritional needs and intakes, to provide the knowledge to evaluate energy and protein balance, to screen and assess nutritional status, food history, to cope with patient's and care giver's needs, understanding anthropology and psychology, especially about eating behaviours. To provide the basic knowledge on the Nutritional Care Process (NCP) model and basics on care relationships. The course provides evidence based knowledge of dietetic disease management: texture, macro and micronutrients modifications, counseling and communication skills, monitoring and auditing. Furthermore, this course provides the basic knowledge in physics for understanding the techniques of calorimetric and bioelectric impedance measurements.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione di conoscenze teoriche e operative relative alla stato nutrizionale degli individui e dello stile alimentare;

Capacità di applicare conoscenze e comprensione delle conoscenze teoriche relative allo stato nutrizionale degli individui e dello stile alimentare, specialmente in contesti clinici.

Autonomia di giudizio con riferimento alla valutazione ed interpretazione di dati relativi allo stato nutrizionale di soggetti affetti da patologia acuta e cronica;

Abilità comunicative con acquisizione di primarie competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, dello stato nutrizionale degli individui e dello stile alimentare, specificatamente nel contesto clinico.

Capacità di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione sul tema dello stato nutrizionale e dello stile alimentare, necessarie per intraprendere studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

Theoretical knowledge and understanding relative to individuals' nutrition and eating style

Applying knowledge and understanding relative to individuals' nutrition and eating style, especially in clinical settings.

Making judgements relative to assessment and interpretation of data relative to individuals' nutrition and eating style, especially in the context of acute and chronic diseases;

Oral and verbal communication skills relative to the individuals' nutrition and eating style, especially in the clinical context.

Learning skills about their own level of theoretical knowledge, which would be necessary for further academic skills.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali in aula, suddivise come segue:

Nutrizione Clinica I – 24 ore

Psicologia Clinica – 12 ore

Scienze tecniche dietetiche II (applicate alla psicologia) – 12 ore

Scienze tecniche dietetiche III (applicate alla nutrizione clinica) – 12 ore

Fisica II – 12 ore

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

Frontal lectures in the classroom, organized as follows

Clinical Nutrition I – 24 hours

Clinical Psychology – 12 hours

Dietetic Technical Sciences II (as applied to psychology) – 12 hours

Dietetic Technical Sciences III (as applied to clinical nutrition) – 12 hours

Physics II – 12 hours

Course attendance is mandatory in all the classes in order to be allowed to sit the exam. The minimum attendance required for a student in a course is 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La verifica dell'apprendimento avviene sia mediante la valutazione di relazioni preparate dagli studenti sia attraverso una prova d'esame. La prova d'esame consiste in prova scritta per valutare le conoscenze e la capacità di applicare le nozioni apprese seguita da un colloquio orale di valutazione finale. Ciascun docente esprime un voto compreso tra 0 e 30 per la parte che gli compete. Per il superamento dell'esame è necessario raggiungere il voto di 18 in ciascun modulo. Il voto finale è dato dalla media ponderata con i crediti dei risultati conseguiti per ciascun modulo.

INGLESE

The grade determination is based both on the evaluation of reports prepared by the student and on the final exam. The exam consists in a written test, aimed at evaluating the knowledge and the ability in applying the concepts acquired, followed by an oral exam. Each professor assigns a grade between 0 and 30 for his module. In order to pass the exam a minimum grade of 18 is required in each module. The final grading is calculated as the weighted average of the grading of each module, the weight being the corresponding number of credits.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Scienze Tecniche Dietetiche II prevede l'utilizzo un collaboratore alla didattica per lo svolgimento di simulazioni e giochi di ruolo con gli studenti, oltre a fornire supporto per la stesura delle relazioni necessarie a sostenere l'esame.

Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

INGLESE

Dietetic Technical Sciences II is making use of an external tutor to help performing simulations and

role-playing activities and to support students in preparing and writing the reports required for the final grade.

Activity and seminar attendance is 100% mandatory and these hours will be included in students' curricular practical training activity.

PROGRAMMA

ITALIANO

PSICOLOGIA CLINICA

Introduzione al concetto di psicologia clinica

Dal modello biomedico al modello biopsicosociale

La personalità

Stress e coping

Le emozioni

Empatia

Motivazione e cambiamento.

La comunicazione

La relazione operatore-paziente

Lo stigma sociale

Alimentazione e disturbi del comportamento alimentare

NUTRIZIONE CLINICA 1

Definizione e storia della Nutrizione Clinica

Modificazione dell'alimentazione e della nutrizione in presenza di patologia

Bilancio energetico, modificazioni nel digiuno e nella malattia

Calcolo del fabbisogno energetico, influenza di amputazione, di alterazione della massa corporea: il peso di riferimento

Bilancio proteico, bilancio azotato, aminoacidi essenziali e condizionatamente essenziali nella malattia critica

Risposta metabolica nella malattia critica, alterazioni nel metabolismo proteico, lipidico, glucidico

Bilancio idrico ed elettrolitico, modificazioni gastrointestinali, renali e nella distribuzione corporea

Elettroliti, minerali, elementi traccia e vitamine: funzioni fisiologiche e sindromi carenziali

Malnutrizione calorico proteica: prevalenza, classificazione, conseguenze

CLINICAL PSYCHOLOGY

Clinical psychology: an overview

From the biomedical approach to the biopsychosocial approach.

The personality

Stress and coping

The emotions

The empathy

Motivation to change

The communication

The professional relationship

Social stigma

Eating and eating disorders

CLINICAL NUTRITION 1

Background of Clinical Nutrition

Influence of illness on nutritional intakes and requirements

Energy metabolism in fast state and in critical illness

Determination of energy requirements and adjusted body weight

Protein and aminoacid metabolism in normal states and in critical illness

Metabolic response to injury and sepsis

Water, mineral and vitamins in health and disease

Malnutrition: epidemiology, classification, functional and clinical consequences

Malnutrition risk screening

Nutritional Assessment

Nutritional care in malnutrition, refeeding syndrome

Goals and methods in Clinical Nutrition

DIETETICS 2

Groups: Human being as a part of Groups, working in multiprofessional team: dietitians usually work in team; how they should turn their professional ability

Ethology: animals ways of eating to understand human beings' eating behaviour

Outlines of Human communication: dietitians' competences.

"Nutritional Care Process and Model" by ANDID (Associazione Nazionale Dietisti): introduction

Motivation (Maslow theory), Burn out and Empowerment: any risk for dietitians? (Piccardo). Self-help: the value of group support. Dietitians work with groups of patients. The theoretical model of

Prochaska and Di Clemente to manage nutritional chronic disease.

Outlines of food history and anthropology (Mead): food and traditions in classical culture (es. Jewish and Mussulman); taboo and uses about food in traditions.

DIETETICS 3

Diet, diet therapy and the role of the dietitian

Foods group and nutrients

assessment of nutritional status

The clinical record and anthropometry data

Calculation of body weight loss and nutritional risk

Dietetic intervention and advice

Diets of altered consistency and diets that restrict or supplement individual components

PHYSICS 2

Thermodynamics of biological systems

Thermometry (heat, specific heat, heat transmission mechanisms, first law of thermodynamics and applications to ideal gases);

Thermal balance, calorimeters, determination of the caloric power;

Metabolic processes, physiological energy and energy exchanges in the human body;

Metabolic rate, basal metabolic rate and determination of the metabolic rate through calorimetric and spirometry techniques;

Energy efficiency of the human body and thermoregulation.

Impedance analysis of the human body

Electricity (electric charge, electric field, electric capacity, potential energy and electric potential difference);

Direct and alternate currents (intensity of current, Ohm's laws and electrical resistance, resistances in series and in parallel, frequency and period, electrical impedance);

Electrical models of the human body, bioelectrical impedance measurements in tissues (BIA) and methods for the measurement of the body impedance and for the assessment of the body composition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli
Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995

Andid "Manuale Andid: International Dietetics and Nutritional Terminology, un linguaggio condiviso per la pratica professionale" prima edizione Stampa Italgraf, Rubiera (RE) 2014

Apfeldorfer G. "Je mange, donc suis", Payot, Paris, 1991 (trad. it. "Mangio, dunque sono, Marsilio, Venezia 1993)

Binetti P. "Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, ed SEU, 2012 Roma
Consulta Sanità ANCI PIEMONTE, Seminario: i gruppi di auto mutuo aiuto: storia, tecnica ed esperienza piemontese, Torino 1996

Fidanza F. "Elementi di nutrizione umana" Idelson Napoli, 1985

Fischler C. "L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps", O. Jacob, Paris, 1990 (trad. it. L'onnivoro: il

piacere di mangiare nella storia e nelle scienze, Arnoldo Mondadori, Milano 1992)
 Flandirine J. L. Montanari M. (a cura di), Storia dell'alimentazione, La terza, Roma-Bari 1997
 Masini M. L. "Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale"; SEU 2011
 Mead M. "Antropologia : una scienza umana", Ubaldini, Roma 1970
 Montanari M. "Atlante della alimentazione e della gastronomia" UTET Torino 2004
 Piccardo C. "Empowerment strategie di sviluppo organizzativo centrate sulla persona", Raffaello Cortina, Milano 1995,
 Quaglino G. P. Casagrande S., Castellano A. "Gruppo di lavoro lavoro di gruppo". Raffaello Cortina, 1995.
 Trentini G. (a cura di), "Manuale del colloquio e dell'intervista" Torino, Utet
 Zani B. Polmonari A. "Manuale di psicologia di comunità", Il Mulino Bologna 1996,
 Munno D. (2008) Psicologia Clinica per medici, Centro Scientifico Editore, Torino
 Sobotka L. BASICS IN CLINICAL NUTRITION, ESPEN Book, ISBN 978-80-7262-821-6 September 2011, www.galen.cz
 Gandy J. MANUAL OF DIETETIC PRACTICE, 2014, Wiley Blackwell
 Per Fisica II il testo di riferimento è il medesimo indicato per il modulo di Fisica I. Per gli argomenti aggiuntivi si fa riferimento al materiale integrativo distribuito a lezione.

INGLESE

Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli
 Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995
 Andid "Manuale Andid: International Dietetics and Nutritional Terminology, un linguaggio condiviso per la pratica professionale" prima edizione Stampa Italgraf, Rubiera (RE) 2014
 Apfeldorfer G. "Je mange, donc suis", Payot, Paris, 1991 (trad. it. "Mangio, dunque sono, Marsilio, Venezia 1993)
 Bara B. "Manuale di psicoterapia cognitiva", Bollati Boringhieri, 1996
 Bara B. "Scienze cognitive", Torino, Bollati Boringhieri, 1990
 Bert G. "Ma perchè non fa quel che ho detto?" Change, Torino 2006
 Binetti P. "Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, ed SEU, 2012 Roma
 Consulta Sanità ANCI PIEMONTE, Seminario: i gruppi di auto mutuo aiuto: storia, tecnica ed esperienza piemontese, Torino 1996
 Fidanza F. "Elementi di nutrizione umana" Idelson Napoli, 1985
 Fischler C. "L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps", O. Jacob, Paris, 1990 (trad. it. L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nelle scienze, Arnoldo Mondadori, Milano 1992)
 Flandirine J. L. Montanari M. (a cura di), Storia dell'alimentazione, La terza, Roma-Bari 1997
 Masini M. L. "Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale"; SEU 2011
 Mead M. "Antropologia : una scienza umana", Ubaldini, Roma 1970
 Montanari M. "Atlante della alimentazione e della gastronomia" UTET Torino 2004
 Piccardo C. "Empowerment strategie di sviluppo organizzativo centrate sulla persona", Raffaello Cortina, Milano 1995,
 Quaglino G. P. Casagrande S., Castellano A. "Gruppo di lavoro lavoro di gruppo". Raffaello Cortina, 1995.
 Trentini G. (a cura di), "Manuale del colloquio e dell'intervista" Torino, Utet
 Zani B. Polmonari A. "Manuale di psicologia di comunità", Il Mulino Bologna 1996,
 Munno D. (2008) Psicologia Clinica per medici, Centro Scientifico Editore, Torino
 Sobotka L. BASICS IN CLINICAL NUTRITION, ESPEN Book, ISBN 978-80-7262-821-6 September 2011, www.galen.cz
 Gandy J. MANUAL OF DIETETIC PRACTICE, 2014, Wiley Blackwell
 For the Physics II module, the textbook is the same as the one recommended for Physics 1. The reading material covering for additional topics will be supplied to the students.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

- Fisica 2
- Nutrizione Clinica 1
- Psicologia Clinica
- Scienze tecniche Dietetiche 2 appl. alla psicologia
- Scienze tecniche Dietetiche 3 appl. alla nutrizione clinica

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3368

Fisica 2

Physics 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. e
Docente:	Prof. Michele Stasi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115082542, michele.stasi@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^o liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Quiz

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Apprendere e approfondire i fondamenti fisici alla base delle tecniche di misure calorimetriche e impedenziometriche

INGLESE

This course provides the basic knowledge in physics for understanding the techniques of calorimetric and bioelectric impedance measurements.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di descrivere i processi fisici alla base del metabolismo umano e delle tecniche impedenziometriche di analisi. Sarà inoltre in grado di risolvere semplici esercizi su questi argomenti.

INGLESE

At the end of this course the student will be able to describe the physical processes involved in the human metabolism and in the Bioimpedance Analysis (BIA) techniques and to solve simple exercises on these subjects.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Termodinamica dei sistemi biologici

Richiami di termometria, calore, calore specifico, meccanismi di trasmissione del calore, primo principio della termodinamica e applicazioni ai gas perfetti;

Equilibrio termico, calorimetri, determinazione del potere calorico;

Processi metabolici, energia fisiologica e scambi energetici nel corpo umano;
Tasso metabolico, tasso metabolico basale e determinazione del tasso metabolico tramite esame spirometrico e calorimetrico;
Efficienza energetica e termoregolazione.
Impedenziometria
Richiami di elettricità (carica elettrica, campo elettrico, capacità elettrica, energia potenziale e differenza di potenziale elettrico);
Correnti continue e alternate (intensità di corrente, leggi di Ohm e resistenza elettrica, resistenze in serie e in parallelo, frequenza e periodo, impedenza elettrica);
Modelli elettrici del corpo umano, misure di impedenza bioelettrica nei tessuti (BIA) e determinazione della composizione dei diversi compartimenti del corpo umano (massa grassa, massa magra e total body water).

INGLESE

Thermodynamics of biological systems
Thermometry (heat, specific heat, heat transmission mechanisms, first law of thermodynamics and applications to ideal gases);
Thermal balance, calorimeters, determination of the caloric power;
Metabolic processes, physiological energy and energy exchanges in the human body;
Metabolic rate, basal metabolic rate and determination of the metabolic rate through calorimetric and spirometry techniques;
Energy efficiency of the human body and thermoregulation.

Impedance analysis of the human body
Electricity (electric charge, electric field, electric capacity, potential energy and electric potential difference);
Direct and alternate currents (intensity of current, Ohm's laws and electrical resistance, resistances in series and in parallel, frequency and period, electrical impedance);
Electrical models of the human body, bioelectrical impedance measurements in tissues (BIA) and methods for the measurement of the body impedance and for the assessment of the body composition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3971

Nutrizione Clinica 1

Clinical Nutrition 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Umberto Aimasso (Docente Titolare dell'insegnamento)

Contatti docente:	umberto.aimasso@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e storia della Nutrizione Clinica

Modificazione dell'alimentazione e della nutrizione in presenza di patologia

Bilancio energetico, modificazioni nel digiuno e nella malattia

Calcolo del fabbisogno energetico, influenza di amputazione, di alterazione della massa corporea: il peso di riferimento

Bilancio proteico, bilancio azotato, aminoacidi essenziali e condizionatamente essenziali nella malattia critica

Risposta metabolica nella malattia critica, alterazioni nel metabolismo proteico, lipidico, glucidico

Bilancio idrico ed elettrolitico, modificazioni gastrointestinali, renali e nella distribuzione corporea

Elettroliti, minerali, elementi traccia e vitamine: funzioni fisiologiche e sindromi carenziali

Malnutrizione calorico proteica: prevalenza, classificazione, conseguenze

Screening del rischio di malnutrizione

Valutazione dello stato nutrizionale

Trattamento della malnutrizione, refeeding syndrome: fisiopatologia e prevenzione
Obbiettivi e modalità della dietoterapia in Nutrizione Clinica.

INGLESE

Background of Clinical Nutrition
Influence of illness on nutritional intakes and requirements
Energy metabolism in fast state and in critical illness
Determination of energy requirements and adjusted body weight
Protein and aminoacid metabolism in normal states and in critical illness
Metabolic response to injury and sepsis
Water, mineral and vitamins in health and disease
Malnutrition: epidemiology, classification, functional and clinical consequences
Malnutrition risk screening
Nutritional Assessment
Nutritional care in malnutrition, refeeding syndrome
Goals and methods in Clinical Nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=28ce

Psicologia Clinica

Clinical Psychology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott.ssa Federica Scarpina (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	federica.scarpina@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	M-PSI/08 - psicologia clinica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cenni storici sulla psicologia

Modelli teorici di riferimento

Il colloquio

La comunicazione verbale e non verbale

Strumenti psicodiagnostici (test di personalità, di intelligenza e neuropsicologici)

La personalità e i meccanismi di difesa

Semeiotica psicopatologica

Cenni sui principali disturbi psichiatrici

Cenni di psicoterapia

Aspetti generali e specifici della relazione coi pazienti psichiatrici.

INGLESE

Outline on history of psychology

Theoretical model of reference

The clinical conversation

Verbal and not-verbal communications

Psychodiagnostic tools (personality, intelligence, neuropsychological tests)

Personality and defence processes

Psychopathological semeiotic

Outline of main psychiatric diseases

Outline of Psychotherapy

General and specific sides of the relationship with mental patients.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=339e

Scienze tecniche Dietetiche 2 appl. alla psicologia

Dietetics 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Paola Golzio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336749, paola.golzio@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Italiano

L'insegnamento concorre alla realizzazione del progetto formativo del corso di laurea in Dietistica, nel corso di Basi di Nutrizione Clinica. L'insegnamento si propone di fornire allo studente alcuni strumenti teorici, metodologici e tecnici necessari per gestire professionalmente la relazione: sia con il paziente-utente sia con l'equipe multiprofessionale in cui il dietista può trovarsi ad operare. Le tecniche del colloquio dietistico nelle forme scritta e orale sono, infatti strumento indispensabile per una corretta gestione del lavoro in ogni ambito professionale, soprattutto in campo sanitario. Tali competenze presuppongono conoscenze di base di storia dell'alimentazione, di antropologia alimentare, di psicologia. Saranno fornire le generalità sul Nutritional Care Process and Model (NCPM) con particolare attenzione alla "relazioni terapeutiche"

English

The teaching contributes to the realization of the training project of the degree course in Dietetics, in the Basics of Clinical Nutrition course. It aims to provide the student with some theoretical,

methodological and technical tools necessary to professionally manage the relationship: both with the patient-user and with the multi-professional team in which dieticians may work. The techniques of dietary interviews in written and oral forms are, in fact, an indispensable tool for a correct management of work in every professional sphere, especially in the health field. These skills require basic knowledge of the history of nutrition, food anthropology, psychology. They will provide general information on the Nutritional Care Process and Model (NCPM) with particular attention to "therapeutic relationships"

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla comunicazione nell'equipe multiprofessionale e con il paziente/cliente nell'area clinica-preventiva di competenza dietistica, con riferimento a tematiche psicologico antropologiche.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE Acquisizione della capacità di applicare competenze comunicative di base per redigere relazioni-o-presentazioni per immagine utili alla stesura delle dispense dell'insegnamento di tecniche dietetiche 2 funzionali al superamento dell'esame.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio per adeguare la modalità comunicativa al contesto e al destinatario dell'intervento dietistico.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione di base nella forma scritta e orale, secondo il modello del Nutritional Care Process (NCP).

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

Inglese

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING CAPACITY Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to communication in the multi-professional team and with the patient/ client in the clinical-preventive area of dietary competence, with reference to psychological and anthropological issues.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of the ability to apply basic communication skills to draft reports-or-presentations for images useful for the preparation of the handouts of the course Dietetic Techniques 2 functional to passing the exam.

AUTONOMY OF JUDGMENT Acquisition of conscious autonomy of judgment to adapt the communication modality to the context and to the recipient of the dietary intervention.

COMMUNICATION SKILLS Acquisition of skills and tools for basic communication in written and oral

form, according to the model of the Nutritional Care Process (NCP).

LEARNING SKILLS Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Lezioni frontali in aula – 12 ore

In considerazione dei vincoli imposti dalla situazione sanitaria, l'insegnamento prevede lezioni frontali tenute a distanza, con ampia possibilità da parte di studentesse e studenti di intervenire e porre domande; attività interattive agevolate dalle piattaforme in uso

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

Inglese:

Frontal lessons in the classroom-12 hours.

In consideration of the constraints imposed by the health situation, the teaching includes lectures held at a distance, with ample opportunity for students to intervene and ask questions; interactive activities facilitated by the platforms in use

Attendance to the activities is mandatory; in order to take the exam, the student must have attended at least 70% of the scheduled hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Italiano

La verifica dell'apprendimento avviene mediante la valutazione di relazioni preparate dagli studenti propedeutiche a sostenere l'esame orale. Il docente esprime un voto compreso tra 0 e 30, per il superamento dell'esame è necessario raggiungere il voto di 18. Il voto attribuito partecipa all'attribuzione del voto finale del corso.

Inglese

Assessment of learning takes place through the evaluation of reports produced by students in preparation for taking the oral exam. The teacher expresses a grade between 0 and 30, to pass the exam it is necessary to reach a grade of 18. The grade assigned participates in the attribution of the final grade of the course.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Italiano

Scienze Tecniche Dietetiche II prevede l'utilizzo un collaboratore alla didattica per lo svolgimento di simulazioni e giochi di ruolo con gli studenti, oltre a fornire supporto per la stesura delle relazioni necessarie a sostenere l'esame.

Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

Inglese

Dietetic Technical Sciences II involves the use of a teaching assistant for carrying out simulations and role-playing games with students, as well as providing support for the drafting of the reports necessary to take the exam. For these activities there is an obligation of attendance equal to 100% of the scheduled hours which are recognized to the student as internship hours.

PROGRAMMA

ITALIANO

- 1) il modello di "Azione formativa" secondo Montal - Il gruppo: generalità - la gestione del lavoro in equipe multiprofessionali (modello di Quaglino)
- 2) Cenni di etologia alimentare e fisiologia del gusto: informazioni di base sulla cultura del cibo
- 3) Generalità sulla comunicazione come strumento di lavoro dietistico
- 4) Il metodo NCP: "Nutritional Care Process and Model", introduzione ad un linguaggio condiviso per la pratica dietistica secondo la prospettiva dell'Associazione Nazionale Dietisti (ASAND) Il nucleo centrale del modello (la relazione terapeutica, competenze professionali)
- 5) La motivazione e il cambiamento, aspetti psicologici e competenza dietistica: cenni sulla teoria dei bisogni di Maslow, sul modello dell'Empowerment di Piccardo, il valore del sostegno di gruppo: il self-help come risorsa; cenni di colloquio motivazionale con il paziente cronico (la ruota del cambiamento di Prochaska, Di Clemente) nella pratica dietistica
- 6) Cenni di storia dell'alimentazione e di antropologia culturale con riferimento al rapporto con il cibo: il cibo e la storia (tappe fondamentali), antropologia culturale e dietetica (Mead M.), i tabù alimentari e il rito del nutrirsi, cibi e tradizioni in alcune culture.

INGLESE

- 1) Groups: Human being as a part of Groups, working in multiprofessional team: dietitians usually work in team; how they should turn their professional ability
- 2) Ethology: animals ways of eating to understand human beings' eating behaviour
- 3) Outlines of Human communication: dietitians' competences.
- 4) "Nutritional Care Process and Model" by ASAND (Associazione Nazionale Dietisti): introduction
- 5) Motivation (Maslow theory), Burn out and Empowerment: any risk for dietitians? (Piccardo). Self-help: the value of group support. Dietitians work with groups of patients. The theoretical model of Prochaska and Di Clemente to manage nutritional chronic disease.
- 6) Outlines of food history and anthropology (Mead): food and traditions in classical culture (es. Jewish and Mussulman); taboo and uses about food in traditions.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli
 Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995
 Andid "Manuale Andid: International Dietetics and Nutritional Terminology, un linguaggio condiviso per la pratica professionale" prima edizione Stampa Italgraf, Rubiera (RE) 2014
 Apfeldorfer G. "Je mange, donc suis", Payot, Paris, 1991 (trad. it. "Mangio, dunque sono, Marsilio, Venezia 1993)
 Binetti P." Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, ed SEU, 2012 Roma
 Consulta Sanità ANCI PIEMONTE, Seminario: i gruppi di auto mutuo aiuto: storia, tecnica ed esperienza piemontese, Torino 1996
 Fidanza F. "Elementi di nutrizione umana" Idelson Napoli, 1985
 Fischler C. "L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps", O. Jacob, Paris, 1990 (trad. it. L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nelle scienze, Arnoldo Mondadori, Milano 1992)
 Flandirine J. L. Montanari M. (a cura di), Storia dell'alimentazione, La terza, Roma-Bari 1997
 Masini M. L. "Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale"; SEU 2011
 Mead M. "Antropologia : una scienza umana", Ubaldini, Roma 1970
 Montanari M. "Atlante della alimentazione e della gastronomia" UTET Torino 2004
 Piccardo C. "Empowerment strategie di sviluppo organizzativo centrate sulla persona", Raffaello Cortina, Milano 1995,
 Quaglino G. P. Casagrande S., Castellano A. "Gruppo di lavoro lavoro di gruppo". Raffaello Cortina, 1995.
 Trentini G. (a cura di), "Manuale del colloquio e dell'intervista" Torino, Utet
 Zani B. Polmonari A. "Manuale di psicologia di comunità", Il Mulino Bologna 1996,
 Munno D. (2008) Psicologia Clinica per medici, Centro Scientifico Editore, Torino

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ba19

Scienze tecniche Dietetiche 3 appl. alla nutrizione clinica

Dietetics 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott.ssa Alessia Chiarotto (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, alessia.chiarotto@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^o liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso lo studente dovrà aver sviluppato le seguenti capacità:

Conoscenza e capacità di comprensione:

- capacità nel classificare i principali macronutrienti e micronutrienti e il loro ruolo in ambito fisiologico e nutrizionale
- capacità di conoscere e comprendere il ruolo del cibo e dell'alimentazione nell'ambito del soggetto sano
- capacità di definire il concetto di "dieta" e di "dietoterapia"
- capacità di conoscere e valutare l'evoluzione della Figura del Dietista nel corso degli anni, arrivando all'istituzione dell'Albo professionale
- capacità di collocare la figura del Dietista nei vari setting di cura
- capacità di lettura e compilazione della cartella Dietetica
- capacità di calcolare e valutare i principali indici e parametri antropometrici (BMI, BEE, TEE, Peso ideale, peso di riferimento, percentuale di dimagrimento, ecc...)
- capacità di leggere e comprendere la BIA
- saper descrivere il concetto di "malnutrizione"
- conoscere i principali screening nutrizionali e saperli collocare nei vari setting di cura
- conoscere il concetto di Dieta mediterranea, le principali diete del "mercato" e le principali diete a consistenza modificata e per setting di cura

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Autonomia di giudizio:

- acquisire consapevole autonomia nella lettura della cartella Dietetica e Clinica
- saper applicare ed integrare gli strumenti e le conoscenze acquisite all'interno della propria pratica professionale

Abilità comunicativa:

- saper comunicare con il paziente in maniera efficace , con contenuti scientificamente rigorosi
- saper indagare e valutare i consumi, abitudini alimentari e dati antropometrici del singolo individuo

Capacità di apprendimento

- acquisire capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

n. 6 Lezioni frontali/a distanza, con obbligo di frequenza.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Esame scritto con votazione in trentesimi in presenza/a distanza (quiz a risposta multipla + domande aperte brevi).

Capacità di organizzare discorsivamente la conoscenza; capacità di ragionamento critico; qualità dell'esposizione; competenza nell'impiego del lessico specialistico ed efficacia della risposta.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di dieta, dietoterapia e ruolo del dietista
Classificazione dei nutrienti e loro ruolo
Parametri per la valutazione dello stato nutrizionale
La cartella clinica: dati antropometrici rilevabili e dati da calcolare
Calcolo della percentuale di dimagrimento e del rischio nutrizionale
Modalità di consulenza dietetica
Modificazioni dietetiche: diete restrittive e diete a consistenza modificata.

INGLESE

Diet, diet therapy and the role of the dietitian

Foods group and nutrients
assessment of nutritional status
The clinical record and anthropometry data
Calculation of body weight loss and nutritional risk
Dietetic intervention and advice
Diets of altered consistency and diets that restrict or supplement individual components.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Il semestre

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3bdb

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

Biochemistry of nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott.ssa Elisabetta Aldieri (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705844, elisabetta.aldieri@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. Introduzione alla Biochimica Metabolica.

2. Metabolismo generale.

Organismi autotrofi ed eterotrofi, catabolismo ed anabolismo.

3. Catabolismo glicidico.

Digestione ed assorbimento dei carboidrati. La glicolisi. Le fermentazioni lattica ed alcolica.

Glicogenolisi. Regolazione della glicolisi e della glicogenolisi. Il ciclo dei pentosofosfati. La piruvico deidrogenasi.

4. Ciclo dell'acido citrico, respirazione mitocondriale, utilizzo dell'ossigeno.

Il ciclo dell'acido citrico o ciclo di Krebs e sua regolazione. La catena respiratoria mitocondriale. La fosforilazione ossidativa. Sistemi di detossificazione dell'ossigeno parzialmente ridotto.

5. Catabolismo lipidico.

Digestione ed assorbimento dei lipidi. Lipolisi. Catabolismo degli acidi grassi e sua regolazione.

Sintesi ed utilizzo dei corpi chetonici.

6. Catabolismo aminoacidico.

Sistemi di deaminazione degli aminoacidi. Ciclo dell'urea e sua regolazione. Catabolismo della parte carboniosa degli aminoacidi. Ruolo di biotina, tetraidrofolato, metilcobalamina, S-adenosilmetionina.

7. Anabolismo glicidico.

Gluconeogenesi e glicogenosintesi e loro regolazione.

8. Anabolismo lipidico.

Sintesi degli acidi grassi, dei trigliceridi, dei glicerolfosfatidi, degli sfingolipidi, del colesterolo, degli esteri del colesterolo e degli acidi biliari e loro regolazione.

9. Anabolismo aminoacidico.

Ciclo dell'azoto. Aminoacidi essenziali e non essenziali.

10. Cenni sul catabolismo degli acidi nucleici.

11. Integrazione tra le vie metaboliche.

Ciclo digiuno-alimentazione. Alterazioni biochimiche nell'intolleranza glicidica e nel diabete.

12. Cenni sul metabolismo di calcio, fosfato e ferro.

INGLESE

1. Metabolic Biochemistry Introduction.

Autotrophic and heterotrophic organisms. Catabolism and anabolism.

3. Catabolism of glicidic.

Digestion and absorption of carbohydrates. Glycolysis. Lactic acid and alcoholic fermentation.

Glycogen breakdown. Control of glycolysis and glycogen breakdown. The pentose phosphate pathway. Pyruvate dehydrogenase.

4. The citric acid cycle, the mitochondrial respiration and the oxidative phosphorylation.

Citric acid cycle (Krebs cycle) and its modulation. Mitochondrial respiratory chain. Oxidative phosphorylation. Detoxification system of partially reduced oxygen.

5. Catabolism of lipids.

Digestion and absorption of lipids. Lipolysis. Catabolism of fatty acids: β -oxidation and its control.

Synthesis and use of ketone bodies.

6. Catabolism of amino acids.

Deamination of amino acids. Urea cycle and its modulation. Catabolism of the carbon skeleton of amino acids. Role of biotin, tetrahydrofolate, methylcobalamin, S-adenosylmethionine.

7. Anabolism of glycids.

Gluconeogenesis and synthesis of glycogen and their control.

8. Anabolism of lipids.

Synthesis of fatty acids, triacylglycerols, phosphoglycerides, sphingolipids, cholesterol, cholesterol esters and bile salts and relative regulation.

9. Anabolism of amino acids.

Nitrogen cycle. Essential and not essential amino acids.

10. Catabolism of nuclei acids.

11. Integrated metabolisms.

Cycle fasting/post-prandium. Biochemical changes in glucose intolerance and diabetes.

12. Metabolism of calcium, phosphate and iron.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sar  tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verr  anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7a43

BIOLOGIA

Biology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Emilio Hirsch (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116706425, emilio.hirsch@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	BIO/13 - biologia applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. La struttura della cellula eucariota:

la membrana plasmatica: i fosfolipidi e le proteine di membrana

il reticolo endoplasmatico

i lisosomi

i mitocondri

il nucleo

il citoscheletro

2. Il trasporto delle molecole e dell'informazione: le membrane cellulari regolano il passaggio delle sostanze e la captazione degli stimoli ambientali

3. Genetica molecolare:

struttura e duplicazione del DNA
l'espressione genica:
la trascrizione dell'RNA
struttura e funzione di RNA ribosomale, RNA di trasferimento e RNA messaggero
il codice genetico
la traduzione
4. Genetica generale:
la struttura dei cromosomi
le fasi della mitosi e della meiosi e il comportamento dei cromosomi
le prima e la seconda legge di Mendel
i caratteri dominanti, recessivi e legati al sesso
i diversi tipi di mutazioni e loro conseguenze biologiche.

INGLESE

The structure of eukaryotic cells:
the plasma membrane: phospholipids and membrane proteins
the endoplasmic reticulum
lysosomes
mitochondria
the nucleus
the cytoskeleton
Transport of molecules and information:
Cellular membranes regulating passage of substances and signal transduction from environmental cues
Molecular Genetics
DNA structure and mechanisms of its duplication
Gene expression
transcription and RNA
structure and function of ribosomal, transfer, messenger RNAs
the genetic code
translation
General Genetics
chromosomal structure
mitosis and meiosis and chromosome distribution
first and second Mendel's Law
dominant and recessive traits. Sexual heredity
mutations and their biological consequences.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a9ff

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Food chemistry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Chiara Emilia Irma Cordero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116702197, chiara.cordero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	CHIM/10 - chimica degli alimenti
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione alla Chimica degli Alimenti: discipline correlate e visione d'insieme.

Acqua: definizione di acqua libera e legata e ruolo nella conservazione degli alimenti.

Lipidi: natura chimica, nomenclatura, classificazione. Frazione saponificabile ed in saponificabile: costituenti, caratteristiche biosintetiche, proprietà chimico-fisiche. Acidi grassi essenziali. Reazioni a carico della frazione lipidica: irrancimento ossidativo, idrolitico e chetonico. Cenni di tecnologia: estrazione, rettifica, idrogenazione, trans-esterificazione e frazionamento, caratteristiche dei prodotti derivati.

Latte: composizione chimica. Caratteristiche chimico-fisiche del latte bovino: frazione lipidica, frazione proteica, frazione glucidica (lattosio) ed altre sostanze (acidi organici). Trattamenti termici e marker di trattamento.

Latti fermentati, prodotti lattiero caseari: yogurt. Microorganismi fermentanti e peculiarità metaboliche. Formaggio: schema generale di produzione. Stagionatura e reazioni a carico della frazione lipidica e proteica, formazione dei principali composti aromatici.

Cereali: caratteristiche ecologiche (cereali microtermi e macrotermi). Frumento: cenni botanici, distribuzione di macro e micronutrienti. Composizione chimica: frazione proteica- il glutine, forza delle farine di frumento. Frazione glucidica, caratteristiche chimiche di amilosio ed amilopectina, gelatinizzazione dell'amido, idrolisi enzimatica ed industriale. Lipidi, minerali, vitamine.

Vino. Caratteristiche botaniche e fenologiche di *Vitis vinifera* e composizione chimica del mosto: zuccheri, acidi organici, macro e microelementi, proteine ed aa, alcoli e carboidrati, fenoli. Aroma del vino: aromi primari, secondari e terziari. Fermentazioni. Cenni di tecnologia: vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, macerazione carbonica e vinificazioni. Cenni di legislazione: denominazioni e disciplinari.

Alimenti Vegetali. Definizioni e classificazioni, composizione chimica e distribuzione di macro e micronutrienti. Fibra alimentare: definizioni, composizione chimica e caratteristiche nutrizionali. Definizione di pre-biotico e pro-biotico. Antiossidanti: definizione, classificazioni ed esempi di sostanze biologicamente attive presenti negli alimenti di origine vegetale - esempi. Sostanze anti-nutrizionali e sostanze tossiche - esempi.

Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti: idoneità alimentare e idoneità funzionale; migrazione globale e specifica. Meccanismi di migrazione, simulanti e condizioni test. Imballaggi funzionali: active packaging e Intelligent packaging.

INGLESE

Introduction to Food Chemistry and related disciplines.

Water: water activity, chemical and enzymatic food reactions, water for human consumption chemical and biological quality.

Edible fats and oils: data on production and consumption, origin of individual fats and oils, animal fats, oils of plant origin. General characteristics, biosynthetic peculiarities (odd number of carbons, cis/trans configuration). Processing: extraction, refining, bleaching, deodorization, deacidification, fractionation, interesterification, hydrogenation. Olive oil legislation: denomination of extra virgin olive oil, peculiarities, marker of authenticity and quality.

Milk and dairy products: milk, physical and physico-chemical properties, general composition, casein fractions, micelle formation, whey proteins, carbohydrates, lipids and other constituents. Enzymes. Milk processing: thermal treatments, creaming, heat treatments and markers of treatments (enzyme residual activity, Maillard reactions, lactulose formation). Dairy products: fermented milk products, yogurt, sour milk pro-biotic and pre-biotic products. Cheese: curd formation, ripening and whey products (ricotta), chemical changes in the lipid and protein fraction. Aroma and taste of dairy products.

Cereals and cereal products: wheat and rye origin, general composition, proteins (gluten composition and chemical characteristics), carbohydrates (starch and gelatinization), lipids and other constituents. Milling, milling products (wheat flour characteristics and legislation), baking products (bread and pasta).

Wine: grape cultivars, growth and harvest, must production and chemical composition.

Fermentation, cellar operations after fermentation, racking, storing and aging. Sulfur treatment, clarification and stabilization. Aroma and phenolic substances, pigments and chemical modification during storage and aging. Sparkling wines: production (Champenoise method and Charmat/Martinotti methods). National and EU legislation.

Vegetables and Fruits. chemical composition, macro and micro nutrients. Dietary Fiber: definitions, relevant substances and biological activity. Antioxidants: definitions, classification based on action principles, relevant bio-active secondary metabolites - examples. Toxic substances and anti-nutrients - examples.

Food packaging: pre-requisites for materials adopted in food packaging, migration test conditions, simulants.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

CHEMISTRY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3230
Docente:	Prof. Chiara Emilia Irma Cordero (Docente Titolare dell'insegnamento) Enrica Vesce (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Maria Novella Petrachi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116702197, chiara.cordero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	7
SSD attività didattica:	CHIM/10 - chimica degli alimenti MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 - scienze merceologiche
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

E' necessario aver consolidato quanto appreso nei corsi delle discipline propedeutiche: Biologia, Chimica propedeutica, biochimica, anatomia umana e fisiologia generale. Having successfully passed Biology, propedeutic chemistry, biochemistry, human anatomy and general physiology.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il corso si propone di fornire agli studenti conoscenze approfondite di merceologia e di chimica degli alimenti, con particolare riferimento alla composizione chimica, alle modificazioni indotte dai trattamenti tecnologici di trasformazione e sanitizzazione, alla tecnologia produttiva e alla normativa per la diffusione commerciale affinché, nell'ambito della professione, possano valutare e individuare gli alimenti più adatti alle esigenze dell'utenza.

Sulla base di queste conoscenze vengono inoltre forniti gli strumenti e i metodi per la costruzione di schemi alimentari secondo i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN).

INGLESE

The course is designed to provide students with in-depth knowledge in trading commodities and

food chemistry, in addition to chemical composition, changes induced by technological transformation and sanitation treatments, production technology and commercial deployment so as to guide students on how to evaluate and identify foods that best suit users' needs. Furthermore, students will be given the appropriate tools to analyze eating patterns in accordance with the Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine dell'insegnamento lo studente dimostra di:

Conoscere gli aspetti riguardanti la composizione chimica degli alimenti, i cicli produttivi dai quali derivano e che li portano ad avere diverse caratteristiche, le reazioni a carico dei principi alimentari durante i processi tecnologici di trasformazione, sanitizzazione e conservazione, nonché gli aspetti analitici legati alla valutazione della sicurezza e della qualità degli alimenti.

Conoscere e saper utilizzare correttamente le tabelle di composizione degli alimenti per calcolare l'apporto di nutrienti (Pr. Lip. HC, Na, K, Ca, Fe, P, fibra, Colesterolo, Energia) di alimenti e pasti;

Conoscere e saper utilizzare correttamente la composizione bromatologica media degli alimenti e le principali variazioni del contenuto in nutrienti all'interno dei vari gruppi alimentari;

Saper elaborare e calcolare schemi alimentari secondo i livelli di riferimento di energia e nutrienti per la popolazione italiana adulta (LARN) con utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti e dei valori bromatologici medi

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Raggiungimento della capacità di applicare conoscenza e comprensione al fine di orientarsi in modo appropriato e proficuo nell'ambito della professione anche quando, alla luce di nuove conoscenze ed evidenze scientifiche, non siano ancora stati definiti parametri guida e/o di riferimento. Inoltre lo studente sarà in grado di saper descrivere i parametri che definiscono la qualità e le caratteristiche chimico/compostive dei diversi alimenti nella pratica della professione.

Autonomia di giudizio

Capacità di effettuare scelte razionali e valutare quali, tra diversi alimenti, siano più appropriati nei contesti di nutrizione che dovrà affrontare. Effetuerà scelte sulla base di conoscenze e competenze acquisite durante il corso da punti di vista differenti: composizione chimica, aspetti merceologici e profilo nutrizionale e dietetico.

Abilità comunicative

Acquisizione di capacità fondamentali nella comunicazione scritta e orale utile a diffondere le conoscenze scientifiche oggettive e le competenze acquisite durante il percorso e le attività proposte dal corso integrato.

Capacità di apprendimento

La chiarezza nella conoscenza porta ad affinare la capacità di valutare il proprio grado di preparazione nel campo di studio, con relativo sviluppo di autonomia sulla valutazione della necessità di affrontare livelli formativi successivi.

INGLESE

At the end of the course students will be expected to:
have a thorough knowledge of the chemical composition of food, the chemical reaction of food during technological transformation and sanitation processes as well as know how to assess and manage food safety and quality;
know how to properly and profitably enhance professional development based on evidence based nutrition recommendations, although guidelines determining specific parameters have not yet been defined;
know how to describe the mechanisms as well as the characteristics of the food processing cycle in compliance with the existing laws and processing techniques;
know and be able to evaluate food quality parameters;
know how to use the food composition tables to calculate daily nutrient recommendations (Pr. Lip. HC, Na, K, Ca, Fe, P, fiber, Cholesterol, Energy);
know how to use the food composition tables as well as the different ways of grouping foods according to nutrient contents;
know how to determine and calculate nutrient reference values of foods in the Italian population in accordance with the Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento (7 CFU) prevede complessivamente 84 ore di didattica frontale.
La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

The course consists of 84 formal lecture hours (7 credits). Course attendance is mandatory in all the classes in order to be allowed to sit the exam. The minimum attendance required for a student in a course is 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Il raggiungimento dei risultati attesi viene verificato attraverso un esame scritto ed un esame orale.

L'esame scritto consta di:

una prova per valutare i risultati di Chimica degli alimenti articolata su quattro domande a risposta

aperta inerenti il programma del modulo e discusse durante le lezioni frontali;
una prova per valutare i risultati di Merceologia con 4 domande aperte con spazio di risposta predefinito;
una prova per valutare i risultati di Scienze tecniche dietetiche con 4 domande aperte e calcolo di uno schema alimentare su caso proposto.
Gli studenti che hanno ottenuto, in ciascuna delle tre prove, un punteggio non inferiore a 18/30 sono ammessi all'esame orale che consiste nella discussione della prova scritta.
Il voto finale, espresso in trentesimi, è determinato dalla media matematica delle tre prove scritte, ridefinito sulla base della discussione orale.

INGLESE

Students must take both a written and oral examination. The "Food Chemistry" written exam consists of 4 open questions based on the program and previously discussed during lectures;
The "Study of Commodities" written exam consists of 4 open questions with predefined answers;
The "Dietetics" written exam consists of 4 open questions including the calculation and assessment of a nutritional diet plan.
Students must obtain a score equal to 18/30 in each written test in order to be admitted to the oral examination.
The final mark is expressed in thirties, and it will be based on the average of the three written tests as well as on the oral exam.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Ad integrazione della didattica frontale sono previste delle ore di esercitazioni di chimica degli alimenti (30 ore) e almeno 6 uscite didattiche presso aziende alimentari (24 ore).
Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

INGLESE

Study and Workshop activities (30 hours) as well as six Food Factory Tours (24 hours) will be carried out during the school year.
Activity and seminar attendance is 100% mandatory and these hours will be included in students' curricular practical training activity.

PROGRAMMA

ITALIANO

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Introduzione alla Chimica degli Alimenti: discipline correlate e visione d'insieme.

Acqua: definizione di acqua libera e legata e ruolo nella conservazione degli alimenti.

Lipidi: natura chimica, nomenclatura, classificazione. Frazione saponificabile ed in saponificabile: costituenti, caratteristiche biosintetiche, proprietà chimico-fisiche. Acidi grassi essenziali. Reazioni a carico della frazione lipidica: irrancidimento ossidativo, idrolitico e chetonico. Cenni di tecnologia: estrazione, rettifica, idrogenazione, trans-esterificazione e frazionamento, caratteristiche dei prodotti derivati.

Latte: composizione chimica. Caratteristiche chimico-fisiche del latte bovino: frazione lipidica, frazione proteica, frazione glucidica (lattosio) ed altre sostanze (acidi organici). Trattamenti termici e marker di trattamento.

Latti fermentati, prodotti lattiero caseari: yogurt. Microorganismi fermentanti e peculiarità metaboliche. Formaggio: schema generale di produzione. Stagionatura e reazioni a carico della frazione lipidica e proteica, formazione dei principali composti aromatici.

Cereali: caratteristiche ecologiche (cereali microtermi e macrotermi). Frumento: cenni botanici, distribuzione di macro e micronutrienti. Composizione chimica: frazione proteica- il glutine, forza delle farine di frumento. Frazione glucidica, caratteristiche chimiche di amilosio ed amilopectina, gelatinizzazione dell'amido, idrolisi enzimatica ed industriale. Lipidi, minerali, vitamine.

Vino. Caratteristiche botaniche e fenologiche di *Vitis vinifera* e composizione chimica del mosto: zuccheri, acidi organici, macro e microelementi, proteine ed aa, alcoli e carboidrati, fenoli. Aroma del vino: aromi primari, secondari e terziari. Fermentazioni. Cenni di tecnologia: vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, macerazione carbonica e vinificazioni. Cenni di legislazione: denominazioni e disciplinari.

Alimenti Vegetali. Definizioni e classificazioni, composizione chimica e distribuzione di macro e micronutrienti. Fibra alimentare: definizioni, composizione chimica e caratteristiche nutrizionali. Definizione di pre-biotico e pro-biotico. Antiossidanti: definizione, classificazioni ed esempi di sostanze biologicamente attive presenti negli alimenti di origine vegetale - esempi. Sostanze anti-nutrizionali e sostanze tossiche - esempi.

Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti: idoneità alimentare e idoneità funzionale; migrazione globale e specifica. Meccanismi di migrazione, simulanti e condizioni test. Imballaggi funzionali: active packaging e Intelligent packaging.

MERCEOLOGIA

La merceologia dei prodotti alimentari: campo di studio, metodologia didattica, organizzazione del corso. Le materie prime alimentari.

L'acqua: approvvigionamento ed uso.

Le acque destinate all'alimentazione umana. Classificazione, proprietà, trattamenti

Gli alimenti che contengono un solo principio alimentare:

Oli e grassi: processo produttivo e caratterizzazione e classificazione

Lo zucchero (materie prime, produzione e sottoprodotti) e gli edulcoranti sintetici.

Gli alimenti con più di un principio alimentare:

I cereali (classificazione e caratteristiche)

La carne (classificazione e conservazione)

Il pesce (classificazione e conservazione)

Gli ortaggi e la frutta

Gli alimenti che contengono tutti i principi alimentari:

Il latte e i derivati (classificazione, conservazione, lavorazione)

Visite presso stabilimenti industriali che si occupano della produzione di alimenti.

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 1

La qualità degli alimenti: definizione e parametri di valutazione.

I livelli di assunzione raccomandati di nutrienti ed energia per la popolazione italiana:

apporti raccomandati per l'adulto di acqua, proteine, lipidi, carboidrati, fibra, colesterolo, sodio, potassio, calcio, ferro e fosforo.

Definizione di porzione: le porzioni secondo i L.A.R.N.

Le tabelle di composizione degli alimenti: presentazione e modalità di utilizzo.

Composizione bromatologica media degli alimenti e principali variazioni del contenuto in nutrienti all'interno dei vari gruppi: modalità di utilizzo

Stesura di schemi alimentari per adulti secondo le indicazioni fornite dai L.A.R.N. con utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti e dei valori bromatologici medi.

INGLESE

FOOD CHEMISTRY

Introduction to Food Chemistry and related disciplines.

Water: water activity, chemical and enzymatic food reactions, water for human consumption chemical and biological quality.

Edible fats and oils: data on production and consumption, origin of individual fats and oils, animal fats, oils of plant origin. General characteristics, biosynthetic peculiarities (odd number of carbons, cis/trans configuration). Processing: extraction, refining, bleaching, deodorization, deacidification, fractionation, interesterification, hydrogenation. Olive oil legislation: denomination of extra virgin olive oil, peculiarities, marker of authenticity and quality.

Milk and dairy products: milk, physical and physico-chemical properties, general composition, casein fractions, micelle formation, whey proteins, carbohydrates, lipids and other constituents. Enzymes. Milk processing: thermal treatments, creaming, heat treatments and markers of treatments (enzyme residual activity, Maillard reactions, lactulose formation). Dairy products: fermented milk products, yogurt, sour milk pro-biotic and pre-biotic products. Cheese: curd formation, ripening and whey products (ricotta), chemical changes in the lipid and protein fraction. Aroma and taste of dairy products.

Cereals and cereal products: wheat and rye origin, general composition, proteins (gluten composition and chemical characteristics), carbohydrates (starch and gelatinization), lipids and other constituents. Milling, milling products (wheat flour characteristics and legislation), baking products (bread and pasta).

Wine: grape cultivars, growth and harvest, must production and chemical composition. Fermentation, cellar operations after fermentation, racking, storing and aging. Sulfur treatment, clarification and stabilization. Aroma and phenolic substances, pigments and chemical modification

during storage and aging. Sparkling wines: production (Champenoise method and Charmat/Martinotti methods). National and EU legislation.

Vegetables and Fruits. chemical composition, macro and micro nutrients. Dietary Fiber: definitions, relevant substances and biological activity. Antioxidants: definitions, classification based on action principles, relevant bio-active secondary metabolites - examples. Toxic substances and anti-nutrients - examples.

Food packaging: pre-requisites for materials adopted in food packaging, migration test conditions, simulants.

STUDY OF COMMODITIES

The food category system including the field of study, teaching methods and course organization. Food products and raw materials.

Water use and supply

Classification system, property and treatment of water and nutrition.

Foods containing one nutritional element:

Production and classification system of oils and fats.

Sugar (raw materials, production and by-products and synthetic sweeteners.

Foods containing more than one nutritional element:

Classification system and characteristics of cereals.

Classification system and preservation of meats.

Classification system and preservation of fish.

Fruit and Vegetables.

Foods containing all nutritional elements:

Classification system, preservation and manufacturing of milk and milk derivatives.

Guided visits to Food Companies.

DIETETICS 1

Definition and assessment of food quality parameters.

The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels, (LARN):

Recommended Daily Intake (RDI) for adults as regards water, proteins, lipids, carbohydrates, fiber, cholesterol, sodium, potassium, calcium, iron and phosphorus.

Recommended food servings in accordance with the National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels.

Use of Food Composition Tables.

Food Composition Tables and variations of the nutritional values found in each of the food groups.

Well-balanced eating plans for adults emphasizing on a variety of foods from all food groups compliant with The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels as well as the Food Composition Tables.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

H.D. Belitz, W. Grosch, P. Shieberle. Food Chemistry. Ed SpringerMannina, Daglia, Ritieni La Chimica e gli Alimenti, CEA Casa Editrice AmbrosianaMartelli, Cabras. Chimica degli Alimenti. Ed.

PiccinCappelli, Vannucchi. Chimica degli alimenti seconda edizione, Zanichelli

Sinu (Società Italiana di Nutrizione Umana) LARN - Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti

ed energia, SICS Editore.

Allo studente viene inoltre fornito il materiale didattico utilizzato durante le lezioni.

INGLESE

H.D. Belitz, W. Grosh, P. Shieberle. Food Chemistry. Ed SpringerMannina, Daglia, Ritieni La Chimica e gli Alimenti, CEA Casa Editrice AmbrosianaMartelli, Cabras. Chimica degli Alimenti. Ed. PiccinCappelli, Vannucchi. Chimica degli alimenti seconda edizione, Zanichelli

Sinu (Società Italiana di Nutrizione Umana) LARN - Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia, SICS Editore.

Handouts will also be given out to students.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Merceologia

Scienze tecniche dietetiche 1

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=936c

CHIMICA DEGLI ALIMENTI

Food chemistry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Chiara Emilia Irma Cordero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116702197, chiara.cordero@unito.it

Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	CHIM/10 - chimica degli alimenti
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione alla Chimica degli Alimenti: discipline correlate e visione d'insieme.

Acqua: definizione di acqua libera e legata e ruolo nella conservazione degli alimenti.

Lipidi: natura chimica, nomenclatura, classificazione. Frazione saponificabile ed in saponificabile: costituenti, caratteristiche biosintetiche, proprietà chimico-fisiche. Acidi grassi essenziali. Reazioni a carico della frazione lipidica: irrancidimento ossidativo, idrolitico e chetonico. Cenni di tecnologia: estrazione, rettifica, idrogenazione, trans-esterificazione e frazionamento, caratteristiche dei prodotti derivati.

Latte: composizione chimica. Caratteristiche chimico-fisiche del latte bovino: frazione lipidica, frazione proteica, frazione glucidica (lattosio) ed altre sostanze (acidi organici). Trattamenti termici e

marker di trattamento.

Latti fermentati, prodotti lattiero caseari: yogurt. Microorganismi fermentanti e peculiarità metaboliche. Formaggio: schema generale di produzione. Stagionatura e reazioni a carico della frazione lipidica e proteica, formazione dei principali composti aromatici.

Cereali: caratteristiche ecologiche (cereali microtermi e macrotermi). Frumento: cenni botanici, distribuzione di macro e micronutrienti. Composizione chimica: frazione proteica- il glutine, forza delle farine di frumento. Frazione glicidica, caratteristiche chimiche di amilosio ed amilopectina, gelatinizzazione dell'amido, idrolisi enzimatica ed industriale. Lipidi, minerali, vitamine.

Vino. Caratteristiche botaniche e fenologiche di *Vitis vinifera* e composizione chimica del mosto: zuccheri, acidi organici, macro e microelementi, proteine ed aa, alcoli e carboidrati, fenoli. Aroma del vino: aromi primari, secondari e terziari. Fermentazioni. Cenni di tecnologia: vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, macerazione carbonica e vinificazioni. Cenni di legislazione: denominazioni e disciplinari.

Alimenti Vegetali. Definizioni e classificazioni, composizione chimica e distribuzione di macro e micronutrienti. Fibra alimentare: definizioni, composizione chimica e caratteristiche nutrizionali. Definizione di pre-biotico e pro-biotico. Antiossidanti: definizione, classificazioni ed esempi di sostanze biologicamente attive presenti negli alimenti di origine vegetale - esempi. Sostanze anti-nutrizionali e sostanze tossiche - esempi.

Materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti: idoneità alimentare e idoneità funzionale; migrazione globale e specifica. Meccanismi di migrazione, simulanti e condizioni test. Imballaggi funzionali: active packaging e Intelligent packaging.

INGLESE

Introduction to Food Chemistry and related disciplines.

Water: water activity, chemical and enzymatic food reactions, water for human consumption chemical and biological quality.

Edible fats and oils: data on production and consumption, origin of individual fats and oils, animal fats, oils of plant origin. General characteristics, biosynthetic peculiarities (odd number of carbons, cis/trans configuration). Processing: extraction, refining, bleaching, deodorization, deacidification, fractionation, interesterification, hydrogenation. Olive oil legislation: denomination of extra virgin olive oil, peculiarities, marker of authenticity and quality.

Milk and dairy products: milk, physical and physico-chemical properties, general composition, casein fractions, micelle formation, whey proteins, carbohydrates, lipids and other constituents. Enzymes. Milk processing: thermal treatments, creaming, heat treatments and markers of treatments (enzyme residual activity, Maillard reactions, lactulose formation). Dairy products: fermented milk products, yogurt, sour milk pro-biotic and pre-biotic products. Cheese: curd formation, ripening and whey products (ricotta), chemical changes in the lipid and protein fraction. Aroma and taste of dairy products.

Cereals and cereal products: wheat and rye origin, general composition, proteins (gluten composition and chemical characteristics), carbohydrates (starch and gelatinization), lipids and other constituents. Milling, milling products (wheat flour characteristics and legislation), backing products (bread and pasta).

Wine: grape cultivars, growth and harvest, must production and chemical composition.

Fermentation, cellar operations after fermentation, racking, storing and aging. Sulfur treatment,

clarification and stabilization. Aroma and phenolic substances, pigments and chemical modification during storage and aging. Sparkling wines: production (Champenoise method and Charmat/Martinotti methods). National and EU legislation.

Vegetables and Fruits. chemical composition, macro and micro nutrients. Dietary Fiber: definitions, relevant substances and biological activity. Antioxidants: definitions, classification based on action principles, relevant bio-active secondary metabolites - examples. Toxic substances and anti-nutrients - examples.

Food packaging: pre-requisites for materials adopted in food packaging, migration test conditions, simulants.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=1471

Merceologia

Commodity Science

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Enrica Vesce (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.57.11, enrica.vesce@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	SECS-P/13 - scienze merceologiche
Erogazione:	Tradizionale

Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

La merceologia dei prodotti alimentari: campo di studio, metodologia didattica, organizzazione del corso. Le materie prime alimentari.

L'acqua: approvvigionamento ed uso.

Le acque destinate all'alimentazione umana. Classificazione, proprietà, trattamenti

Gli alimenti che contengono un solo principio alimentare:

Oli e grassi: processo produttivo e caratterizzazione e classificazione

Lo zucchero (materie prime, produzione e sottoprodotti) e gli edulcoranti sintetici.

Gli alimenti con più di un principio alimentare:

I cereali (classificazione e caratteristiche)

La carne (classificazione e conservazione)

Il pesce (classificazione e conservazione)

Gli ortaggi e la frutta

Gli alimenti che contengono tutti i principi alimentari:

Il latte e i derivati (classificazione, conservazione, lavorazione)

Visite presso stabilimenti industriali che si occupano della produzione di alimenti.

INLGESE

The food category system including the field of study, teaching methods and course organization.

Food products and raw materials.

Water use and supply

Classification system, property and treatment of water and nutrition.

Foods containing one nutritional element:

Production and classification system of oils and fats.

Sugar (raw materials, production and by-products and synthetic sweeteners.

Foods containing more than one nutritional element:

Classification system and characteristics of cereals.

Classification system and preservation of meats.

Classification system and preservation of fish.

Fruit and Vegetables.

Foods containing all nutritional elements:

Classification system, preservation and manufacturing of milk and milk derivatives.

Guided visits to Food Companies.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7949

Scienze tecniche dietetiche 1

Dietetics 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Maria Novella Petrachi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/240.23.55, marianovella.petrachi@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

La qualità degli alimenti: definizione e parametri di valutazione.

I livelli di assunzione raccomandati di nutrienti ed energia per la popolazione italiana:

apporti raccomandati per l'adulto di acqua, proteine, lipidi, carboidrati, fibra, colesterolo, sodio, potassio, calcio, ferro e fosforo.

Definizione di porzione: le porzioni secondo i L.A.R.N.

Le tabelle di composizione degli alimenti: presentazione e modalità di utilizzo.

Composizione bromatologica media degli alimenti e principali variazioni del contenuto in nutrienti all'interno dei vari gruppi: modalità di utilizzo

Stesura di schemi alimentari per adulti secondo le indicazioni fornite dai L.A.R.N. con utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti e dei valori bromatologici medi.

INGLESE

Definition and assessment of food quality parameters.

The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels, (LARN):

Recommended Daily Intake (RDI) for adults as regards water, proteins, lipids, carbohydrates, fiber, cholesterol, sodium, potassium, calcium, iron and phosphorus.

Recommended food servings in accordance with the National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels.

Use of Food Composition Tables.

Food Composition Tables and variations of the nutritional values found in each of the food groups.

Well-balanced eating plans for adults emphasizing on a variety of foods from all food groups compliant with The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels as well as the Food Composition Tables.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA

Chemistry and propaedeutic biochemistry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Maria Francesca Silvagno (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705856, francesca.silvagno@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Chimica inorganica

definizione di atomo e molecola. Struttura dell'atomo: protone, neutrone, elettrone. Livelli elettronici. Tavola periodica. Legame ionico e covalente. Orbitali. Forze di Van der Waals. reazioni di ossidoriduzione (redox). Formule chimiche. Nomenclatura di composti ionici e covalenti. Ossidi del carbonio, dell'azoto e dello zolfo. Peso molecolare e molarità. Calcoli stechiometrici. le soluzioni. Proprietà colligative delle soluzioni. Preparazione di una soluzione fisiologica.

Osmolarità. Cinetica chimica. Equilibrio chimico: legge di azione di massa, costante di equilibrio.
Modalità di reazione chimica. Catalisi: meccanismo di azione e ruolo dei catalizzatori.
definizione di acido e di base. pH e pOH. Calcolo del pH. Titolazione acido-base. Sistemi tampone di interesse biologico.

Chimica organica

idrocarburi saturi, insaturi e aromatici.

alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, tioli.

legami etere, estere, anidride, ammidi e disolfuro.

Biochimica descrittiva

carboidrati: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi. Amido, glicogeno, cellulosa, mucopolisaccaridi.

lipidi: acidi grassi, fosfogliceridi, sfingomieline, glicolipidi. Steroidi: steroli e acidi biliari.

proteine: aminoacidi e peptidi. Struttura di una proteina. Mioglobina. Emoglobina.

nucleotidi, acidi nucleici (DNA, RNA).

INGLESE

Inorganic chemistry

definition: atom and molecule. Structure of the atom: proton, neutron, electron. Electronic levels.

Periodic Table. Ionic and covalent bond. Orbitals. Van der Waals forces.

redox reactions. Chemical formula. Nomenclature of ionic and covalent compounds; main polyatomic ions. Carbon, nitrogen and sulphur oxides. Molecular weight and molarity. Stoichiometric calculations.

solutions. Colligative properties of solutions. Preparation of a saline solution. Osmolarity. Chemical kinetics. Chemical equilibrium: law of mass action, equilibrium's constant. Chemical reaction modality. Catalysis: mechanism of action and role of catalysts.

definition of Acid and Base. pH and pOH. pH calculation. Acid-Base titration. Buffer systems of biological interest.

Organic chemistry

saturated, unsaturated and aromatic hydrocarbons.

alcohols, aldehydes, ketones, carboxylic acids, amines, thiols.

ether, ester, anhydride, amide and disulfide bonds.

Structural biochemistry

carbohydrates: monosaccharides, disaccharides oligosaccharides, polysaccharides. Starch, glycogen, cellulose, mucopolysaccharides.

lipids: fatty acids, phosphoglycerides, sphingomyelin, glycolipids. Steroids: sterols and bile acids.

proteins: amino acids and peptides. Structure of a protein. Myoglobin. Hemoglobin.

nucleotides, nucleic acids (DNA, RNA).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=829f

CHIRURGIA

Surgery

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Fabrizio Rebecchi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335578, fabrizio.rebecchi@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/18 - chirurgia generale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Generalità su tecniche chirurgiche tradizionali, endoscopiche e mini-invasive
Patologie funzionali e neoplastiche faringo-esofagee e conseguenze chirurgiche
Neoplasie gastriche e relativi interventi
Litiasi colecisto-coledocica
Neoplasie epatiche e pancreatiche
Malattie infiammatorie croniche intestinali e intestino corto
Stomie: relativa gestione e problematiche
Malattie e neoplasie del colon-retto-ano
Generalità sui trapianti d'organo
Principali interventi di chirurgia bariatrica e metabolica , conseguenze e complicanze.

INGLESE

Traditional, endoscopic and minimally invasive surgical techniques.
Functional and neoplastic pharyngo-esophageal diseases. Gastric neoplasms and surgical approach.
Biliary and cholecystic calculus.
Hepatic and pancreatic neoplasms, Inflammatory bowel diseases, Crohn's disease, Ulcerative
rectocolitis.
Stomas: Management and Colorectal and anal diseases and neoplasms. Organ Transplants. Bariatric
and metabolic surgery.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Economia Aziendale

Business Economics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Eva Pagano (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336855, eva.pagano@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SECS-P/07 - economia aziendale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Il mercato della ristorazione collettiva;
la ristorazione collettiva come attività di produzione aziendale;
l'ambiente esterno in cui opera la ristorazione collettiva;
l'organizzazione aziendale;
la contabilità e il bilancio d'azienda;
la funzione di produzione e i costi;

pianificazione strategica ed il controllo di gestione;
lettura del bilancio aziendale.

INGLESE

Food catering services;
food production catering industry;
external environmental catering factors;
business organization;
accounting and business finance;
production and costs;
strategic planning and management control;
balance sheet analysis.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f4p0

Educazione sanitaria

Health Education

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Fabrizio Bert (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705816, fabrizio.bert@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Lo scopo di questo insegnamento è di fornire agli studenti gli strumenti per:

Identificare i bisogni biologici, psicologici e sociali dell'individuo e della comunità, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

Progettare, realizzare e valutare interventi educativi per la promozione della salute e la prevenzione in ambito scolastico, sociale e socio-sanitario.

Riconoscere gli elementi chiave della progettazione educativa sul singolo e sulla comunità, con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

Descrivere gli elementi essenziali degli strumenti e metodi sperimentabili per la promozione della salute con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INSEGNAMENTO

Al termine dell'insegnamento lo studente deve essere in grado di:

Selezionare opzioni e strategie di intervento in base ai principi della Evidence-based Public Health.

Riflettere sull'analisi dei bisogni educativi e sanitari e sul significato del lavorare per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.

Partecipare alla formulazione della diagnosi epidemiologica e sociale.

Esaminare l'influenza mediatica sui consumi alimentari.

Adattare gli interventi di promozione della salute e di educazione sanitaria in relazione al capitale socio-culturale e alle implicazioni economiche e politiche del gruppo target.

Utilizzare i principali strumenti per l'analisi dei bisogni e per il lavoro per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.

Progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente.

ENGLISH

This course aims to provide students with tools useful to:

Identify biological, psychological and social needs of individuals and of the community, related to food and nutrition.

Design, implement and evaluate educational interventions for health promotion and prevention in the school environment and in social and healthcare settings.

Recognize the key elements of educational planning addressed to the individual and to the community, with particular reference to nutrition.

Describe the essential elements of the tools and methods of health promotion with particular reference to nutrition.

SPECIFIC AIMS

At the end of the course students should be able to:

Select intervention strategies based on the principles of Evidence-based Public Health.

Reflect on the analysis of educational and health needs, and about the meaning of work for the maintenance-recovery-improving the quality of life.

Participate in the formulation of social epidemiological diagnosis.

Analyze the influence of media on food consumption.

Adapt interventions for health promotion and health education in relation to socio-cultural capital and the economic and political implications of the target group.

Use the main tools for the health needs analysis and for working at the maintenance-recovery-improving the quality of life.

Design, manage and evaluate educational activities aimed to the spreading of nutritional knowledge or oriented to continuous medical education.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di analizzare criticamente la letteratura al fine di individuare gli interventi evidence-based nell'ambito dell'educazione alimentare. Avrà inoltre acquisito nozioni sulle modalità di analisi dei bisogni di salute della popolazione e di progettazione di interventi per la promozione-mantenimento e miglioramento della salute e della qualità di vita a partire dai modelli di pianificazione Precede-Proceed di Greene e di Project Cycle Management. Lo studente inoltre, applicando la conoscenza e la comprensione acquisite con questo insegnamento e integrandole con quelle derivategli da altri insegnamenti, dovrà essere in grado di:

- definire i concetti di salute e malattia, di prevenzione e promozione della salute;
- raccogliere informazioni sulle caratteristiche socio-culturali, sullo stato di salute e sugli stili di vita della comunità di riferimento;
- analizzare criticamente i messaggi a favore e contrari alla promozione e mantenimento di un adeguato stile di vita veicolati da vari canali di comunicazione (radio/video/internet);
- valutare le prove di efficacia di interventi, programmi e servizi finalizzati al miglioramento della salute o al benessere del gruppo target;
- pianificare interventi di educazione sanitaria contestualizzato e adeguato al setting e al contesto socio-culturale ed economico, in particolar modo attraverso l'ideazione ed esecuzione pratica di un progetto di educazione alimentare in un setting scolastico.

ENGLISH

At the end of the course students will have to prove that they are able to critically analyze the literature in order to identify evidence-based interventions in the field of nutrition. They will also have gained knowledge on how to analyze health needs of the population and how to design interventions for the promotion, maintaining and improving of the health status and the quality of life according to the models of planning named as "Precede-Proceed" (Greene) and "Project Cycle Management". Moreover, the students, applying the knowledge gained from this teaching and integrating them with those derived from other courses, will be able to:

- provide a definition of health and disease, of prevention and health promotion;
- collect information about socio-demographic and cultural characteristics, about health status and lifestyles of the target community;
- critically analyze messages for and against the promotion and maintenance of an adequate lifestyle conveyed by various communication channels (radio / video / internet);
- evaluate the efficacy evidence-based of interventions, programs and services directed to the improvement of the target community health and wellness;
- design interventions of health education interventions contextualized and appropriate to the socio-cultural and economic setting, particularly through the creation and execution of a practical food education project in a local school.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 60 ore di didattica frontale, che prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti, anche attraverso esercitazioni pratiche.

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguinte link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+

ENGLISH

The course consists of 60 hours of classroom lectures, which include a strong interactive component between teacher and students through practical exercises.

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in:

una **PROVA SCRITTA**. Consiste di 30 domande, dieci relative al modulo di Educazione Sanitaria, dieci per il modulo di Pedagogia e dieci per il modulo di Scienze Dietetiche 13. Le domande saranno a risposta chiusa o a risposta aperta breve. Con queste domande si intende valutare l'acquisizione delle conoscenze teoriche e la comprensione dei principi fondamentali della progettazione educativa in ambito sanitario. L'unità di misura utilizzata sarà la votazione in trentesimi.

una **PROVA ORALE**. Durante la prova viene illustrato il progetto ideato e implementato nella comunità scolastica di riferimento e verranno approfonditi gli aspetti relativi alla pianificazione, organizzazione del lavoro e risultati raggiunti nell'esercitazione pratica. L'esito può variare al massimo di +/-3 il voto ottenuto nella prova scritta.

ENGLISH

The examination consists of two parts:

A WRITTEN TEST. It consists of 30 questions, ten for the module of Health Education, ten for the module of Pedagogy and ten for the module of Dietary Sciences 13. The questions will be short open-ended or closed-ended. With this test the teachers intend to evaluate the acquisition of theoretical knowledge and the understanding of the basic principles of educational planning in health care field. The evaluation range of this test will be between 0 and 30 points.

An ORAL TEST. During the test the students will demonstrate the project conceived and implemented in the school community of reference and will be examined all the aspects related to planning, organization of work and results achieved in the practical training. The outcome can modify the result obtained in the written test by a maximum of +/- 3 points

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

L'insegnamento prevede 40 ore di didattica complementare con la collaborazione di professionisti nell'ambito dell'area nutrizionale, inclusive di attività pratiche in ambito territoriale finalizzate all'elaborazione del progetto di educazione alimentare.

ENGLISH

The course includes 40 hours of complementary teaching with the collaboration of professionals in the area of nutrition, inclusive of practical activities in a local school addressed to elaborate the project of nutritional education.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di individuo e comunità

Concetti di salute e malattia, prevenzione e promozione della salute e inquadramento epidemiologico

Analisi dei bisogni di salute, la definizione degli obiettivi e i sistemi di valutazione

La ricerca bibliografica applicata alla progettazione

Le fonti informative per l'educazione alla salute

La progettazione educativa sul singolo e sulla comunità: modelli e attuazione

Progettare la salute nel setting scolastico

La promozione della salute e la progettazione nella società multiculturale

La promozione della salute mediante i nuovi canali di comunicazione

Educazione ai media.

INGLESE

Definition of individual and community

Definition of health, disease, prevention, health promotion and epidemiological framework

Health need analysis, definition of aims and of evaluation systems

The bibliographic search applied to the intervention planning
The information sources for health education
The educational planning for the individual and the community: models and application
Design the health interventions in the schools
Health promotion and interventions planning in the multicultural society
Health promotion through the new communication channels
Media education.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Lemma P. Promuovere la salute nell'era della globalizzazione. Unicopli, Milano. 2006
Helman CG. Culture, Health and Illness. Fifth Edition. CRC Press 2007
Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità. A cura di: De Luca R., Lingua S., Meneghin M., Minutolo M., Parente E., Spagnoli D. L'attività ambulatoriale di nutrizione e le abilità di counselling: linee di indirizzo. 2007. Disponibile al link:
<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/20-I-attivita-ambulatoriale-di-nutrizione-e-le-abilita-di-counselling-linee-di-indirizzo>
D'Ivernois J.F., Gagnayre R. Educare il paziente, un approccio pedagogico. 3rd Ed. McGraw-Hill. 2009.
Istituto Superiore di Sanità. A cura di: De Santi A., Guerra R., Morosini P. La promozione della salute nelle scuole: Obiettivi di insegnamento e competenze comuni. Rapporti ISTISAN 08/1. 2008.
Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DORS). Alimentazione e attività motoria nella scuola primaria. Attività e metodi per progettare interventi efficaci. 2007.
Disponibile al link: http://www.dors.it/alleg/0200/report_scuola_primaria_def.pdf
Nistri R. Dire fare gustare. Percorsi di educazione al gusto nella scuola. Ed. Slow Food. 1998.

NOTA

ITALIANO

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al seguente link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+

ENGLISH

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4bge

Endocrinologia

Endocrinology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof.ssa Emanuela Arvat (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116709560, emanuela.arvat@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/13 - endocrinologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cenni di fisiologia delle funzioni endocrino-metaboliche; patogenesi, clinica, diagnosi e terapia delle malattie ipotalamo-ipofisarie, tiroidee, del metabolismo calcio-fosforico, delle ghiandole surrenaliche, delle gonadi, delle patologie del comportamento alimentare (DCA), dell'obesità, delle dislipidemie, delle sindromi ipoglicemiche e del diabete mellito.

INGLESE

Introduction to physiology of endocrine-metabolic functions; pathogenesis, clinical aspects, diagnosis and treatment of hypothalamic-pituitary, thyroid, metabolic calcium-phosphate, adrenal gland, gonad diseases, alterations of the food behavior (DCA), obesity, dyslipidemia, diabetes mellitus and hypoglycemic syndromes.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7dd6

Etica e Deontologia Professionale

Code Of Professional Ethics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Lo scopo del Modulo è di fornire allo studente la conoscenza dei principi etici, dei valori deontologici e del "campo proprio di attività" e responsabilità che regolano l'attività del Dietista nelle organizzazioni sanitarie, socio-sanitarie e sociali entro le quali applicare con autonomia di giudizio e pensiero critico i risultati delle evidenze scientifiche e della ricerca, nel rispetto dei valori sociali e culturali dei soggetti assistiti.

INGLESE

The aim of the module is to provide students with the knowledge:

- Ethical principles and ethical values that govern in the professional activities in health and social health organizations;
- The "professional field of activity" and responsibility in which apply the results of the scientific and researching evidence, respecting social and cultural values of patients-clients, with independent judgment and critical thinking.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del modulo didattico lo studente deve essere in grado di comprendere come condurre e gestire positivamente i rapporti con gli utenti, i colleghi, gli altri professionisti, con la società e le istituzioni in genere, nel rispetto delle norme riportate nel Codice Deontologico e in conformità dei regolamenti e delle norme e in conformità alle politiche sanitarie nazionali e internazionali.

Deve altresì essere in grado di distinguere le competenze proprie da quelle di altri professionisti; rendere conto delle proprie azioni e decisioni; svolgere e valutare nel tempo il proprio lavoro in conformità a standard professionali di qualità, allo scopo di fornire prestazioni efficaci, efficienti e sicure.

INGLESE

At the end of the teaching module, the student must be able to understand how to conduct and manage positively the relationships with users, colleagues, other professionals, with society and institutions in general, respecting the principles of the Code of Professional Ethics, according with regulations, national and international health laws and policies.

It must also be able to recognize proper and other's professionals skills and to taking the responsibility to account for their actions and decisions; carry out and evaluate over time their work according with quality professionals standards, with the aim of providing effective, efficient and safe performance.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Il modulo si articola in 12 ore di didattica frontale e prevede una componente interattiva docente-studente.

INGLESE

The module is divided into 12 hours of lectures and provides a student-teacher interactive component.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste di norma, di un test scritto con 20 domande chiuse a risposta multipla (1 punto per ogni risposta esatta) e 2 domande aperte (del valore di 5 punti ciascuna). Non è previsto esame di approfondimento orale.

INGLESE

The exam consists of a written test of 20 multiple choice questions (1 point for the correct answer) and 2 open questions (value 5 points each). It is not provided in-depth oral examination.

PROGRAMMA

ITALIANO

Evoluzione delle professioni sanitarie e della professione dietistica in Italia.

Gli elementi costitutivi la professione: Legge 42/99; concetto di "campo proprio di attività";

Legge 251/00 e riforma delle professioni sanitarie.

Profilo Professionale: significato, contenuti e ricadute sulla professione.

Codice Deontologico del Dietista: contenuti e ripercussioni nella pratica professionale.

Significato e applicazione dei concetti di etica, autonomia e responsabilità.

La medicina basata sulle evidenze (EBM) nell'esercizio della pratica professionale.

L'educazione continua in medicina (ECM): il sistema dei crediti, i programmi formativi aziendali, la formazione a distanza, la formazione post-base.

International Dietetics and Nutrition Terminology: un linguaggio condiviso per la pratica professionale.

L'Ordine e l'Albo Professionale

Le associazioni di categoria e scientifiche in campo nutrizionale.

INGLESE

Evolution of the health professions and the dietary profession in Italy.

The constitutive elements of the profession: Law 42/99; concept of "own field of activity"; Law 251/00 and reform of the health professions.

Professional Profile: meaning, content and impact on the profession.

Code of Ethics of the Dietitian: contents and repercussions in professional practice.

Meaning and application of the concepts of ethics, autonomy and responsibility.

Evidence-based medicine (EBM) in the practice of professional practice.

Continuing medical education (ECM): the credit system, company training programs, distance learning, post-basic training.

International Terminology of Dietetics and Nutrition: a shared language for professional practice.

The Order in the Professional Register

Trade and scientific associations in the nutritional field.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale fornito dal docente sottoforma di slides e testi di documenti.

Inoltre si consiglia:

DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6

Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID

Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992

G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994

Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996

Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001

M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004

Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003

Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)

Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

INGLESE

Material provided by the teach in the formof slides and document texts.

It is also recommended:

- DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6
Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID
Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992
G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994
G Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996
L Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001
M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004
Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003
ML Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)
Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=96f0

Farmacologia

Pharmacology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Loredana Serpe (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116706235, loredana.serpe@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/14 - farmacologia
Erogazione:	A distanza
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Conoscenze di base di biochimica, fisiologia e anatomia

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

L'Insegnamento si propone di fornire allo Studente conoscenze generali relative alle basi farmacologiche della terapia e conoscenze specifiche relative al meccanismo d'azione e agli effetti avversi delle classi di farmaci d'interesse per l'attività del Dietista.

english

The course aims at providing Student a broad overview about the fundamental basis of pharmacology and a proper knowledge on the mechanism of action of drugs, including their major side effects, relevant to the Dietician.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà nozioni e strumenti utili all'acquisizione di una solida conoscenza delle basi farmacologiche della terapia.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le conoscenze relative ai meccanismi d'azione e agli effetti avversi delle classi farmacologiche di interesse per l'attività del Dietista.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le abilità di comunicazione appropriate per collaborare con il team di cura nel proprio ambito professionale.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le abilità di comunicazione appropriate per collaborare con il team di cura nel proprio ambito professionale.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Tramite questo insegnamento lo Studente sarà in grado di acquisire le necessarie competenze per affrontare i vari aspetti legati al trattamento farmacologico nel proprio ambito professionale.

english

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

By means of this course the Student will acquire notions and tools useful for the acquisition of a solid knowledge of the basics of pharmacology.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

By means of this course, the Student will be able to understand the main mechanisms of action of the most relevant pharmacological classes to the Dietician work.

INDEPENDENT JUDGEMENT

By means of this course, the Student will acquire autonomy of judgment about pharmacological

issues.

COMMUNICATION SKILLS

By means of this course, the Student will be able to develop good communication skills and suitable language properties for interacting with multidisciplinary teams.

LEARNING SKILLS

By means of this course, the Student will be able to acquire the necessary skills to address the various aspects related to pharmacological treatments.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Per raggiungere gli obiettivi formativi di questo insegnamento si articola in 24 ore di didattica frontale. Il materiale didattico sarà disponibile sulla piattaforma Moodle, e sarà costituito dalle presentazioni utilizzate durante le lezioni e da materiale di approfondimento (articoli e/o video); sarà inoltre associato a ciascuna lezione un test di autovalutazione costituito da domande a risposta multipla.

english

To achieve the learning objectives, 24 hours of lectures. The teaching material will be delivered through the Moodle platform as file of lesson presentation and supporting materials (articles and/or video); each lesson will be complemented by a test of self-assessment consisting of multiple-choice questions.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

L'esame consisterà in una prova scritta di 30 minuti costituita da 21 domande con risposta a scelta multipla (tre possibili risposte per ciascuna domanda, di cui solo una corretta, con l'attribuzione di 1/30 per ciascuna risposta corretta) e 3 domande con risposta aperta (con l'attribuzione di massimo 3/30 per ciascuna risposta) al fine di accertare che lo Studente abbia acquisito i concetti generali della farmacologia e delle classi farmacologiche rilevanti per l'attività del Dietista.

english

The examination will consist in a written test with 21 multiple choice questions (three possible answers for each question and only one correct answer, 1/30 for each correct answer) and 3 open questions (max 3/30 for each answer) in 30 minutes.

PROGRAMMA

ITALIANO

Generalità sul farmaco e principi di farmacocinetica (assorbimento, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci)

Principi di farmacodinamica (bersagli biologici dei farmaci, relazione dose-risposta, indice terapeutico)

Reazioni avverse ai farmaci e sviluppo di nuovi farmaci

Fattori di variabilità nella risposta ai farmaci (fattori relativi al farmaco, fattori relativi al paziente, interazioni tra farmaci ed alimenti)

Farmaci attivi sull'apparato gastrointestinale (farmaci per il reflusso gastroesofageo e l'ulcera peptica, farmaci per il trattamento di nausea e vomito, farmaci per il trattamento di stipsi e diarrea, farmaci che influenzano la motilità gastrointestinale)

Farmaci attivi sull'apparato cardiovascolare (farmaci antipertensivi e farmaci per il trattamento delle dislipidemie)

Farmaci antinfiammatori steroidei e non steroidei

Farmaci per il trattamento del diabete

Farmaci che influenzano il peso corporeo e farmaci per il trattamento dell'obesità

Farmaci per il trattamento dei disturbi alimentari

Principi generali di terapia antineoplastica

Modulatori del microbiota intestinale e integratori alimentari

INGLESE

Introduction to drugs and pharmacokinetics (drug absorption, distribution, metabolism and elimination)

Pharmacodynamics (drug targets, dose-response relationship, therapeutic index)

Adverse drug reactions and drug development

Variability in drugs response related to the drug, to the patient and to the drugs-food interactions

Drugs acting on gastrointestinal system

Drugs acting on cardiovascular system

Drugs acting on inflammation

Antidiabetic drugs

Drugs affecting body weight and drugs acting on obesity

Drugs in use in disorders of nutrition

Principle of anticancer drug therapy

Modulators of gut microbiota and dietary supplements

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Clark "Le basi della farmacologia" Zanichelli Editore

Lullmann "Farmacologia per immagini" Centro Scientifico Editore

Gorio "Farmacologia generale e speciale per le lauree sanitarie" Piccin Editore

NOTA

I SEMESTRE

italiano

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni, che saranno opportunamente comunicate, in base alle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria in corso.

english

These procedures may undergo changes, which will be appropriately communicated, based on the limitations imposed by the current health emergency.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e4ca

Fisica 1

Physics 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Federico D'agata (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+39.011.670.7705, federico.dagata@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base

Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Il movimento degli esseri viventi: cenni di cinematica e dinamica del punto in 1 e 2 dimensioni, meccanica del corpo esteso, estensione della dinamica traslazionale al moto rotazionale. Moto articolato, cenni alla biomeccanica delle articolazioni e modelli biomeccanici. Corpo esteso elastico e cenni sulle caratteristiche elastiche di ossa e tessuti. La fisica della circolazione del sangue: fluido inviscido e viscoso, moto laminare e turbolento e funzionamento dello sfigmomanometro. Viscosità del sangue e sue anomalie- Cenni di meccanica e di energetica cardiaca e di regolazione delle resistenze vascolari.

la fisica della respirazione: le leggi dei gas perfetti- i miscugli di gas, le pressioni parziali e la legge di Dalton gas disciolti nei liquidi (Henry)

i processi metabolici: applicazione della termodinamica al corpo umano, modalità di scambio del calore con l'esterno – modalità di produzione del calore tramite ossidazione degli alimenti – misura dei parametri legati al metabolismo- cenni sul II principio della termodinamica e sul rendimento energetico dei sistemi biologici.

i compartimenti e la diffusione libera e transmembrana: concentrazione, flusso molare e legge di Fick – diffusione libera e attraverso membrana (coefficiente di partizione)-diffusione tra compartimenti con diverse pressioni parziali di gas e scambi gassosi negli alveoli – cenni sul rapporto ventilazione/perfusione nei polmoni.

l'osmosi: pressione osmotica- legge di Vant'Hoff- concetto di isotonicità, emolisi- pressione oncologica .

filtrazione e osmofiltrazione : membrane filtranti e osmofiltranti – modello di Starling dei capillari – filtrazione renale.

potenziali cellulari di riposo e di azione: diffusione ionica- generazione del potenziale di riposo e legge di Nerst – modello della membrana cellulare per scambi ionici – generazione e caratteristiche del potenziale di azione e sua propagazione. Registrazione extracellulare dei potenziali (cenni su EMG, EEG e cardiocografia)- principi fisici nel rilevamento dell' ECG – cenni di elettroprotezione.

le onde e le loro proprietà: parametri descrittivi, propagazione nei mezzi omogenei- fenomeni all'interfaccia -riflessione, rifrazione e diffusione-suono e udito: udito e struttura dell' orecchio- intensità, sensazione sonora e loro misura – ranges di percezione e curva di udibilità – cenni sulla fonazione e sull' acustica musicale.

luce, visione e strumenti ottici semplici ottica geometrica e approssimazioni di Gauss- formazione delle immagini con specchi, diottri e lenti- struttura dell'occhio e aspetti fisici del processo della visione- difetti visivi e loro correzione acuità visiva.

INGLESE

The Movement of living beings: fundamentals of kinematics and dynamics of point 1 and 2 dimensions, body mechanics extended, extended dynamic translational to rotational motion. Articulated motion, introduction to the biomechanics of the joints. Extended body elastic and outline their elastic properties of bone and tissue.

the Physics of blood circulation: fluid inviscid and viscous, laminar and turbulent flow and monitor performance. Blood viscosity and its anomalies- Elements of mechanical and energetic heart and regulation of vascular resistance.

the Physics of breathing: the perfect gas laws - mixtures of gas, the partial pressures and the law of Dalton gas dissolved in the liquid (Henry)

metabolic processes: application of thermodynamics to the human body, how to exchange heat with outside - mode of production of heat by oxidation of food - measurement of the parameters involved in the metabolism-notes on the II law of thermodynamics and energy efficiency of biological systems.

compartments and transmembrane diffusion :concentration, molar flux and Fick's law - free diffusion and through membrane (partition coefficient) -Diffusion between compartments with different partial pressures of gases and gas exchange in the alveoli - notes on ventilation / perfusion in the lungs.

osmosis: osmotic pressure - Vant'Hoff law- concept of isotonicity- oncotic pressure. filtration and osmofiltration: filter membranes - model of Starling for capillaries- renal filtration –

biopotentials: rest and action potentials : spreading - generation of resting potential and Nerst law- model of the cell membrane ion exchange - generation and characteristics of the action potential and its propagation. Recording extracellular potentials (outlines on EMG, EEG and cardiocography) - physical principles in the detection of 'ECG – signs, electroprotection.

Waves and their properties: descriptive parameters, propagation phenomena in homogeneous media -reflection at interface, refraction and diffusion-sound and hearing: hearing and ears structure - intensity, loudness and their extent - ranges of perception and audibility curve - notes on the speech and on musical acoustic.-

light, vision and optical instruments and simple geometrical optics in Gauss approximations imaging with mirrors, diottri and lenses- eye structure and physical aspects of the process of vision – visual defects and their correction.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Compattata CdL Igiene Dentale.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9ec8

Fisica 2

Physics 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. e
Docente:	Prof. Michele Stasi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115082542, michele.stasi@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Quiz

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Apprendere e approfondire i fondamenti fisici alla base delle tecniche di misure calorimetriche e impedenziometriche

INGLESE

This course provides the basic knowledge in physics for understanding the techniques of calorimetric and bioelectric impedance measurements.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Alla fine del corso lo studente sarà in grado di descrivere i processi fisici alla base del metabolismo umano e delle tecniche impedenziometriche di analisi. Sarà inoltre in grado di risolvere semplici esercizi su questi argomenti.

INGLESE

At the end of this course the student will be able to describe the physical processes involved in the human metabolism and in the Bioimpedance Analysis (BIA) techniques and to solve simple exercises on these subjects.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Termodinamica dei sistemi biologici

Richiami di termometria, calore, calore specifico, meccanismi di trasmissione del calore, primo principio della termodinamica e applicazioni ai gas perfetti;

Equilibrio termico, calorimetri, determinazione del potere calorico;

Processi metabolici, energia fisiologica e scambi energetici nel corpo umano;

Tasso metabolico, tasso metabolico basale e determinazione del tasso metabolico tramite esame spirometrico e calorimetrico;

Efficienza energetica e termoregolazione.

Impedenziometria

Richiami di elettricità (carica elettrica, campo elettrico, capacità elettrica, energia potenziale e differenza di potenziale elettrico);

Correnti continue e alternate (intensità di corrente, leggi di Ohm e resistenza elettrica, resistenze in serie e in parallelo, frequenza e periodo, impedenza elettrica);

Modelli elettrici del corpo umano, misure di impedenza bioelettrica nei tessuti (BIA) e determinazione della composizione dei diversi compartimenti del corpo umano (massa grassa, massa magra e total body water).

INGLESE

Thermodynamics of biological systems

Thermometry (heat, specific heat, heat transmission mechanisms, first law of thermodynamics and applications to ideal gases);

Thermal balance, calorimeters, determination of the caloric power;

Metabolic processes, physiological energy and energy exchanges in the human body;

Metabolic rate, basal metabolic rate and determination of the metabolic rate through calorimetric and spirometry techniques;

Energy efficiency of the human body and thermoregulation.

Impedance analysis of the human body

Electricity (electric charge, electric field, electric capacity, potential energy and electric potential difference);

Direct and alternate currents (intensity of current, Ohm's laws and electrical resistance, resistances in series and in parallel, frequency and period, electrical impedance);

Electrical models of the human body, bioelectrical impedance measurements in tissues (BIA) and methods for the measurement of the body impedance and for the assessment of the body composition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3971

Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana

Human Physiology And Nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Luca De Carli (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Rosalba Maria Galletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	luca.decarli@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

Fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti

Bilancio energetico e metodiche per la sua misurazione

Fisiologia della fame e della sazietà/ fisiologia della sete.

2. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL SOGGETTO SANO

LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione Italiana 1996 e

Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana 2012 e 2014)

e LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (2003).

ALIMENTAZIONE nell' ADULTO SANO: calcolo dei fabbisogni energetici e dei macronutrienti;

fabbisogni dei micronutrienti; frazionamento consigliato dei pasti .

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NELL'ANZIANO SANO, IN GRAVIDANZA E NELL'ALLATTAMENTO

secondo LARN e LINEE GUIDA

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL BAMBINO E ADOLESCENTE secondo LARN e LINEE GUIDA

ALIMENTAZIONE VEGETARIANA. Classificazione delle diete vegetariane e problemi relativi alla

copertura di alcuni fabbisogni.

3. I GRUPPI DI ALIMENTI: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

1° GRUPPO DI ALIMENTI: carne, pesce, uova, legumi, soia e derivati. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

2° GRUPPO DI ALIMENTI: latte e latticini. Latte, yogurt, formaggi ed altri derivati del latte: valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

3° GRUPPO DI ALIMENTI: ortaggi e frutta. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

4° GRUPPO DI ALIMENTI: cereali e tuberi. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

5° GRUPPO DI ALIMENTI: i grassi da condimento. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate

nell'alimentazione del soggetto sano.

4. LE BEVANDE: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

Acque minerali, di sorgente e di rete, succhi di frutta, bibite, vino e bevande alcoliche. Valore nutrizionale e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

INGLESE

1. PHYSIOLOGY OF NUTRITION

Physiology of digestion and absorption of nutrients
Energy balance and methods for its measurement
Physiology of hunger and satiety / physiology of thirst.

2. BALANCED NUTRITION IN HEALTHY PEOPLE

LARN (recommended intake levels of energy and nutrients for the Italian population in 1996 and levels of reference intake of nutrients and energy for the Italian population in 2012 and 2014) and ITALIAN GUIDELINES FOR HEALTHY EATING (2003).

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ADULT: calculating energy requirements and macronutrients needs; needs of micronutrients; recommended nibbling of meals.

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ELDERLY PEOPLE, in Pregnancy and Lactation according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in CHILDREN AND ADOLESCENTS according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in VEGETARIANS. Classification of vegetarian diets and problems relating to the covering of some needs.

3. FOOD GROUPS: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL RULE OF EACH GROUP

1 GROUP : meat, fish, eggs, legumes, soy products. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

2nd GROUP: milk and dairy products. Milk, yogurt, cheese and other dairy products: nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

3rd GROUP: fruit and vegetables. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4th GROUP: cereals and tubers. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

5th GROUP: fats and oils for seasoning. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4. BEVERAGES: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL VALUE

Mineral water, tap water, fruit juices, soft drinks, wine and spirits. Nutritional value and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=975b

FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

PHYSIOLOGY AND NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3229
Docente:	Dott.ssa Elisabetta Aldieri (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Luca De Carli (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Rosalba Maria Galletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	luca.decarli@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Prerequisiti dell'insegnamento sono: la conoscenza dei principi di chimica generale importanti per il funzionamento fisiologico di organi ed apparati; la conoscenza delle strutture e proprietà biologiche di glicidi, lipidi, proteine ed acidi nucleici. Prerequisites of this learning module are: the knowledge of the chemistry principles regulating the physiological functions of organs and tissues; the knowledge of the structures and biological properties of glycidis, lipids, proteins, nucleic acids.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Obiettivo formativo dell'insegnamento:

Obiettivi dell'insegnamento sono:

fornire le conoscenze delle basi biochimiche delle principali vie metaboliche nell'individuo sano e dei principi fisiologici alla base del funzionamento degli apparati del corpo umano, con particolare riferimento a quelli implicati nella nutrizione;

dare gli adeguati strumenti per saper costruire regimi dietetici equilibrati in condizioni fisiologiche e per capire i meccanismi alla base delle alterazioni metaboliche che insorgono nelle patologie più comuni, quali diabete, iperlipidemia ed obesità.

INGLESE

Learning objective of the course:

Objectives of the course are:

to acquire the proper knowledge of the biochemical basis of the main metabolic pathways in the healthy subject and the physiological principles regulating the functions of organs and tissues, with a particular focus on those involved in nutrition;

to give the adequate tools to design the proper dietetic regimens in physiological conditions and understand the mechanisms of the metabolic alterations present in common diseases, such as diabetes, hyperlipidemia, obesity.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di:

conoscere e comprendere le principali vie metaboliche delle biomolecole di interesse in campo nutrizionale e come tali vie sono regolate nel corpo umano;

conoscere e comprendere le specificità biochimiche e molecolari correlate al ciclo alimentazione-digiuno;

valutare il fabbisogno energetico e la tipologia/quantità di nutrienti adeguati a mantenere le funzioni fisiologiche ed il metabolismo nel soggetto sano;

interpretare correttamente le alterazioni biochimiche in caso di ipo- o iper-alimentazione;

apprendere e selezionare criticamente le continue informazioni che la comunità scientifica genera;

interpretare le alterazioni ematochimiche, indice delle disfunzioni metaboliche riscontrate nelle patologie più comuni, quali diabete, iperlipidemia ed obesità, al fine di pianificare interventi dietetici appropriati per ogni situazione;

acquisire di un linguaggio appropriato per discutere tematiche riguardanti la fisiologia e biochimica della nutrizione.

INGLESE

At the end of the learning modules, the student will be able to:

know and understand the main metabolic pathways of biomolecules of interest in the nutritional field and how these pathways are regulated in the human body;

know and understand the biochemical and molecular mechanisms related to the diet-fasting cycle;

evaluate the energetic need and the type/amount of nutrients necessary for the maintenance of the physiological functions and metabolism in the healthy subjects;

understand the biochemical alterations occurring in hypo- or hyper-nutrition;

learn and select the scientific information that are daily generated by the scientific community;

understand the hematochemical alterations, indexes of the metabolic dysfunctions occurring in common diseases, such as diabetes, hyperlipidemia, obesity, in order to plan the adequate dietetic interventions for each situation;

acquire of an appropriate language to understand and discuss issues concerning the physiology and biochemistry of nutrition.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

la modalità di insegnamento prevede:

36 ore di didattica frontale per il modulo di Fisiologia

36 ore di didattica frontale per il modulo di Biochimica.

INGLESE

The course structure is made of:

36 hours of teaching for the module of Physiology

36 hours of teaching for the module of Biochemistry.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Le modalità di verifica di apprendimento si basano su una prova scritta composta da un compito relativo al modulo di Fisiologia ed un compito relativo al modulo di Biochimica. Ad ogni compito è attribuito un voto espresso in trentesimi. Il peso di ogni compito è il 50% del voto totale.

Il voto finale è determinato dalla media aritmetica dei voti riportati nei due compiti.

Lo studente può inoltre chiedere di sostenere un colloquio orale se ha superato entrambi i compiti con esito positivo (> 18/30).

In caso di colloquio orale, il voto finale viene concordato dalla Commissione d'esame al termine del colloquio.

INGLESE

The course grade determination is based on the results of a written examination, including one part concerning the module of Physiology and one part concerning the module of Biochemistry. Each part produce a mark expressed on a 30-scale. Each part determines 50% of the final mark.

The final mark is the arithmetic mean of the mark of each part.

The student may ask an additional oral examination if he/she had obtained a positive mark (> 18/30) in both parts.

In this case, the final mark is attributed by the Examination Committee at the end of the oral examination.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Non sono previste attività di supporto per questo insegnamento.

INGLESE

There are no optional activities for this learning module.

PROGRAMMA

Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione umana

1. FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

Fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti
Bilancio energetico e metodiche per la sua misurazione
Fisiologia della fame e della sazietà/ fisiologia della sete.

2. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL SOGGETTO SANO

LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione Italiana 1996 e Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana 2012 e 2014) e LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (2003).

ALIMENTAZIONE nell'ADULTO SANO: calcolo dei fabbisogni energetici e dei macronutrienti; fabbisogni dei micronutrienti; frazionamento consigliato dei pasti .

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NELL'ANZIANO SANO, IN GRAVIDANZA E NELL'ALLATTAMENTO secondo LARN e LINEE GUIDA

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL BAMBINO E ADOLESCENTE secondo LARN e LINEE GUIDA
ALIMENTAZIONE VEGETARIANA. Classificazione delle diete vegetariane e problemi relativi alla copertura di alcuni fabbisogni.

3. I GRUPPI DI ALIMENTI: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

1° GRUPPO DI ALIMENTI: carne, pesce, uova, legumi, soia e derivati. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

2° GRUPPO DI ALIMENTI: latte e latticini. Latte, yogurt, formaggi ed altri derivati del latte: valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

3° GRUPPO DI ALIMENTI: ortaggi e frutta. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

4° GRUPPO DI ALIMENTI: cereali e tuberi. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

5° GRUPPO DI ALIMENTI: i grassi da condimento. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

4. LE BEVANDE: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

Acque minerali, di sorgente e di rete, succhi di frutta, bibite, vino e bevande alcoliche. Valore nutrizionale e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

BIOCHIMICA della NUTRIZIONE

1. Introduzione alla Biochimica Metabolica.

2. Metabolismo generale.

Organismi autotrofi ed eterotrofi, catabolismo ed anabolismo.

3. Catabolismo glicidico.

Digestione ed assorbimento dei carboidrati. La glicolisi. Le fermentazioni lattica ed alcolica.

Glicogenolisi. Regolazione della glicolisi e della glicogenolisi. Il ciclo dei pentosofosfati. La piruvico

deidrogenasi.

4. Ciclo dell'acido citrico, respirazione mitocondriale, utilizzo dell'ossigeno.

Il ciclo dell'acido citrico o ciclo di Krebs e sua regolazione. La catena respiratoria mitocondriale. La fosforilazione ossidativa. Sistemi di detossificazione dell'ossigeno parzialmente ridotto.

5. Catabolismo lipidico.

Digestione ed assorbimento dei lipidi. Lipolisi. Catabolismo degli acidi grassi e sua regolazione.

Sintesi ed utilizzo dei corpi chetonici.

6. Catabolismo aminoacidico.

Sistemi di deaminazione degli aminoacidi. Ciclo dell'urea e sua regolazione. Catabolismo della parte carboniosa degli aminoacidi. Ruolo di biotina, tetraidrofolato, metilcobalamina, S-adenosilmetionina.

7. Anabolismo glicidico.

Gluconeogenesi e glicogenosintesi e loro regolazione.

8. Anabolismo lipidico.

Sintesi degli acidi grassi, dei trigliceridi, dei glicerolfosfatidi, degli sfingolipidi, del colesterolo, degli esteri del colesterolo e degli acidi biliari e loro regolazione.

9. Anabolismo aminoacidico.

Ciclo dell'azoto. Aminoacidi essenziali e non essenziali.

10. Cenni sul catabolismo degli acidi nucleici.

11. Integrazione tra le vie metaboliche.

Ciclo digiuno-alimentazione. Alterazioni biochimiche nell'intolleranza glicidica e nel diabete.

12. Cenni sul metabolismo di calcio, fosfato e ferro.

INGLESE

Human Physiology And Nutrition

1. PHYSIOLOGY OF NUTRITION

Physiology of digestion and absorption of nutrients

Energy balance and methods for its measurement

Physiology of hunger and satiety / physiology of thirst.

2. BALANCED NUTRITION IN HEALTHY PEOPLE

LARN (recommended intake levels of energy and nutrients for the Italian population in 1996 and levels of reference intake of nutrients and energy for the Italian population in 2012 and 2014) and ITALIAN GUIDELINES FOR HEALTHY EATING (2003).

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ADULT: calculating energy requirements and macronutrients needs; needs of micronutrients; recommended nibbling of meals.

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ELDERLY PEOPLE, in Pregnancy and Lactation according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in CHILDREN AND ADOLESCENTS according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in VEGETARIANS. Classification of vegetarian diets and problems relating to the covering of some needs

3. FOOD GROUPS: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL VALUE OF EACH GROUP

1st GROUP : meat, fish, eggs, legumes, soy products. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

2nd GROUP: milk and dairy products. Milk, yogurt, cheese and other dairy products: nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

3rd GROUP: fruit and vegetables. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4th GROUP: cereals and tubers. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

5th GROUP: fats and oils for seasoning. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4. BEVERAGES: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL VALUE

Mineral water, tap water, fruit juices, soft drinks, wine and spirits. Nutritional value and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

BIOCHEMISTRY of NUTRITION

1. Introduction to Metabolic Biochemistry.

2. General metabolism.

Autotrophic and heterotrophic organisms. Catabolism and anabolism.

3. Catabolism of carbohydrates.

Digestion and absorption of carbohydrates. Glycolysis. Lactic acid and alcoholic fermentation. Glycogen breakdown. Control of glycolysis and glycogen breakdown. The pentose phosphate pathway. Pyruvate dehydrogenase.

4. The citric acid cycle, the mitochondrial respiration and the oxidative phosphorylation.

Citric acid cycle (Krebs cycle) and its modulation. Mitochondrial respiratory chain. Oxidative phosphorylation. Detoxification system of partially reduced oxygen.

5. Catabolism of lipids.

Digestion and absorption of lipids. Lipolysis. Catabolism of fatty acids: β -oxidation and its control. Synthesis and use of ketone bodies.

6. Catabolism of amino acids.

Deamination of amino acids. Urea cycle and its modulation. Catabolism of the carbon skeleton of amino acids. Role of biotin, tetrahydrofolate, methylcobalamin, S-adenosylmethionine.

7. Anabolism of carbohydrates.

Gluconeogenesis and synthesis of glycogen and their control.

8. Anabolism of lipids.

Synthesis of fatty acids, triacylglycerols, phosphoglycerides, sphingolipids, cholesterol, cholesterol esters and bile salts and relative regulation.

9. Anabolism of amino acids.

Nitrogen cycle. Essential and non-essential amino acids.

10. Catabolism of nucleic acids.

11. Integrated metabolisms.

Cycle fasting/post-prandium. Biochemical changes in glucose intolerance and diabetes.

12. Metabolism of calcium, phosphate and iron.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione umana

- Ministero delle politiche Agricole e Forestali, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Linee Guida per una sana alimentazione italiana. Roma, 2003. Società Italiana di Nutrizione Umana.

- LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione Italiana. Roma, 1996

- LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana 2012 (documento di sintesi al seguente link

http://www.sinu.it/documenti/20121016_LARN_bologna_sintesi_prefinale.pdf)

- SINU: LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana. IV revisione. Ed. SICS 2014

Biochimica

- Leuzzi, Bellocco, Barreca. Biochimica della Nutrizione - Zanichelli

- Siliprandi, Tettamanti. Biochimica medica - Piccin

INGLESE

Physiology

- Ministero delle politiche Agricole e Forestali, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Linee Guida per una sana alimentazione italiana. Roma, 2003. Società Italiana di Nutrizione Umana.

- LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione Italiana. Roma, 1996

- LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana 2012 (documento di sintesi al seguente link

http://www.sinu.it/documenti/20121016_LARN_bologna_sintesi_prefinale.pdf)

- SINU: LARN Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana. IV revisione. Ed. SICS 2014

Biochemistry

- Leuzzi, Bellocco, Barreca. Biochimica della Nutrizione - Zanichelli

- Siliprandi, Tettamanti. Biochimica medica - Piccin

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a

COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6962

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

Biochemistry of nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott.ssa Elisabetta Aldieri (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705844, elisabetta.aldieri@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. Introduzione alla Biochimica Metabolica.

2. Metabolismo generale.

Organismi autotrofi ed eterotrofi, catabolismo ed anabolismo.

3. Catabolismo glicidico.

Digestione ed assorbimento dei carboidrati. La glicolisi. Le fermentazioni lattica ed alcolica.

Glicogenolisi. Regolazione della glicolisi e della glicogenolisi. Il ciclo dei pentosofosfati. La piruvico deidrogenasi.

4. Ciclo dell'acido citrico, respirazione mitocondriale, utilizzo dell'ossigeno.

Il ciclo dell'acido citrico o ciclo di Krebs e sua regolazione. La catena respiratoria mitocondriale. La fosforilazione ossidativa. Sistemi di detossificazione dell'ossigeno parzialmente ridotto.

5. Catabolismo lipidico.

Digestione ed assorbimento dei lipidi. Lipolisi. Catabolismo degli acidi grassi e sua regolazione.

Sintesi ed utilizzo dei corpi chetonici.

6. Catabolismo aminoacidico.

Sistemi di deaminazione degli aminoacidi. Ciclo dell'urea e sua regolazione. Catabolismo della parte carboniosa degli aminoacidi. Ruolo di biotina, tetraidrofolato, metilcobalamina, S-adenosilmetionina.

7. Anabolismo glicidico.

Gluconeogenesi e glicogenosintesi e loro regolazione.

8. Anabolismo lipidico.

Sintesi degli acidi grassi, dei trigliceridi, dei glicerolfosfatidi, degli sfingolipidi, del colesterolo, degli esteri del colesterolo e degli acidi biliari e loro regolazione.

9. Anabolismo aminoacidico.

Ciclo dell'azoto. Aminoacidi essenziali e non essenziali.

10. Cenni sul catabolismo degli acidi nucleici.

11. Integrazione tra le vie metaboliche.

Ciclo digiuno-alimentazione. Alterazioni biochimiche nell'intolleranza glicidica e nel diabete.

12. Cenni sul metabolismo di calcio, fosfato e ferro.

INGLESE

1. Metabolic Biochemistry Introduction.

Autotrophic and heterotrophic organisms. Catabolism and anabolism.

3. Catabolism of glicidis.

Digestion and absorption of carbohydrates. Glycolysis. Lactic acid and alcoholic fermentation.

Glycogen breakdown. Control of glycolysis and glycogen breakdown. The pentose phosphate pathway. Pyruvate dehydrogenase.

4. The citric acid cycle, the mitochondrial respiration and the oxidative phosphorylation.

Citric acid cycle (Krebs cycle) and its modulation. Mitochondrial respiratory chain. Oxidative phosphorylation. Detoxification system of partially reduced oxygen.

5. Catabolism of lipids.

Digestion and absorption of lipids. Lipolysis. Catabolism of fatty acids: β -oxidation and its control.

Synthesis and use of ketone bodies.

6. Catabolism of amino acids.

Deamination of amino acids. Urea cycle and its modulation. Catabolism of the carbon skeleton of amino acids. Role of biotin, tetrahydrofolate, methylcobalamin, S-adenosylmethionine.

7. Anabolism of glycids.

Gluconeogenesis and synthesis of glycogen and their control.

8. Anabolism of lipids.

Synthesis of fatty acids, triacylglycerols, phosphoglycerides, sphingolipids, cholesterol, cholesterol esters and bile salts and relative regulation.

9. Anabolism of amino acids.

Nitrogen cycle. Essential and not essential amino acids.

10. Catabolism of nuclei acids.

11. Integrated metabolisms.

Cycle fasting/post-prandium. Biochemical changes in glucose intolerance and diabetes.

12. Metabolism of calcium, phosphate and iron.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sar  tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verr  anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7a43

Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana

Human Physiology And Nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Luca De Carli (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott.ssa Rosalba Maria Galletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	luca.decarli@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

Fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti
Bilancio energetico e metodiche per la sua misurazione
Fisiologia della fame e della sazietà/ fisiologia della sete.

2. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL SOGGETTO SANO

LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione Italiana 1996 e Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione Italiana 2012 e 2014)

e LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA (2003).

ALIMENTAZIONE nell' ADULTO SANO: calcolo dei fabbisogni energetici e dei macronutrienti; fabbisogni dei micronutrienti; frazionamento consigliato dei pasti .

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NELL'ANZIANO SANO, IN GRAVIDANZA E NELL'ALLATTAMENTO secondo LARN e LINEE GUIDA

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL BAMBINO E ADOLESCENTE secondo LARN e LINEE GUIDA

ALIMENTAZIONE VEGETARIANA. Classificazione delle diete vegetariane e problemi relativi alla copertura di alcuni fabbisogni.

3. I GRUPPI DI ALIMENTI: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

1° GRUPPO DI ALIMENTI: carne, pesce, uova, legumi, soia e derivati. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

2° GRUPPO DI ALIMENTI: latte e latticini. Latte, yogurt, formaggi ed altri derivati del latte: valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

3° GRUPPO DI ALIMENTI: ortaggi e frutta. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

4° GRUPPO DI ALIMENTI: cereali e tuberi. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

5° GRUPPO DI ALIMENTI: i grassi da condimento. Valore nutrizionale, quantità e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

4. LE BEVANDE: PRINCIPI NUTRITIVI E VALORE NUTRIZIONALE

Acque minerali, di sorgente e di rete, succhi di frutta, bibite, vino e bevande alcoliche. Valore nutrizionale e scelte consigliate nell'alimentazione del soggetto sano.

INGLESE

1. PHYSIOLOGY OF NUTRITION

Physiology of digestion and absorption of nutrients

Energy balance and methods for its measurement

Physiology of hunger and satiety / physiology of thirst.

2. BALANCED NUTRITION IN HEALTHY PEOPLE

LARN (recommended intake levels of energy and nutrients for the Italian population in 1996 and levels of reference intake of nutrients and energy for the Italian population in 2012 and 2014) and ITALIAN GUIDELINES FOR HEALTHY EATING (2003).

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ADULT: calculating energy requirements and macronutrients needs; needs of micronutrients; recommended nibbling of meals.

BALANCED NUTRITION in HEALTHY ELDERLY PEOPLE, in Pregnancy and Lactation according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in CHILDREN AND ADOLESCENTS according to LARN and ITALIAN GUIDELINES

BALANCED NUTRITION in VEGETARIANS. Classification of vegetarian diets and problems relating to the covering of some needs.

3. FOOD GROUPS: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL RULE OF EACH GROUP

1 GROUP : meat, fish, eggs, legumes, soy products. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

2nd GROUP: milk and dairy products. Milk, yogurt, cheese and other dairy products: nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

3rd GROUP: fruit and vegetables. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4th GROUP: cereals and tubers. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

5th GROUP: fats and oils for seasoning. Nutritional value, quantity and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

4. BEVERAGES: NUTRIENTS AND NUTRITIONAL VALUE

Mineral water, tap water, fruit juices, soft drinks, wine and spirits. Nutritional value and recommended choices in the feeding of healthy subjects.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=975b

Fisiologia generale

General Physiology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Mirella Ghirardi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	116708494, mirella.ghirardi@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^o liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1 ^o anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/09 - fisiologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Questo insegnamento è mirato a fornire conoscenze di base della Fisiologia del corpo umano propedeutiche all'acquisizione di conoscenze approfondite dell'alimentazione e della nutrizione umana.

english

The present module aims at providing students with basic knowledge of Physiology preparatory for the acquisition of advanced knowledge of human feeding behaviour and nutrition.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Al termine dell'insegnamento occorrerà dimostrare di aver acquisito le nozioni di base delle funzioni dei singoli organi del corpo umano e dei meccanismi che regolano il funzionamento coordinato dei vari apparati e la loro integrazione nel mantenimento dell'omeostasi dell'organismo.

In particolare riguardo a:

conoscenza e comprensione e capacità di applicare conoscenza e comprensione: al termine dell'insegnamento si saranno acquisite le conoscenze essenziali della Fisiologia del corpo umano con lo scopo di integrare queste informazioni con le conoscenze cliniche teoriche e pratiche da applicare nella futura attività professionale di Dietista.

abilità comunicative: al termine dell'insegnamento si dovrà essere in grado di utilizzare le terminologie corrette delle discipline anatomo-fisiologiche e si dovranno saper descrivere le caratteristiche funzionali fondamentali degli apparati del corpo umano e le loro attività integrate.

capacità di apprendimento e autonomia di giudizio: si dovrà sviluppare la capacità di studio indipendente e di autovalutazione delle proprie competenze comprendendo come utilizzare correttamente le informazioni acquisite e come approfondire alcuni argomenti di particolare interesse con l'utilizzo della letteratura aggiornata per risolvere problemi che si possono presentare nella pratica professionale del Dietista.

english

At the end of the module the student should have the capacity to understand the basic notions of Physiology of human body organs and to comprehend the mechanisms underlying the function of the systems of the human body and their integration to maintain body homeostasis.

In particular:

Knowledge and understanding and ability to apply knowledge and understanding: at the end of the module the student should comprehend basic concepts of Physiology with the aim to integrate this knowledge with theoretical and applied clinical studies in her/his future professional activity.

Communicative skills: at the end of the module the student should use the correct terminology in Physiology, with a full comprehension of the meaning and significance of the terms used in this discipline and should be able to describe the main physiological characteristics of human organs and the essential mechanisms of their integrated functions.

Learning ability: The student must be able to develop independent study skills and develop self-assessment of his/her skills, understanding how to use the acquired information and showing the ability to focus on specific topics with the analysis of up to date literature to solve problems in her/his future professional activity.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

L'insegnamento si articola in 24 ore di didattica frontale (qualora possibile) e/o lezioni in diretta con registrazione utilizzando la piattaforma WebEx con le videoregistrazioni disponibili sulla piattaforma Moodle.

La frequenza è obbligatoria (70%).

Le comunicazioni avvengono mediante e-mail ed è richiesta la registrazione sulla pagina Campusnet dell'insegnamento.

english

The course consists of 24 hours of frontal teaching (if possible) and/or synchronous lectures with recording using the WebEx platform and the recorded lessons will be available on the Moodle platform.

Attendance is mandatory (70%).

Communication with students takes place through e-mail and requires registration on the Campusnet web page of the teaching course.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Esame scritto con quiz Vero/Falso e a scelta multipla e domande aperte relative a tutti gli argomenti trattati nel modulo e breve esame orale. Il voto farà media con i voti degli altri moduli.

E' necessario iscriversi all'appello seguendo la procedura di Ateneo (piattaforma ESSE3).

ESAMI A DISTANZA: In caso di permanenza dell'emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, l'esame sarà realizzato in modalità a distanza utilizzando la piattaforma WebEx e gli studenti riceveranno comunicazione delle modalità di accesso al test e alla piattaforma WebEx mediante messaggio e-mail sull'indirizzo di posta istituzionale.

english

Written test with closed (True/False and multiple choice tests) and open questions related to all topics covered in the course and a brief oral examination. The mark will be included in a mean with the marks from the other teaching modules.

In order to attend the test, students are required to register on the ESSE3 platform.

ON LINE EXAMS: In case of persistence of the health emergency due to COVID-19, the exam will be carried out remotely via WebEx and the students will receive communication on how to access the test and the Web-Ex platform by e-mail on the institutional e-mail address.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

italiano

Le diapositive presentate a lezione sono disponibili sul sito Campusnet e le registrazioni audiovisive delle lezioni sono disponibili sulla piattaforma Moodle.

english

All didactic material (slides, recorded lessons) will be available on the Campusnet web page and Moodle platform.

PROGRAMMA

ITALIANO

Fisiologia generale. Organizzazione funzionale del corpo umano e omeostasi.

SISTEMA NERVOSO E MUSCOLO. Il neurone e la glia. Potenziale di membrana. Potenziale d'azione. Sinapsi chimiche e elettriche. Trasmittitori e secondi messaggeri. Il muscolo. Contrazione muscolare. Organizzazione del sistema motorio. Organizzazione del sistema sensoriale. Sensi specifici. Funzioni integrative superiori (EEG, veglia, sonno, linguaggio, memoria). Sistema nervoso autonomo.

CUORE E CIRCOLAZIONE. Funzioni dell'apparato cardiovascolare. Caratteristiche elettriche e contrattili del miocardio. Il ciclo cardiaco. ECG. Sistema arterioso e venoso. Flusso e pressione. Microcircolazione. Regolazione della circolazione. Circolazione polmonare e coronarica.

SISTEMA RESPIRATORIO. Funzioni del sistema respiratorio. La ventilazione polmonare. Meccanica respiratoria. Scambio polmonare di gas. Trasporto dei gas nel sangue. Regolazione del respiro.

SISTEMA DIGERENTE. Funzioni dell'apparato digerente. La motilità gastrointestinale. Le secrezioni gastrointestinali. Digestione e assorbimento. Asse intestino-cervello e funzioni endocrine.

IL SISTEMA URINARIO. Funzioni del sistema renale. Filtrazione glomerulare. Processi tubulari. Controllo dell'osmolarità e del volume dei liquidi corporei e del bilancio sodico.

INGLESE

General physiology. Functional organization of the human body and control of the "internal" environment.

NERVOUS SYSTEM AND MUSCLE. Neurons and glia cells. Membrane transport systems. Membrane potential. Action potential. Electrical and chemical synapses. Neurotransmitters and second messengers. The muscle. Muscle contraction. Organization of motor system. Organization of sensory system. Higher integrative brain functions (EEG, sleep, language, learning and memory). Autonomic nervous system.

HEART AND CIRCULATION. Functions of the cardiovascular system. Excitation and contraction of heart muscle. Cardiac cycle. Arterial and venous system. Flow and pressure. Microcirculation. Control of circulation. Pulmonary circulation. Coronary circulation.

RESPIRATORY SYSTEM. Functions of the respiratory system. Lung ventilation. Mechanics of breathing. Diffusion and transport of gases in the blood. Control of breathing.

GASTRO-INTESTINAL SYSTEM. Gastro-intestinal functions. Motility. Secretions. Digestion and absorption in the gastrointestinal tract. Gut-brain axis and endocrine control.

RENAL SYSTEM. Functions of the kidneys. Glomerular filtration. Tubular processes. Regulation of extracellular fluid osmolarity and volume and sodium balance.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Martini. Visual Anatomia e Fisiologia. EdiSES
Thibodeau, Patton. Anatomia e fisiologia. CEA
Tortora, Derrickson. Principi di anatomia e fisiologia. CEA
Saladin. Anatomia e fisiologia. Piccin
Sherwood. Fisiologia umana. Zanichelli
Berne, Levy. Fisiologia. CEA
Guyton, Hall. Fisiologia medica. Masson
Stanfield. Fisiologia. EdiSES
Zocchi. Principi di fisiologia. EdiSES
Hinchliff-Montague-Watson. Fisiologia per la pratica infermieristica. CEA
Compendio di fisiologia umana, Autori vari, Ed Piccin.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=2e1c

Genetica Medica

Medical Genetics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giuseppe Matullo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705601, giuseppe.matullo@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/03 - genetica medica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Citogenetica

mutazioni cromosomiche: anomalie di numero e di struttura possono dar luogo a quadri sindromici

Trasmissione dei caratteri monofattoriali

caratteri autosomici: livelli di indagine del fenotipo, dominanza e recessività, penetranza

incompleta, espressività variabile

eterogeneità genetica

nutrigenetica

esame di alberi genealogici: ipercolesterolemia familiare, fibrosi cistica.

malattie metaboliche: fenilchetonuria, galattosemia, cistinuria

caratteri X-linked, fenomeno di Lyon

Genetica di popolazione

frequenze geniche, genotipiche e fenotipiche; proporzioni di Hardy-Weinberg

fattori che disturbano l'equilibrio di Hardy-Weinberg: consanguineità, deriva genetica, mutazione e selezione.

Trasmissione dei caratteri multifattoriali

caratteri semiquantitativi o ad effetto soglia: controllo genetico ed influenza di fattori ambientali

diabete di tipo I, morbo celiaco

valutazione del rischio di ricorrenza.

INGLESE

Cytogenetics

abnormalities of chromosome number and structure; any change that disturbs the normal balance of functional genes can result in abnormal development

Patterns of single-gene inheritance

autosomal and recessive inheritance

variability in the phenotypic manifestations of mutant genes: penetrance and expressivity

locus heterogeneity

nutrigenetics

pedigree analysis: familial hypercholesterolemia, cystic fibrosis

the inborn error of metabolism: phenylketonuria, galactosaemia, cystinuria

x-linked inheritance, Lyon hypothesis.

Genetic variation in populations

phenotypes, genotypes and gene frequency; the Hardy-Weinberg law

factors that disturb the Hardy-Weinberg equilibrium: consanguinity, genetic drift, mutation and selection.

Genetics of disorders with complex inheritance

multifactorial inheritance: the liability/threshold model

diabetes type 1, celiac disease

the prediction of recurrence risk.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e35c

Igiene degli Alimenti

Food Hygiene

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Elisabetta Fea (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116705819, elisabetta.fea@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

La docente si rende disponibile previo appuntamento via email a discutere, ripetere e chiarire i concetti spiegati nelle lezioni.

INGLESE

The teacher are available by electronic appointment (email) to discuss, repeat and clarify the concepts explained in the lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Principi generali di demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico. Principi generali di epidemiologia delle malattie infettive e loro prevenzione. Diffusione delle malattie a trasmissione alimentare, rassegna di quelle maggiormente diffuse nei paesi industrializzati ed azioni di prevenzione primaria realizzabili. Fattori che controllano lo sviluppo dei microrganismi sugli alimenti e loro modificazione per determinare la loro riduzione e/o eliminazione sugli alimenti: temperatura (refrigerazione e surgelazione, pastorizzazione e sterilizzazione), Aw (liofilizzazione), atmosfera dell'ambiente di conservazione, additivi. Contaminazione degli alimenti: microrganismi indicatori di qualità e salubrità. Analisi microbiologiche degli alimenti (cenni): lettura e comprensione

dei risultati. Acqua destinata al consumo umano e salute.

INGLESE

General principles of demography and health statistics for epidemiological studies. General principles of epidemiology of infectious diseases and their prevention. Spread of food-borne diseases (FD), review of FD most prevalent in industrialized countries and possible primary prevention actions. Factors controlling the development of micro-organisms on food and their modification to determine their reduction and/or elimination on food: temperature (refrigeration and freezing, pasteurisation and sterilisation), Aw (lyophilisation), conservation environment atmosphere, additives. Food contamination: micro-organisms indicators of quality and safety. Microbiological analysis of food (outline): reading and understanding. Drinking water and health.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=cb4c

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

HYGIENE AND FOOD SAFETY

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3222
Docente:	Prof. Rossana Cavallo (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Elisabetta Fea (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott.ssa Amaranta Traversa (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705646, rossana.cavallo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6
SSD attività didattica:	MED/07 - microbiologia e microbiologia clinica MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Lo studente deve aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL. Overcome prerequisites established by the degree course.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Questo insegnamento concorre agli obiettivi formativi dell'ambito propedeutico del CdL in Dietistica ed è mirato a fornire alle studentesse ed agli studenti solide conoscenze di base in microbiologia ed igiene e igiene degli alimenti finalizzate a comprendere l'influenza che i microrganismi possano avere nei confronti dell'alimentazione sia dal punto di vista medico-sanitario che socio-economico. Si propone inoltre di fornire gli strumenti di base necessari per l'interpretazione giuridica della normativa nazionale e comunitaria che disciplina il settore alimentare (legislazione alimentare) e di offrire i principali strumenti cognitivi e metodologici per l'applicazione dei principi di autocontrollo aziendale (HACCP).

INGLESE

This teaching contributes to the educational objectives of the preparatory field of the Degree in Dietetics and is aimed at providing students with solid basic knowledge in microbiology, hygiene and food hygiene necessary to understand the influence that microorganisms may have towards food both in terms of medical, health care and socio-economic. It also aims to provide the basic tools needed for the legal interpretation of national and community legislation governing the food industry (food law and regulations) and to offer the main cognitive tools and methodologies for the application of the principles of self-control company (HACCP).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà essere in grado di:

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla microbiologia di base (conoscere le nozioni fondamentali su struttura, replicazione, patogenesi e controllo delle infezioni causate da batteri, miceti, parassiti e virus; descrivere le caratteristiche dei principali microrganismi patogeni per l'uomo a trasmissione alimentare); all'igiene di base ed all'igiene degli alimenti (descrivere le dinamiche delle relazioni tra rischi e benefici alimentari e le implicazioni per i consumatori; valutare la probabilità di comparsa e la gravità dei rischi per la salute derivante dal consumo di alimenti; descrivere le procedure relative alle dinamiche del rischio elevato da comunicare alle autorità competenti; identificare le soluzioni appropriate ed evidence based nella gestione dei rischi derivanti dal processo di produzione, distribuzione e consumo di alimenti; alla legislazione alimentare (esprimere autonomamente un giudizio in merito a un capitolato d'appalto per la fornitura di cibi sicuri dal punto di vista della sicurezza alimentare e alla corrente etichettatura dei prodotti alimentari; elaborare corsi di formazione generica e specifica in tema di sicurezza alimentare per operatori del settore alimentare, per la popolazione sana e per la popolazione a rischio - in gravidanza, affetta da immunodepressione, ospedalizzata in genere, scolastica ecc.; utilizzare le check list dei manuali HACCP, applicare la normativa vigente in ambito della sicurezza alimentare; applicare modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari).

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche relative alla microbiologia ed igiene di base, all'igiene degli alimenti alla

risoluzione di esercizi, problemi indagini.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di dati sperimentali ed epidemiologici per scelte strategiche in situazioni nuove.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

At the end of the teaching the student will be able to:

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING CAPACITY Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to basic microbiology, hygiene and food hygiene and food law

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge relating to microbiology, hygiene and food hygiene, food law, to the resolution of exercises and problems, with specific reference to issues of biological importance.

AUTONOMY OF JUDGMENT Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of experimental data for strategic choices in new situations.

COMMUNICATION SKILLS Acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian, together with the use of graphic and formal languages.

LEARNING SKILLS Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Il numero di ore di lezioni frontali dell'intero insegnamento è pari a 72 ore totali (24 di microbiologia, 24 di igiene degli alimenti e 24 di legislazione alimentare). La frequenza alle attività è obbligatoria e per poter sostenere l'esame la studentessa o lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste.

DIDATTICA ALTERNATIVA In caso di recrudescenza dell'attuale situazione sanitaria (epidemia da SARS CoV 2) dovranno essere seguite le indicazioni nazionali, rettorali e del Corso di Laurea stesso (fare riferimento alla sezione Note della pagina dell'insegnamento)

MATERIALE DIDATTICO Tutto il materiale didattico (slide, lezioni sincrone o asincrone) sarà pubblicato e reso disponibile sulla piattaforma Moodle alla quale sarà necessario iscriversi.

COMUNICAZIONI Le comunicazioni con studenti e studentesse avverrà mediante email (indirizzo istituzionale student* nome.cognome@edu.unito.it) e richiede la registrazione sulla piattaforma Campusnet dell'insegnamento.

INGLESE

The number of hours of lectures of the teaching is of 72 hours total (24 of microbiology, 24 of food hygiene and 24 of food law).

The attendance to activities is mandatory; in order to take the exam the student must have attended at least 70% of the scheduled hours.

ALTERNATIVE TEACHING: In case of persistence of the health emergency due to SARS CoV 2, the course will be delivered remotely. The course will be organized in theoretical lessons (synchronous and asynchronous), exercises and periodic interviews with students (synchronous), using the WebEx platform (refer to the Notes section of the teaching page)

EDUCATIONAL MATERIAL: All the didactic material will be published and available on the Moodle platform: synchronous and asynchronous (recorded) lessons, slides topic of the lesson.

COMMUNICATIONS: Communication with students takes place via email and requires registration on the Campusnet page of the course.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Per l'esame è obbligatoria l'iscrizione su piattaforma Esse3.

L'esame di ciascun modulo consiste in una prova scritta ed il voto finale viene calcolato come media aritmetica dei voti conseguiti nei singoli moduli ed ogni singolo modulo è superato con punteggio pari o superiore a 18/30.

In particolare microbiologia 30 domande scritte a risposta multipla, da completare in 30 minuti, valutate in trentesimi; igiene degli alimenti 30 domande scritte a risposta aperta, da completare in 60 minuti, valutate in trentesimi; legislazione alimentare 30 domande scritte a risposta multipla, con punteggio variabile (indicato a lato della domanda) a seconda dell'importanza del quesito posto. Lo studente deve altresì consegnare e presentare ai compagni (prima dell'esame) un elaborato scritto legato agli argomenti affrontati in aula. Tale elaborato contribuisce per un 10% al punteggio finale.

INGLESE

Booking required by Esse3 platform.

The exam, for each module, consists of a written test; the final grade is calculated as the arithmetic average of the marks obtained in the individual modules and each module is passed with a score equal to or greater than 18/30.

microbiology 30 multiple choice written questions, to be completed in 30 minutes, valued at thirty; food hygiene 30 open-ended written questions, to be completed in 60 minutes, valued at thirty; food law 30 multiple choice questions, with variable score (shown on the demand side) according to the importance of the question. The student must also deliver and present the comrades (before the exam) an essay related to the topics covered in the classroom. The essay contributes 10% to the final score.

PROGRAMMA

ITALIANO

MICROBIOLOGIA Importanza e ruolo dei microrganismi. Osservazione microscopica e colorazioni. Strutture della cellula batterica. La spora. Fattori di virulenza microbica. Nutrizione, condizioni di crescita, terreni. Studio della crescita, sopravvivenza e morte dei microrganismi. Metabolismo microbico. Flora microbica saprofitica del corpo umano. I batteri come agenti di malattia: infezioni di origine esogena ed endogena. Le difese dell'ospite.

BATTERIOLOGIA SPECIALE Cenni sugli aspetti microbiologici e patologici di: Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Approfondimenti sulle specie responsabili di infezioni e di intossicazioni alimentari. Antagonismo batterico: probiotici e mantenimento del probiota intestinale.

MICOLOGIA Proprietà generali e classificazione dei miceti, coltura, isolamento dei funghi e tecniche diagnostiche. Cenni su Candida, Aspergillus e Pneumocystis carinii. Le micotossine.

PROTOZOLOGIA Proprietà generali dei Protozoi. Aspetti clinici e microbiologici delle infezioni causate da: Amebe intestinali, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGIA I virus: proprietà generali e replicazione; coltivazione dei virus animali. Patogenesi delle infezioni virali. Infezioni virali relative al tratto gastroenterico: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus e virus dell'epatite A), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (virus di Norwalk e virus dell'epatite E), Rotavirus. Virus delle epatiti B, C e D. Cenni sugli altri principali virus umani: Herpes, Adeno, Papova, Orthomyxo, Paramyxo e HIV.

IGIENE DEGLI ALIMENTI Principi generali di demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico. Principi generali di epidemiologia delle malattie infettive e loro prevenzione. Diffusione delle malattie a trasmissione alimentare, rassegna di quelle maggiormente diffuse nei paesi industrializzati ed azioni di prevenzione primaria realizzabili. Fattori che controllano lo sviluppo dei microrganismi sugli alimenti e loro modificazione per determinare la loro riduzione e/o eliminazione sugli alimenti: temperatura (refrigerazione e surgelazione, pastorizzazione e sterilizzazione), Aw (liofilizzazione), atmosfera dell'ambiente di conservazione, additivi. Contaminazione degli alimenti: microrganismi indicatori di qualità e salubrità. Analisi microbiologiche degli alimenti (cenni): lettura e comprensione dei risultati. Acqua destinata al consumo umano e salute.

LEGISLAZIONE ALIMENTARE Nozioni introduttive sulle fonti del diritto nazionale e comunitario. Evoluzione storica della legislazione alimentare. Il regolamento n. 178/01 CE. L'autocontrollo

aziendale e il sistema HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Legge n. 283/62 e regolamento di attuazione DPR n. 327/80. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli additivi alimentari. I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e il regolamento CE 2073/2005. I reati alimentari previsti dal Codice Penale e dalla Legge n. 283/62. Cenni sulle norme di depenalizzazione dei reati alimentari. Normativa fondamentale in materia di: carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati, acqua. Riconoscimento delle specie ittiche di interesse sanitario nella prevenzione delle frodi tossiche e commerciali.

INGLESE

MICROBIOLOGY Importance and role of microorganisms. Microscopic observation and staining techniques. Structures of the bacterial cell. Bacterial spore. Microbial virulence factors. Bacterial nutrition, bacterial growth, culture medium. Study of the growth, survival and death of microorganisms. Microbial metabolism. Saprophytic bacteria in the human body. Pathogenic bacteria: exogenous and endogenous infections. Host defenses.

BACTERIOLOGY. Microbiological and pathological aspects of Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Microorganisms responsible for infections and food poisoning. Probiotic bacteria.

MYCOLOGY. General properties of fungi: classification, growth, diagnosis. Candida, Aspergillus, Pneumocystis carinii. Mycotoxins.

PROTOZOOLOGY. General properties of protozoa. Clinical and microbiological aspects of infection caused by: intestinal amoebae, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGY. General properties of viruses: replication, culture and pathogenesis. Viral gastroenteritis: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus and hepatitis A virus), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (Norwalk virus and hepatitis E virus), Rotavirus. Hepatitis B, C and D viruses. Herpesvirus, Adenovirus, Papovavirus, Orthomyxovirus, Paramyxovirus and HIV.

FOOD HYGIENE General principles of demography and health statistics for epidemiological studies. General principles of epidemiology of infectious diseases and their prevention. Spread of food-borne diseases (FD), review of FD most prevalent in industrialized countries and possible primary prevention actions. Factors controlling the development of micro-organisms on food and their modification to determine their reduction and/or elimination on food: temperature (refrigeration and freezing, pasteurisation and sterilisation), Aw (lyophilisation), conservation environment atmosphere, additives. Food contamination: micro-organisms indicators of quality and safety. Microbiological analysis of food (outline): reading and understanding. Drinking water and health.

FOOD LAW AND REGULATIONS Basic notions on the sources of national and Community law. Historical development of food legislation. Regulation EC n. 178/02. Self-control business and HACCP system. The official control of foodstuffs. Law n. 283/62 and implementing regulation DPR. 327/80. The labeling of food products. Food additives. Microbiological criteria for foodstuff and regulation EC 2073/2005. The offenses food provided by the Penal Code and law n. 283/62. Outline of the rules of decriminalization of offenses food. Fundamental rules concerning: meat, seafood, eggs, milk and dairy products, water. Recognition of fish species of interest in health care fraud prevention and toxic trade.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale fornito dai docenti con funzione di supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

Testi:

- 1.Pisanello D., Biglia C., Pellicano C. M.. Guida alla legislazione alimentare. Roma. EPC Libri. 2010
- 2.Yasmine Motarjemi, Gerald G Moy, Ewen CD Todd, *ENCYCLOPEDIA OF FOOD SAFETY*, First edition 2014
- 3.Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 dal titolo "Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità"
- 4.Jay J. M., Loessner M. J., Golden D. A. *Microbiologia degli alimenti*. Milano. Springer Verlag . 2009
- 5.Norman G. Marriot, Robert Gravani, *Sanificazione nell'industria alimentare*, Springer, 2008
- 6.Conte M.P., Mastromarino P. - *Microbiologia Medica. Batteriologia e Virologia - Esculapio Medicina* - IV edizione 2015
7. Marinelli, Montemarano, Liguori, D' Amora. *Igiene medicina preventiva e sanita' pubblica*. Piccin Editore.Volume: Unico

INGLESE

Materiale fornito dai docenti con funzione di supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

Testi:

- 1.Pisanello D., Biglia C., Pellicano C. M.. Guida alla legislazione alimentare. Roma. EPC Libri. 2010
- 2.Yasmine Motarjemi, Gerald G Moy, Ewen CD Todd, *ENCYCLOPEDIA OF FOOD SAFETY*, First edition 2014
- 3.Libro bianco della Commissione del 30 maggio 2007 dal titolo "Una strategia europea sugli aspetti sanitari connessi all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità"
- 4.Jay J. M., Loessner M. J., Golden D. A. *Microbiologia degli alimenti*. Milano. Springer Verlag . 2009
- 5.Norman G. Marriot, Robert Gravani, *Sanificazione nell'industria alimentare*, Springer, 2008
- 6.Conte M.P., Mastromarino P. - *Microbiologia Medica. Batteriologia e Virologia - Esculapio Medicina* - IV edizione 2015
7. Marinelli, Montemarano, Liguori, D' Amora. *Igiene medicina preventiva e sanita' pubblica*. Piccin Editore.Volume: Unico

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Igiene degli Alimenti
Legislazione Alimentare
Microbiologia

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4e22

Igiene degli Alimenti

Food Hygiene

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Elisabetta Fea (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116705819, elisabetta.fea@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

La docente si rende disponibile previo appuntamento via email a discutere, ripetere e chiarire i concetti spiegati nelle lezioni.

INGLESE

The teacher are available by electronic appointment (email) to discuss, repeat and clarify the concepts explained in the lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Principi generali di demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico. Principi generali di epidemiologia delle malattie infettive e loro prevenzione. Diffusione delle malattie a trasmissione alimentare, rassegna di quelle maggiormente diffuse nei paesi industrializzati ed azioni di prevenzione primaria realizzabili. Fattori che controllano lo sviluppo dei microrganismi sugli alimenti e loro modificazione per determinare la loro riduzione e/o eliminazione sugli alimenti: temperatura (refrigerazione e surgelazione, pastorizzazione e sterilizzazione), Aw (liofilizzazione), atmosfera dell'ambiente di conservazione, additivi. Contaminazione degli alimenti: microrganismi indicatori di qualità e salubrità. Analisi microbiologiche degli alimenti (cenni): lettura e comprensione dei risultati. Acqua destinata al consumo umano e salute.

INGLESE

General principles of demography and health statistics for epidemiological studies. General principles of epidemiology of infectious diseases and their prevention. Spread of food-borne diseases (FD), review of FD most prevalent in industrialized countries and possible primary prevention actions. Factors controlling the development of micro-organisms on food and their modification to determine their reduction and/or elimination on food: temperature (refrigeration and freezing, pasteurisation and sterilisation), Aw (lyophilisation), conservation environment atmosphere, additives. Food contamination: micro-organisms indicators of quality and safety. Microbiological analysis of food (outline): reading and understanding. Drinking water and health.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Legislazione Alimentare

Food Law and Regulations

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott.ssa Amaranta Traversa (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, amaranta.traversa@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

PROGRAMMA

ITALIANO

Nozioni introduttive sulle fonti del diritto nazionale e comunitario. Evoluzione storica della

legislazione alimentare. Il regolamento n. 178/02 CE. L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Legge n. 283/62 e regolamento di attuazione DPR n. 327/80. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli additivi alimentari. I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e il regolamento CE 2073/2005. I reati alimentari previsti dal Codice Penale e dalla Legge n. 283/62. Cenni sulle norme di depenalizzazione dei reati alimentari. Normativa fondamentale in materia di: carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati, acqua. Riconoscimento delle specie ittiche di interesse sanitario nella prevenzione delle frodi tossiche e commerciali.

INGLESE

Basic notions on the sources of national and Community law. Historical development of food legislation. Regulation EC n. 178/02. Self-control business and HACCP system. The official control of foodstuffs. Law n. 283/62 and implementing regulation DPR. 327/80. The labeling of food products. Food additives. Microbiological criteria for foodstuff and regulation EC 2073/2005. The offenses food provided by the Penal Code and law n. 283/62. Outline of the rules of decriminalization of offenses food. Fundamental rules concerning: meat, seafood, eggs, milk and dairy products, water. Recognition of fish species of interest in health care fraud prevention and toxic trade.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3f8d

Microbiologia

Microbiology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Rossana Cavallo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705646, rossana.cavallo@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/07 - microbiologia e microbiologia clinica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Importanza e ruolo dei microrganismi. Osservazione microscopica e colorazioni. Strutture della cellula batterica. La spora. Fattori di virulenza microbica. Nutrizione, condizioni di crescita, terreni. Studio della crescita, sopravvivenza e morte dei microrganismi. Metabolismo microbico. Flora microbica saprofitica del corpo umano. I batteri come agenti di malattia: infezioni di origine esogena ed endogena. Le difese dell'ospite.

BATTERIOLOGIA SPECIALE Cenni sugli aspetti microbiologici e patologici di: Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Approfondimenti sulle specie responsabili di infezioni e di intossicazioni alimentari. Antagonismo batterico: probiotici e mantenimento del probiota intestinale.

MICOLOGIA Proprietà generali e classificazione dei miceti, coltura, isolamento dei funghi e tecniche diagnostiche. Cenni su Candida, Aspergillus e Pneumocystis carinii. Le micotossine.

PROTOZOLOGIA Proprietà generali dei Protozoi. Aspetti clinici e microbiologici delle infezioni causate da: Amebe intestinali, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGIA I virus: proprietà generali e replicazione; coltivazione dei virus animali. Patogenesi delle infezioni virali. Infezioni virali relative al tratto gastroenterico: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus e virus dell'epatite A), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (virus di Norwalk e virus dell'epatite E), Rotavirus. Virus delle epatiti B, C e D. Cenni sugli altri principali virus umani: Herpes, Adeno, Papova, Orthomyxo, Paramyxo e HIV.

INGLESE

Importance and role of microorganisms. Microscopic observation and staining techniques. Structures of the bacterial cell. Bacterial spore. Microbial virulence factors. Bacterial nutrition, bacterial growth, culture medium. Study of the growth, survival and death of microorganisms. Microbial metabolism. Saprophytic bacteria in the human body. Pathogenic bacteria: exogenous and endogenous infections. Host defenses.

BACTERIOLOGY. Microbiological and pathological aspects of Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Microorganisms

responsible for infections and food poisoning. Probiotic bacteria.

MYCOLOGY. General properties of fungi: classification, growth, diagnosis. Candida, Aspergillus, Pneumocystis carinii. Mycotoxins.

PROTOZOOLOGY. General properties of protozoa. Clinical and microbiological aspects of infection caused by: intestinal amoebae, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGY. General properties of viruses: replication, culture and pathogenesis. Viral gastroenteritis: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus and hepatitis A virus), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (Norwalk virus and hepatitis E virus), Rotavirus. Hepatitis B, C and D viruses. Herpesvirus, Adenovirus, Papovavirus, Orthomyxovirus, Paramyxovirus and HIV.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a786

Informatica 1

Computer science 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Davide Benedetto (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0113135163, davide.benedetto@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Alfabetizzazione informatica ed ESPERIENZE PERSONALI:

IMPARARE AD IMPARARE: informatica cognitiva

Il mondo elettronico e la virtualità del dato

L'informazione ed i suoi supporti

DATI, INFORMAZIONI e CONOSCENZE:

La programmazione ed i suoi linguaggi

ALGORITMI e PROCEDURE:

Pensare in modo algoritmico: astrazione e generalizzazione

Configurazione e gestione delle diverse risorse (Hardware e Software dei computer) e soluzione di problemi riguardanti la sicurezza dei dati ed il rispetto della privacy:

Esplorare l'interfaccia tra uomo e computer

Identità, autenticazione e protezione dei dati personali

Organizzazione dei dati e dispositivi di interazione, memorizzazione, conservazione, trasmissione

Installazione e aggiornamento di periferiche, applicazioni e programmi Antivirus

Strumenti di produttività individuale:

Lavorare con dati testuali e migliorare la produttività nella gestione personale e condivisa di documenti (preparazione e gestione di documenti in WORD)

Lavorare con tabelle e migliorare la produttività nella gestione personale e condivisa di fogli di calcolo e simulazione (disegno e gestione di tabelle e fogli di calcolo in EXCEL)

La ricerca di informazioni (bibliografia, manuali, glossari) in rete:

Strategie e strumenti di ricerca on line

Trovare informazioni di interesse: ricerca di dati e documenti su Web inerenti lo specifico ambito professionale

Progettare una ricerca bibliografica e utilizzare banche dati mediche e infermieristiche come fonti didattiche

Comunicare in rete:

Strategie e strumenti di collaborazione on line: lavorare in gruppo

Inviare e ricevere messaggi, richiedere/dare conferma della ricezione, allegare documenti

La didattica in remoto

Esercitazioni ed esperienze pratiche su specifici contesti

Laboratorio di scrittura e documentazione (un questionario, un articolo, una bibliografia)

Laboratorio di simulazione modelli di calcolo (indici e score di patologia)

Laboratorio di ricerca bibliografica (PUBMED ed altre piattaforme)

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Guida alla patente europea del computer (ECDL Syllabus 5.0)

Fluency: Conoscere e usare l'informatica. Lawrence Snyder (PEARSON Addison Wesley)

Dispense e fotocopie fornite dal docente.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=33c2

Informatica 2

Computer Science 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Paola Magistroni (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335163, paola.magistroni@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione al corso

Trattamento dei dati secondo la normativa vigente

Formattazione di un testo con un applicativo "word processor"

Utilizzo di un foglio elettronico: tabelle, grafici, gestione database

Utilizzo delle funzioni statistiche di Excel: indici di sintesi numerica, test di inferenza statistica

Ricerca bibliografica su banche dati

Creazione questionario sul web ed elaborazione risultati

Presentazione dei risultati tramite diapositive.

Course introduction
Data management according to the government privacy laws
Word processing and formatting by software application
Tables, graphics and data analysis by spreadsheet
Excel main statistical functions: descriptive indexes and inference tests
Web searches on on-line databases
On-line questionnaire creations and data results analysis
Results presentation by slides.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ut5q

Inglese Scientifico

Scientific English 1 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Affine o integrativo
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:
grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più frequentemente nella letteratura scientifica;
funzioni linguistiche principali;
funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;
lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;
la dieta e la nutrizione.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:
basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;
main linguistic functions;
linguistic functions focusing on health care topics, dietetics and food science;
very specific medical scientific vocabulary;
diet and nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Annuale

Compattata CL Tecn. Laboratorio, CL Audiometristi, CL Audioprotesisti.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=abaf

Inglese Scientifico 2

Scientific English 2 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a

Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:

grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più

frequentemente nella letteratura scientifica;

funzioni linguistiche principali più complesse;

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali, dietistica, nutrizione clinica e l'alimentazione;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

approfondimento delle malattie dell'apparato Digerente;

letture ed articoli riguardanti le procedure, gli esami e test clinici sia dai testi di riferimento che da Internet.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:
basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;
more complex linguistic functions;
linguistic functions focusing on health care topics, dietetics, food and nutrition;
very specific medical scientific vocabulary;
in-depth study of the disorders affecting the Digestive system;
reading/listening and comprehension of various scientific topics regarding clinical exams, procedures, clinical cases taken from the book and Internet medical literature.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=93c7

Inglese scientifico 3

Scientific English 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:
funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;
lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;
approfondimento delle terapie e delle procedure dietetiche e nutrizionali;
letture ed articoli riguardanti le varie malattie, procedure, sia dai testi di riferimento che da Internet;
conversazione e verifica della capacità dello studente di apprendere ed esporre l'argomento trattato;
descrizione ed interpretazione dei grafici.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:
linguistic functions focusing on health care topics and dietetics;
very specific medical scientific vocabulary;
in-depth study of dietary and nutritional techniques, procedures and tests;
listening and comprehension of various scientific topics regarding, diseases and medical literature;
student's conversational ability, vocabulary and syntax;
graph description and interpretation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=o8o7

Laboratorio 1

Workshop 1 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
------------------	-----------

Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Presentazione delle tabelle di composizione degli alimenti e delle modalità di utilizzo (calcolo dell'apporto di nutrienti)

Metodi e strumenti per valutare pesi/volumi degli alimenti

Esecuzione di piatti base della cucina italiana con valutazione di pesi, volumi, caratteristiche organolettiche e bromatologiche degli alimenti crudi e loro variazioni conseguenti alla cottura.

Confronto tra porzione prevista dalla preparazione e porzione LARN

Valutazione di pesi e volumi dei principali alimenti del commercio e confronto con porzioni LARN.

INLGESE

Introduction to the food composition tables and methods of use (calculation of nutritional values).
Methods and tools to evaluate weight / food volume.
Cooking basic Italian dishes and evaluation of weights, volumes, organoleptic and qualitative characteristics of raw foods and their change due to cooking.
Comparison between portion sizes and LARN (the Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels) portion sizes.
Evaluation of the main food weights and volumes and comparison with LARN portions sizes (National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Annuale

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=0aea

Laboratorio 2

Workshop 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: comprendere l'importanza dell'inserimento della

valutazione dello stato nutrizionale come routine nella pratica dietistica per tutte le classi di età
CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: selezionare ed applicare un metodo ed un livello di accuratezza appropriato per la valutazione della composizione corporea, del bilancio energetico e della funzionalità corporea

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: potere effettuare una diagnosi nutrizionale sulla base dell'analisi e dell'interpretazione dei dati raccolti, in individui sani o in quelli con malattie acute e croniche.

ABILITÀ COMUNICATIVE: acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: understand the importance of including the assessment of nutritional status as a routine practice in dietetics for all age groups

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: select and apply a method and an appropriate level of accuracy for assessment of body composition, energy balance and body functions,

AUTONOMY OF JUDGMENT: to be able to make a diagnosis based on nutritional analysis and interpretation of data collected, in healthy individuals or in patients with acute and chronic diseases.

COMMUNICATION SKILLS: acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian, together with the use of graphic and formal languages.

LEARNING SKILLS: acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Valutazione della composizione corporea:

modelli di composizione corporea

Tecniche per la valutazione della composizione corporea: Antropometria, plicometria, calcolo degli indici di muscolarità e adiposità, analisi della impedenza bioelettrica (BIA) mono e multi frequenza.

Valutazione del bilancio energetico:

Valutazione dell'introito energetico con utilizzo di diverse tecniche di anamnesi alimentare a seconda della popolazione o dell'individuo da sottoporre a valutazione.

Valutazione del dispendio energetico attraverso le formule teoriche

Valutazione del Metabolismo di base con utilizzo della metodica della calorimetria diretta con e senza canopy

Valutazione del Metabolismo Energetico Totale con utilizzo di differenti tipologie di Holter metabolici

Valutazione della funzionalità corporea:

Valutazione ed interpretazione dei principali parametri biochimici indici dello stato nutrizionale della persona

Esecuzione e interpretazione corretta dell'analisi dinamometrica.

INGLESE

Assessment of body composition:

Models of body composition

Techniques for the assessment of body composition: anthropometry, skinfold thickness, index calculation of muscularity and fat, bioelectrical impedance analysis (BIA) mono and multi frequency.

Evaluation of the energy balance:

Assessment of energy intake with use of different techniques of food history depending on the population or individual.

Assessment of energy expenditure through the theoretical formulas

Evaluation of Basal Energy Expenditure (BEE) with use of the method of indirect calorimetry with and without canopy

Total evaluation of the Energy Metabolism with use of different types of metabolic Holter

Assessment of body functions:

Evaluation and interpretation of the main biochemical indices of nutritional status.

Performing and interpretation of Hand Grip Analysis.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=8320

Laboratorio 3

Workshop 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Daniela Agagliati (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116540236, daniela.agagliati@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Significato di Igiene della Nutrizione:

- Riferimenti legislativi

Le competenze del Dietista (Core Competence):

RISTORAZIONE COLLETTIVA:

dall'applicazione delle Linee di indirizzo e proposte operative per la ristorazione scolastica, assistenziale ed ospedaliera alla gestione della preparazione e somministrazione dei pasti nutrizionalmente conformi ed equilibrati per la collettività.

- Metodologia per predisporre menù e tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età e condizioni fisiologiche (settimanale, quindicinale, mensile, stagionale..)
- Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti;
- Valutare tabelle dietetiche e menù di ristorazione collettive di vario genere, la conformità nutrizionale, la sicurezza nutrizionale

VIGILANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di vigilanza
- Elaborazione ed applicazione delle "check-list" che vengono impiegate durante i sopralluoghi direttamente nelle sedi e/o strutture nelle quali si preparano, somministrano e consumano cibo

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di sorveglianza
- Elaborazione di strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute
- Definizione di procedure per programmare interventi di prevenzione nutrizionale e per misurare i risultati
- Il ruolo del dietista nei programmi di sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione

PREVENZIONE NUTRIZIONALE IN AMBITO NON CLINICO

- Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area non clinica
- Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi dell'EBPH, per favorire l'adozione di
 - un modello alimentare sostenibile
- Utilizzo del counselling, dell'attività fisica e di altri strumenti e metodi.

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione nutrizionale in ambito non clinico:

presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati.

INGLESE

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e8g3

Legislazione Alimentare

Food Law and Regulations

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott.ssa Amaranta Traversa (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, amaranta.traversa@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

PROGRAMMA

ITALIANO

Nozioni introduttive sulle fonti del diritto nazionale e comunitario. Evoluzione storica della legislazione alimentare. Il regolamento n. 178/02 CE. L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP. Il controllo ufficiale degli alimenti. Legge n. 283/62 e regolamento di attuazione DPR n. 327/80. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli additivi alimentari. I criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e il regolamento CE 2073/2005. I reati alimentari previsti dal Codice Penale e dalla Legge n. 283/62. Cenni sulle norme di depenalizzazione dei reati alimentari. Normativa fondamentale in materia di: carne, prodotti ittici, uova, latte e derivati, acqua. Riconoscimento delle specie ittiche di interesse sanitario nella prevenzione delle frodi tossiche e commerciali.

INGLESE

Basic notions on the sources of national and Community law. Historical development of food legislation. Regulation EC n. 178/02. Self-control business and HACCP system. The official control of foodstuffs. Law n. 283/62 and implementing regulation DPR. 327/80. The labeling of food products. Food additives. Microbiological criteria for foodstuff and regulation EC 2073/2005. The offenses food provided by the Penal Code and law n. 283/62. Outline of the rules of decriminalization of offenses food. Fundamental rules concerning: meat, seafood, eggs, milk and dairy products, water. Recognition of fish species of interest in health care fraud prevention and toxic trade.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3f8d

Linee guida e medicina basata sulle evidenze

Evidence-Based Medicine Guidelines

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Davide Giuseppe Ribaldone (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, davidegiuseppe.ribaldone@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione alla Medicina basata sulle prove di efficacia
Le rassegne sistematiche della letteratura e le metaanalisi
Le linee-guida e la loro valutazione critica
L'integrazione tra prove scientifiche e contesto nella decisione clinica:
La scrittura di un protocollo di ricerca

INGLESE

Introduction to the principles of Evidence-Based Medicine
Systematic literature reviews and meta-analysis
Guidelines and critical review
Integration of scientific evidence and clinical decision making
How to write a research protocol.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f08y

M.T.A. e ispezione degli alimenti

Food Transmitted Diseases And Inspection

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Stefano Gili (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	stefano.gili@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Affine o integrativo
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	VET/04 - ispezione degli alimenti di origine animale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

L'insegnamento ha lo scopo di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali al fine di collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario nel campo della ristorazione collettiva.

english

The course aims to provide students with the fundamental knowledge in order to collaborate with the bodies responsible for the protection of the hygienic-sanitary aspect in the field of collective catering.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

PROGRAMMA

italiano

Definizione delle malattie trasmissibili
Caratteristiche delle MTA e fattori predisponenti
Malattie denunciabili e non denunciabili
Le fonti di informazione sulle MTA e la percezione del rischio relativo
La diffusione delle MTA a livello Italiano, europeo e mondiale
Le MTA causate da virus
Le MTA causate da batteri
Le MTA causate da protozoi
Le MTA causate da parassiti
Le MTA causate da agenti chimici e biochimici
(contaminanti ambientali, residui di farmaci, pesticidi ecc.)
MTA e alimenti implicati
La prevenzione delle MTA: applicazione dei principi di sicurezza alimentare
L'ispezione degli alimenti e i suoi limiti: la normativa vigente,
le metodiche tradizionali e le nuove prospettive

english

Characteristics of FBDs and predisposing factors
Reportable and non-reportable diseases.
Sources of information on FBDs and the perception of relative risk.
The spread of FBDs at Italian, European and world level.
FBDs caused by viruses.
FBDs caused by bacteria.
FBDs caused by protozoa.
FBDs caused by parasites.
FBDs caused by chemical and biochemical agents (environmental contaminants,
drug residues, pesticides, etc.).
FBD and involved foods.
Prevention of FBD: application of food safety principles.
Food inspection and its limits: current legislation, traditional methods
and new perspectives

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ijso

Management Sanitario

Health Management

Anno accademico:	2021/2022
------------------	-----------

Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Roberto Russo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115294302 - 346/0964771, roberto.russo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Discutere i diversi modelli di Sistemi Sanitari mettendo in evidenza elementi positivi e negativi

Descrivere l'evoluzione del Sistema Sanitario Italiano e le motivazioni del cambiamento

Analizzare il sistema di finanziamento del Sistema Sanitario Italiano dalla tassazione alla distribuzione delle risorse

Identificare i sistemi di governance del sistema. Accredimento e Livelli essenziali di assistenza. I sistemi qualità.

Descrivere l'azienda sanitaria con particolare attenzione ai dipartimenti e al distretto.

english

Discuss the different models of health systems highlighting positive and negative elements.

Describe the evolution of the Italian Health System and the reasons for the change

Analyze the financing system of the Italian Health System from taxation to the distribution of resources

Identify the systems of governance of the system. Accreditation and essential levels of assistance. The quality systems.

Describe the health organization with a focus on the departments and the district.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Lo studente acquisisce la conoscenza relativa alle logiche di un sistema sanitario, alle leve di gestione, all'organizzazione aziendale in cui svolge la sua attività di professionista.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Lo studente applica le conoscenze nella comprensione dei fenomeni organizzativi e nella discussione dei fondamentali organizzativi.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Sviluppare una propria capacità di giudizio dei provvedimenti generali (nazionali, regionali, aziendali) inerenti la professione sanitaria.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Essere in grado di scegliere le modalità di comunicazione appropriate al contesto.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Essere in grado di autovalutare le proprie competenze per delineare i propri bisogni di sviluppo e apprendimento

english

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student acquires the knowledge related to the logic of a health system, to the management levers, to the business organization in which he carries out his professional activity.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student applies the knowledge in the understanding of organizational phenomena and in the discussion of organizational basis.

INDEPENDENT JUDGEMENT

Develop one's own ability to judge general provisions (national, regional, corporate) inherent to the health profession.

COMMUNICATION SKILLS

Being able to choose the appropriate communication methods for the context.

LEARNING SKILLS

Being able to self-assess one's skills to outline one's own development and learning needs

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

italiano

L'insegnamento si compone di 90 ore di didattica d'aula in cui sarà privilegiata la discussione sui temi proposti, stimolando negli studenti la riflessione critica sull'organizzazione sanitaria

english

The course consists of 90 hours of classroom teaching in which the discussion on the proposed topics will be privileged, stimulating students to critically reflect on the health organization

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Feedback nel corso delle lezioni

Prova scritta finale con domande a risposta aperta/chiusa

english

Feedback in lessons

Final written test with open / closed answer questions

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

italiano

Nessuna

english

None

PROGRAMMA

ITALIANO

Il Sistema Sanitario prima della riforma del 1978.

La Legge 833/78: principi ispiratori ed elementi fondamentali.

Il significato del Piano Sanitario Nazionale.

La seconda riforma del SSN: D. Lgs 502/92 e 517/93: motivazioni, principi ispiratori ed elementi fondamentali.

Le misure di razionalizzazione: D. Lgs. 229/99: motivazioni.

Gli elementi del cambiamento: federalismo fiscale, quota capitaria, remunerazione a tariffa, la funzione di tutela e la funzione di produzione.

Accreditamento: accreditamento nazionale e internazionale. I livelli essenziali di assistenza.

L'Azienda e l'Atto Aziendale; i Dipartimenti e il Distretto.

I sistemi qualità: evoluzione e applicazione attuale dei sistemi di audit ai processi sanitari".

INGLESE

The Health System before the 1978 reform. Law 833/78: inspiring principles and fundamental elements. The significance of the National Health Plan. The second reform of the NHS: 502/92 and 517/93: motivations, inspiring principles and fundamental elements. Rationalization measures: 229/99: reasons. The elements of the change: fiscal federalism, capital quota, tariff remuneration, the protection function and the production function. Accreditation: national and international accreditation. The essential levels of assistance. The Company and the Company Deed; the Departments and the District. Quality systems: evolution and current application of audit systems to health processes".

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ecbc

Medicina interna

Internal Medicine

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Marilena Durazzo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335541-6708473, marilena.durazzo@unito.it

Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Scopo dell'insegnamento è fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti per riconoscere i segni e sintomi delle principali patologie ad impatto nutrizionale relative a apparato digerente, apparato cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso e sistema immunitario.

INGLESE

The aim of the course is to teach students how to recognize and define the principal signs and symptoms related to the diseases of the digestive, cardiovascular, hemopoietic, respiratory, nervous and immune systems.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla medicina interna, con specifico riferimento alle patologie ad alto impatto nutrizionale.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche relative alla medicina interna per riconoscere e descrivere i principali segni/sintomi, le indagini funzionali/strumentali e i dati ematochimici per le patologie di interesse (che coinvolgono apparato digerente, apparato cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso e sistema immunitario)

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di segni/sintomi, indagini funzionali/strumentali e dati ematochimici di interesse nutrizionale.

ABILITÀ COMUNICATIVE: Acquisizione di competenze e strumenti per l'adeguato utilizzo della terminologia medica in forma scritta e orale, in lingua italiana.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to internal medicine, with specific reference to pathologies with high nutritional impact.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge relating to internal medicine to recognize and describe the main signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data for the pathologies of interest (involving the digestive system, cardiovascular system, hematopoietic system, nervous system and immune system).

MAKING JUDGEMENTS: Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data of nutritional interest.

COMMUNICATION SKILLS: Acquisition of skills and tools for the adequate use of medical terminology in written and oral form, in Italian.

LEARNING SKILLS: Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Didattica frontale e/o lezioni in remoto via webex.

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

Frontal lessons and/or online lessons via webex.

Attendance to the activities is mandatory; in order to take the exam, students must have attended at least 70% of the scheduled hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame orale in presenza e/o in remoto via webex.

INGLESE

Oral exam and/or online oral exam via webex.

PROGRAMMA

ITALIANO

PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Definizione di segni e sintomi di patologia dell'apparato digerente: Dispepsia, Nausea, Vomito, Stipsi, Diarrea, Disfagia, Ematemesi, Melena, Ittero, Ascite

Cenni di semeiotica strumentale e funzionale dell'apparato digerente: Esofagogastroduodenoscopia, ERCP, Manometria esofagea, pH-metria esofagea, Diagnostica radiologica ed ecografica dell'apparato digerente (TC addome, RMN addome, Endoscopia), Paracentesi

Malattie del cavo orale

Malattia da reflusso gastro-esofageo

Gastriti acute e croniche, Ulcera peptica

Morbo celiaco

Malattia diverticolare del colon

Malattie infiammatorie croniche intestinali (Morbo di Crohn, Rettocolite ulcerosa)

Pancreatite acuta e cronica

Cirrosi epatica e sue complicanze

Calcolosi delle vie biliari e della colecisti

PATOLOGIE DEL SISTEMA NERVOSO

Definizione di segni e sintomi di patologia del sistema nervoso: Sintomi motori, Sintomi sensitivi

Disturbi del movimento, Disturbi del linguaggio, Disfagia, Dolore e dolore neuropatico cronico

Demenze

Ictus ischemico

Malattia di Parkinson

Sclerosi Multipla

Sclerosi Laterale Amiotrofica

EMATOLOGIA

Definizione di segni e sintomi di patologia ematologica: Emorragia, Adenomegalia, Splenomegalia, Anemia, Leucocitosi, Leucopenia, Trombocitosi, Trombocitopenia

Anemie

Leucemie

Linfomi

Mielomi

Trattamento: Terapia trasfusionale, Infusione e trapianto di cellule staminali/emopoietiche

INGLESE

DIGESTIVE SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of digestive system pathology: Dyspepsia, Nausea, Vomiting, Constipation, Diarrhea, Dysphagia, Hematemesis, Melena, Jaundice, Ascites

Instrumental and functional semeiotics of the digestive system: Esophagogastroduodenoscopy, ERCP, esophageal manometry, esophageal pH-metry, radiological and ultrasound diagnostics of the digestive system (abdomen CT, abdomen MRI, endoscopy), paracentesis

Diseases of the oral cavity

Gastro-oesophageal reflux disease

Acute and chronic gastritis, Peptic ulcer

Celiac disease

Diverticular disease of the colon

Chronic inflammatory bowel diseases (Crohn's disease, ulcerative colitis)

Acute and chronic pancreatitis

Cirrhosis of the liver and its complications

Calculosis of the biliary tract and gallbladder

NERVOUS SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of pathology of the nervous system: Motor symptoms, Sensory symptoms, Movement disorders, Speech disorders, Dysphagia, Pain and chronic neuropathic pain

Dementias

Ischemic stroke

Parkinson's disease

Multiple sclerosis

Amyotrophic lateral sclerosis

HEMATOLOGY

Definition of signs and symptoms of hematological pathology: Hemorrhage, Adenomegaly, Splenomegaly, Anemia, Leukocytosis, Leukopenia, Thrombocytosis, Thrombocytopenia

Anemias

Leukemia

Lymphomas

Myeloma

Treatment: Transfusion therapy, Infusion and transplantation of stem / hematopoietic cells

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale didattico: Dispense fornite dal docente

Testi di riferimento: Harrison Manuale di Medicina Interna

INGLESE

Handouts supplied by teachers

Reference books: Harrison Manuale di Medicina Interna

NOTA

ITALIANO

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso, è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico.

INGLESE

Teaching activity may undergo variations based on the limitations imposed by the current health crisis. In any case, online lessons will be always guaranteed.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e610

Medicina interna (Fisiopatologia Medica)

Internal Medicine (Medical Physiopathology)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Franco Veglio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6705513, franco.veglia@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di normale e patologico. Concetti di lesione, sintomo e malattia.

Concetti di eziologia e patogenesi. Criteri generali di denominazione delle malattie

Cause estrinseche di malattia e loro meccanismo d'azione e relative difese dell'organismo

Patologia cellulare

Adattamenti cellulari: rigenerazione, ipertrofia e iperplasia; atrofia; metaplasia.

Gli accumuli intracellulari: accumulo di liquidi; accumulo di lipidi.

La morte cellulare: necrosi e apoptosi. Stress cellulare.

La risposta infiammatoria

Eziologia e classificazione.

Principi di immunologia ed immunopatologia

Alterata efficienza dei meccanismi di difesa (Immunodeficienze, malattie autoimmuni, allergie e intolleranze)

Definizione di segni e sintomi delle principali patologie da alterata efficienza dei meccanismi di difesa

Sclerodermia

Sindrome da Immunodeficienza Acquisita

Alterazioni del bilancio idro-elettrolitico

Alterazioni dell'equilibrio acido-base

La diagnostica di laboratorio: parametri di riferimento

PATOLOGIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE

Definizione di segni e sintomi di patologia cardiovascolare (Edema, Ascite, ischemia, shock,

Ipertensione ed ipotensione, Trombosi, embolia, Infarto)

La Cardiopatia ischemica

Lo Scompenso cardiaco

L'Ipertensione.

INGLESE

Definition of The Normal and Pathological. The concepts of lesion, symptom and disease, etiology and pathogenesis. General criteria of disease. Extrinsic causes of disease and action mechanisms.

Cellular pathology, Cellular modifications: Regeneration, hypertrophy, hyperplasia, atrophy, metaplasia. Cellular storage: fluid storage, lipid storage. Cellular death: necrosis, apoptosis, cellular stress. Inflammation. Etiology and classification. Immunology and immunopathology, Immunodeficiency, autoimmune diseases, allergy. Hydroelectrolytic and Acid-base imbalance, laboratory tests and parameters.

Cardiovascular disease Definition, signs and symptoms of cardiovascular disease (edema, ascites, ischemia, shock, hypertension and hypotension, thrombosis, embolus, myocardial infarction),

Ischemic heart disease, Heart failure, Arterial hypertension.
Respiratory diseases - Respiratory failure.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=af52

Medicina Legale

Forensic Medicine

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Emilio Nuzzolese (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705919, emilio.nuzzolese@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/43 - medicina legale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Inquadramento del proprio profilo giuridico e obblighi medicolegali e deontologici relativi alla professione di Dietista.

INGLESE

Legal profile and medicolegal and ethical obligations relating to the profession.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Acquisito conoscenze relativamente agli aspetti etici e deontologici e alla responsabilità professionale.

INGLESE

Acquired knowledge of ethical and deontological aspects and professional responsibility.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali e materiale didattico per lo studio individuale.

INGLESE

Lectures and teaching material for individual study.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Verifica attraverso esame orale relativamente agli argomenti affrontati nelle lezioni e previsti dal programma dell'insegnamento. Il massimo della valutazione si potrà raggiungere attraverso un linguaggio esauriente e articolata con logica e proprietà di linguaggio tecnico.

INGLESE

Oral examination regarding the topics addressed in the lessons and listed in the program. The maximum evaluation can be achieved through an exhaustive and articulated language with logic and properties of technical language.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Presentazioni con diapositive.

INGLESE

Presentations with slides.

PROGRAMMA

ITALIANO

L'esercizio della professione sanitaria.
Responsabilità dei professionisti della salute.
Liceità dell'atto sanitario e consenso informato.
Cartella clinica e profilo giuridico dell'operatore sanitario.
Segreto professionale, trasmissione e rivelazione.
Stato di necessità. Omissione di soccorso.
Norme deontologiche.
Fonti del diritto e loro gerarchia.
Lesioni personali.
Obbligo di referto e di rapporto.

INGLESE

Exercise the health profession.
Responsibility of health professionals.
The lawfulness of the health act and informed consent.
Medical record and legal profile of the healthcare professional.
The professional secret, and disclosure.
State of necessity. Failure to rescue.
Deontological rules.
Sources of law and their hierarchy.
Personal injury.
The obligation to report to Authority.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Testi di riferimento - Reference texts:

- Medicina Legale – Per studenti e Medici di Medicina Generale, Edizioni Idelson Gnocchi, 2019.
- Profilo Professionale (D. M. n° 744 del 1994, definisce giuridicamente il ruolo professionale e gli atti di competenza).
- Legge n° 42 del 26 Febbraio 1999 (Definisce il campo di attività di ogni professionista, l'accesso alla formazione post base, l'equipollenza dei titoli pregressi, al Diploma Universitario: prevede l'emanazione di decreti per il riconoscimento dell'autonomia professionale).

Lettura consigliata - Recommended reading:

- Emergenza COVID-19: Raccomandazioni per i dietisti.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=be5d

MEDICINA SPECIALISTICA

SPECIALIST MEDICINE

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3251
Docente:	Prof.ssa Emanuela Arvat (Docente Responsabile del Corso Integrato) Prof. Giovanni Abbate Daga (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Stefano Maffei (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Fabio Broglio (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Giorgio Valabrega (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	116335749, giovanni.abbatedaga@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	MED/06 - oncologia medica MED/13 - endocrinologia MED/14 - nefrologia MED/25 - psichiatria
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Scopo dell'insegnamento, strutturato in lezioni frontali con attività interattiva, è fornire ai discenti gli strumenti per una conoscenza critica ed aggiornata delle principali manifestazioni patologiche in ambito di medicina specialistica, con particolare riferimento alle patologie oncologiche, psichiatriche, nefrologiche ed endocrino-metaboliche per le quali è previsto l'apprendimento dei fondamenti di eziologia, patogenesi, presentazione clinica, diagnosi, prognosi ed opzioni terapeutiche.

Gli argomenti illustrati nel corso delle lezioni permetteranno agli studenti di acquisire informazioni utili per:

conoscere il ruolo degli alimenti nei meccanismi della cancerogenesi, le interazioni fra neoplasie e alimentazione sino alla cachessia neoplastica, il ruolo degli alimenti nel ridurre gli effetti collaterali dei trattamenti oncologici e l'alimentazione nelle fasi avanzate e terminali di malattia;
apprendere i principi della psichiatria clinica applicata al campo dietistico, centrata sui disturbi del comportamento alimentare e sul rapporto alterato con il cibo e allo studio degli elementi psicopatologici correlati all'obesità per comprendere e individuare nei pazienti gli elementi di psicopatologia alimentare e conoscere il ruolo terapeutico della dieta in tali patologie;
acquisire gli elementi di base per la conoscenza della fisiopatologia renale, necessari per un approccio dietistico atto ad integrare la complessa gestione del paziente nefropatico durante il suo percorso diagnostico terapeutico, dal primo riscontro di insufficienza renale, attraverso le varie fasi di progressione del danno renale cronico, sino al trattamento sostitutivo della funzione renale;
conoscere i principali elementi della regolazione ormonale dell'assunzione di cibo e del metabolismo energetico, i fondamenti patogenetici e le principali manifestazioni cliniche delle patologie endocrino-metaboliche, le relazioni fra sistema ormonale, comportamento alimentare e tumorigenesi;
conoscere i principali algoritmi diagnostici e terapeutici delle patologie illustrate nell'ambito dell'insegnamento;
ottenere gli strumenti idonei per operare in ambito metabolico-nutrizionale sia in fase di prevenzione che di cura della malattie illustrate.

INGLESE

The purpose of teaching, structured in lectures with interactive activities, is provide learners with the tools for a critical knowledge and updated the main pathological manifestations in the field of different medical disciplines, with particular reference to oncological diseases, psychiatric, endocrine-metabolic and renal diseases, for which learning the fundamentals of etiology, pathogenesis, clinical presentation, diagnosis, prognosis and treatment options is needed. The topics discussed during the course will allow students to gain useful information to:
understand the role of food in the mechanisms of carcinogenesis, the interactions between cancer and food until the cancer cachexia, the role of food in reducing the side effects of cancer treatment and feeding in advanced and terminal disease;
learn the principles of clinical psychiatry applied to the field dieticians, focused on eating disorders, abnormal relationship with food and the study of psychopathological factors related to obesity to understand and identify the elements of food psychopathology in patients and learn about the therapeutic role of diet in such diseases;
acquire the basic elements for understanding the renal pathophysiology, needed for a dietician approach for integrating the complex management of the renal patient during his diagnostic and therapeutic course, from the first detection of kidney failure, through the various stages of progression of renal damage, until substitution treatment of renal function;
know the main elements of the hormonal regulation of food intake and energy metabolism, the fundamentals of pathogenesis, the clinical manifestations of metabolic disorders, the relationship between hormonal system, feeding behavior and tumorigenesi;
know the main diagnostic algorithms and treatments of the diseases described in teaching;
get the tools suitable to work in the field of nutrition during both prevention and cure of diseases illustrated.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative ai criteri classificativi, nomenclatura, rilevanza epidemiologica, eziologia, basi fisiopatologiche, presentazione clinica, storia naturale, complicanze, diagnosi e terapie relative alle varie discipline della Medicina Specialistica.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche per la raccolta di dati anamnestici con particolare attenzione al comportamento alimentare, allo stato nutrizionale e metabolico, alle variazioni ponderali in relazione alla patologia di base, per la comunicazione con pazienti psichiatrici con problematiche alimentari, per la correlazione di diverse abitudini alimentari al rischio di insorgenza di tumore, l'interpretazione di un referto biochimico e strumentale di interesse nutrizionale, la diagnosi dietetica, l'impostazione di obiettivi terapeutici nutrizionali, la scelta di appropriate strategie di prevenzione e di cura in termini di corretto approccio dietetico e nutrizionale.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di dati sperimentali per scelte strategiche in situazioni nuove.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana e inglese, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia

Knowledge and understanding

Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to the classification criteria, nomenclature, epidemiological relevance, etiology, physio-pathological bases, clinical presentation, natural history, complications, diagnosis and therapies relating to the various disciplines of Specialized Medicine.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge for the collection of anamnestic data with particular attention to eating behavior, nutritional and metabolic status, weight changes in relation to the underlying pathology, for communication with psychiatric patients with dietary problems, for the correlation of different eating habits at the risk of tumor onset, the interpretation of a biochemical and instrumental report of nutritional interest, the dietary diagnosis, the setting of nutritional therapeutic goals, the choice of appropriate prevention and treatment strategies in terms of a correct dietary and nutritional approach.

AUTONOMY OF JUDGMENT

Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of experimental data for strategic choices in new situations.

COMMUNICATION SKILLS

Acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian and English, together with the use of graphic and formal languages

LEARNING ABILITY

Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 60 ore di didattica frontale, che prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti.

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

The course is divided into 60 teaching hours, which provide a strong interactive component between teacher and students.

Course attendance is mandatory in all the classes in order to be allowed to sit the exam. The minimum attendance required for a student in a course is 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'apprendimento viene verificato mediante esame scritto specifico per le singole discipline, con domande in parte a scelta multipla ed in parte aperte, che vertono sui temi trattati durante le lezioni.

Il voto complessivo dell'esame (espresso in trentesimi) è costituito dalla media aritmetica delle singole prove.

Lo studente può richiedere di sostenere un approfondimento orale aggiuntivo facoltativo a ciascuna delle prove, la cui votazione andrà a fare media con il voto dello scritto.

INGLESE

Learning is verified by written examination specific to the individual disciplines, with questions in the multiple choice and partly open sessions on the topics covered in class.

The overall grade of the examination (of thirty) consists of the arithmetic mean of the individual tests.

The student may request to perform a further oral test, whose vote will be added to those obtained in the written tests.

PROGRAMMA

ITALIANO

ONCOLOGIA: Ruolo degli alimenti nella carcinogenesi, interferenze del tumore sull'alimentazione, interferenze delle terapie oncologiche sull'alimentazione, i problemi dell'alimentazione nelle fasi avanzate della malattia, i problemi relazionali ed etici nelle scelte alimentari per il paziente oncologico.

PSICHIATRIA: Introduzione, definizione di disturbo mentale e generalità sulla classificazione dei disturbi mentali. Cibo, Mente, cervello e cultura. Disturbi del Comportamento Alimentare: criteri diagnostici, caratteristiche cliniche, epidemiologia. Disturbi del Comportamento Alimentare: patogenesi biopsicosociale. Disturbi del Comportamento Alimentare: terapie. Obesità, elementi psicosociali. Obesità: trattamenti multidisciplinari dei Disturbi Alimentari. Il ruolo del dietista nella cura dei Disturbi Alimentari e delle Obesità Psicogene.

NEFROLOGIA: Elementi di base della anatomia e fisiologia renale. Metodi di misurazione della funzione renale. Nozioni sulle principali nefropatie con particolare riguardo alla fisiopatologia e clinica dell'insufficienza renale cronica. Aspetti nutrizionali in corso di nefropatie con particolare attenzione all'insufficienza renale cronica ed alla calcolosi urinaria. Aspetti nutrizionali nel paziente in trattamento sostitutivo della funzione renale (emodialisi, dialisi peritoneale e trapianto di rene).

ENDOCRINOLOGIA: Cenni di fisiologia delle funzioni endocrino-metaboliche; patogenesi, clinica, diagnosi e terapia delle malattie ipotalamo-ipofisarie, tiroidee, del metabolismo calcio-fosforico, delle ghiandole surrenaliche, delle gonadi, delle patologie del comportamento alimentare (DCA), dell'obesità, delle dislipidemie, delle sindromi ipoglicemiche e del diabete mellito.

INGLESE

ONCOLOGY: The role of food in carcinogenesis, tumor nutrition interference, interference of cancer therapies on nutrition, the food problems in the advanced stages of the illness, communication problems and ethical factors in food choices for the cancer patient.

PSYCHIATRY: Introduction, definition of mental disorder and general information regarding the classification of mental disorders. Food, mind, brain and culture. Eating Disorders: diagnostic criteria, clinical features, epidemiology, biopsychosocial pathogenesis, treatments. Obesity, psychosocial factors. Multidisciplinary treatment of Eating Disorders. The role of the nutritionist in the treatment of Eating Disorders and psychogenic obesity .

RENAL DISEASES: anatomy and physiology of the kidney. Methods of measurement of renal function. Understanding main kidney diseases with particular emphasis on pathophysiology and clinic of chronic renal failure. Nutritional aspects in the course of kidney disease with particular attention to chronic renal failure and urolithiasis. Nutritional aspects of the patient in renal replacement therapy (hemodialysis, peritoneal dialysis and kidney transplantation).

ENDOCRINOLOGY: Introduction to physiology of endocrine-metabolic functions; pathogenesis, clinical aspects, diagnosis and treatment of hypothalamic-pituitary, thyroid, metabolic calcium-phosphate, adrenal gland, gonad diseases, alterations of the food behavior (DCA), obesity, dyslipidemia, diabetes mellitus and hypoglycemic syndromes.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Agli studenti viene fornito il materiale utilizzato per le lezioni (slides). Tale materiale funge da supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

Oncologia:

Medicina Oncologica di G. Bonadonna, G. Robustelli Della Cuna, P. Valagussa (Supporto nutrizionale F Bozzetti pag.1845)

Endocrinologia:

F. Camanni & E. Ghigo: Malattie del sistema endocrino e del metabolismo, Edi-Ermes , Edizione: IV 9/2012

Nefrologia:

A.J. Vander: Fisiologia renale

Brenner and Rector: Il rene

B. Cianciaruso, G. Brunori: Terapia nutrizionale nel paziente con insufficienza renale cronica - Aggiornamenti in tema di nefrologia. Accademia nazionale di medicina

M.G. Gentile: Aspetti nutrizionali nel malato in dialisi - Aspetti tecnici in nefrologia. Accademia nazionale di medicina

Psichiatria:

Fassino S., Abbate Daga G., Leombruni P.: Manuale di psichiatria biopsicosociale, Hermes editore

INGLESE

Oncologia:

Medicina Oncologica di G. Bonadonna, G. Robustelli Della Cuna, P. Valagussa (Supporto nutrizionale F Bozzetti pag.1845)

Endocrinologia:

F. Camanni & E. Ghigo: Malattie del sistema endocrino e del metabolismo, Edi-Ermes , Edizione: IV 9/2012

Nefrologia:

A.J. Vander: Fisiologia renale

Brenner and Rector: Il rene

B. Cianciaruso, G. Brunori: Terapia nutrizionale nel paziente con insufficienza renale cronica - Aggiornamenti in tema di nefrologia. Accademia nazionale di medicina

M.G. Gentile: Aspetti nutrizionali nel malato in dialisi - Aspetti tecnici in nefrologia. Accademia nazionale di medicina

Psichiatria:

Fassino S., Abbate Daga G., Leombruni P.: Manuale di psichiatria biopsicosociale, Hermes editore

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Endocrinologia
Nefrologia
Oncologia
Psichiatria

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a2f3

Endocrinologia

Endocrinology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof.ssa Emanuela Arvat (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116709560, emanuela.arvat@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/13 - endocrinologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cenni di fisiologia delle funzioni endocrino-metaboliche; patogenesi, clinica, diagnosi e terapia delle malattie ipotalamo-ipofisarie, tiroidee, del metabolismo calcio-fosforico, delle ghiandole surrenaliche, delle gonadi, delle patologie del comportamento alimentare (DCA), dell'obesità, delle dislipidemie, delle sindromi ipoglicemiche e del diabete mellito.

INGLESE

Introduction to physiology of endocrine-metabolic functions; pathogenesis, clinical aspects, diagnosis and treatment of hypothalamic-pituitary, thyroid, metabolic calcium-phosphate, adrenal gland, gonad diseases, alterations of the food behavior (DCA), obesity, dyslipidemia, diabetes mellitus and hypoglycemic syndromes.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7dd6

Nefrologia

Nephrology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Stefano Maffei (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116933671, stefano.maffei@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/14 - nefrologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria

Tipologia esame:	Scritto ed orale
------------------	------------------

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Elementi di base della anatomia e fisiologia renale. Metodi di misurazione della funzione renale. Nozioni sulle principali nefropatie con particolare riguardo alla fisiopatologia e clinica dell'insufficienza renale cronica. Aspetti nutrizionali in corso di nefropatie con particolare attenzione all'insufficienza renale cronica ed alla calcolosi urinaria. Aspetti nutrizionali nel paziente in trattamento sostitutivo della funzione renale (emodialisi, dialisi peritoneale e trapianto di rene).

INGLESE

Anatomy and physiology of the kidney. Methods of measurement of renal function. Understanding main kidney diseases with particular emphasis on pathophysiology and clinic of chronic renal failure. Nutritional aspects in the course of kidney disease with particular attention to chronic renal failure and urolithiasis. Nutritional aspects of the patient in renal replacement therapy (hemodialysis, peritoneal dialysis and kidney transplantation).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Oncologia

Oncology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Giorgio Valabrega (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+390119933628, giorgio.valabrega@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/06 - oncologia medica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Ruolo degli alimenti nella carcinogenesi, interferenze del tumore sull'alimentazione, interferenze delle terapie oncologiche sull'alimentazione, i problemi dell'alimentazione nelle fasi avanzate della malattia, i problemi relazionali ed etici nelle scelte alimentari per il paziente oncologico.

INGLESE

The role of food in carcinogenesis, tumor nutrition interference, interference of cancer therapies on nutrition, the food problems in the advanced stages of the illness, communication problems and ethical factors in food choices for the cancer patient.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6f8a

Psichiatria

Psychiatry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giovanni Abbate Daga (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	116335749, giovanni.abbatedaga@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/25 - psichiatria
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione, definizione di disturbo mentale e generalità sulla classificazione dei disturbi mentali. Cibo, Mente, cervello e cultura. Disturbi del Comportamento Alimentare: criteri diagnostici, caratteristiche cliniche, epidemiologia. Disturbi del Comportamento Alimentare: patogenesi biopsicosociale. Disturbi del Comportamento Alimentare: terapie. Obesità, elementi psicosociali. Obesità: trattamenti multidisciplinari dei Disturbi Alimentari. Il ruolo del dietista nella cura dei Disturbi Alimentari e delle Obesità Psicogene.

INGLESE

Introduction, definition of mental disorder and general information regarding the classification of mental disorders. Food, mind, brain and culture. Eating Disorders: diagnostic criteria, clinical features, epidemiology, biopsychosocial pathogenesis, treatments. Obesity, psychosocial factors. Multidisciplinary treatment of Eating Disorders. The role of the nutritionist in the treatment of Eating Disorders and psychogenic obesity .

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=cc83

MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA

MEDICINE, SURGERY AND PHARMACOLOGY

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3247
Docente:	Prof.ssa Marilena Durazzo (Docente Responsabile del Corso Integrato) Prof. Loredana Serpe (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Fabrizio Rebecchi (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Franco Veglio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116706235, loredana.serpe@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Credit/Valenza:	7

SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna MED/14 - nefrologia MED/18 - chirurgia generale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Conoscenze di base di Anatomia, Biologia, Fisiologia. Basic Knowledge of Anatomy, Biology and Physiology

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Scopo dell'insegnamento è fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti per riconoscere i segni e sintomi delle principali patologie ad impatto nutrizionale (apparato digerente, apparato cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso, sistema immunitario); le principali tecniche chirurgiche, particolarmente di interesse gastroenterologico, bariatrico e metabolico e le principali conseguenze anatomo-fisio-patologiche; le proprietà delle principali classi di farmaci ad interesse specifico ed integratori alimentari e influenza dei farmaci sullo stato nutrizionale e sulla disponibilità dei nutrienti.

INGLESE

The aim of the course is to teach students how to:

Recognize and define the principal signs and symptoms related to the diseases of the digestive, cardiovascular, hemopoietic, respiratory, nervous and immune systems;

Use the most common instrumental, functional and biohumoral exams;

Correctly use medical scientific language;

Recognize the pharmacokinetic, pharmacodynamic features and side effects of specific drugs;

Identify the most common interactions between drugs and foods;

Recognize the difference between hypo and hypervitaminic conditions;

Assess dietary supplements and prescriptions;

Understand the main surgical techniques, particularly those related to bariatric and metabolic surgery and the most commonest anatomical and physiopathological outcomes of surgery.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to internal medicine, surgery and pharmacology, with specific reference to pathologies with a high nutritional impact.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche relative alla medicina interna, alla chirurgia e alla farmacologia per riconoscere e descrivere: i principali segni/sintomi, le indagini funzionali/strumentali e i dati ematochimici per le patologie di interesse (che coinvolgono apparato digerente, apparato

cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso e sistema immunitario); le principali tecniche chirurgiche (di interesse gastroenterologico, bariatrico e metabolico) e le loro conseguenze anatomo-fisio-patologiche; le caratteristiche farmacocinetiche, farmacodinamiche e gli effetti avversi dei principali farmaci e integratori di specifico interesse e le loro interazioni con gli alimenti.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di: segni/sintomi, indagini funzionali/strumentali e dati ematochimici delle patologie trattate; tecniche chirurgiche e farmaci/integratori comunemente utilizzati.

ABILITÀ COMUNICATIVE: Acquisizione di competenze e strumenti per l'adeguato utilizzo della terminologia medico-farmacologica in forma scritta e orale, in lingua italiana.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to internal medicine, surgery and pharmacology, with specific reference to pathologies with a high nutritional impact.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge relating to internal medicine, surgery and pharmacology to recognize and describe: the main signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data for the pathologies of interest (involving digestive system, cardiovascular system, hematopoietic system, nervous system and immune system); the main surgical techniques (of gastroenterological, bariatric and metabolic interest) and their anatomical-physio-pathological consequences; the pharmacokinetic, pharmacodynamic characteristics and adverse effects of the main drugs and supplements of specific interest and their interactions with food.

MAKING JUDGEMENTS: Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of: signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data of the pathologies treated; commonly used surgical techniques and medications / supplements.

COMMUNICATION SKILLS: Acquisition of skills and tools for the adequate use of medical-pharmacological terminology in written and oral form, in Italian.

LEARNING SKILLS: Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Didattica frontale e/o lezioni in remoto via webex.

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste (totale ore 84).

INGLESE

Frontal lessons and/or online lessons via webex.

Attendance to the activities is mandatory; in order to take the exam, students must have attended

at least 70% of the scheduled hours (totally 84 hours).

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La verifica di apprendimento è volta a valutare i risultati dell'apprendimento attesi e ha differenti modalità di svolgimento:

L'esame del modulo di Farmacologia consiste in una prova scritta costituita da 20 domande con risposta a scelta multipla (max 20/30) e 5 domande con risposta aperta (max 10/30)

L'esame del modulo Fisiopatologia Medica consiste in un prova scritta (domande aperte), volte a valutare la conoscenza delle patologie, la capacità di esprimersi con terminologia tecnica appropriata e la capacità di sintesi.

L'esame del modulo di Medicina Interna consiste in un esame orale in presenza e/o in remoto via webex.

Il modulo di Chirurgia prevede una prova scritta costituita da 30 domande a scelta multipla (4 risposte possibili per domanda).

La valutazione di ciascun modulo è espressa in trentesimi e il voto finale di insegnamento viene determinato dalla media dei quattro moduli.

INGLESE

The course grade determination is aimed to evaluate the learning outcomes.

The examination of Pharmacology consists of a written test with 20 multiple choice questions (max 20/30) and 5 open questions (max 10/30).

The examination Medical Physiopathology consists of a written test (open questions), educational objectives, the diseases, the correct use of medical terminology and synthesis will be evaluated.

The examination of Internal Medicine consists of an oral exam and/or online oral exam via webex.

The examination of Surgery consists of a written test with 30 multiple choice questions (4 possible answers for each question).

The final score of the 4 modules will be expressed in thirties and calculated using an arithmetic mean.

PROGRAMMA

ITALIANO

Medicina Interna (Fisiopatologia medica)

Definizione di normale e patologico. Concetti di lesione, sintomo e malattia.

Concetti di eziologia e patogenesi. Criteri generali di denominazione delle malattie

Cause estrinseche di malattia e loro meccanismo d'azione e relative difese dell'organismo

Patologia cellulare

Adattamenti cellulari: rigenerazione, ipertrofia e iperplasia; atrofia; metaplasia.

Gli accumuli intracellulari: accumulo di liquidi; accumulo di lipidi.

La morte cellulare: necrosi e apoptosi. Stress cellulare.

La risposta infiammatoria

Eziologia e classificazione.

Principi di immunologia ed immunopatologia

Alterata efficienza dei meccanismi di difesa (Immunodeficienze, malattie autoimmuni, allergie e intolleranze)

Definizione di segni e sintomi delle principali patologie da alterata efficienza dei meccanismi di difesa

Sclerodermia

Sindrome da Immunodeficienza Acquisita

Alterazioni del bilancio idro-elettrolitico

Alterazioni dell'equilibrio acido-base

La diagnostica di laboratorio: parametri di riferimento

PATOLOGIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE

Definizione di segni e sintomi di patologia cardiovascolare (Edema, Ascite, ischemia, shock, Iperensione ed ipotensione, Trombosi, embolia, Infarto)

La Cardiopatia ischemica

Lo Scompenso cardiaco

L'Iperensione.

Medicina Interna

PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Definizione di segni e sintomi di patologia dell'apparato digerente: Dispepsia, Nausea, Vomito, Stipsi, Diarrea, Disfagia, Ematemesi, Melena, Ittero, Ascite)

Cenni di semeiotica strumentale e funzionale dell'apparato digerente: Esofagogastroduodenoscopia, ERCP, Manometria esofagea, pH-metria esofagea, Diagnostica radiologica ed ecografica dell'apparato digerente (TC addome, RMN addome, Endoscopia), Paracentesi

Malattie del cavo orale

Malattia da reflusso gastro-esofageo

Gastriti acute e croniche, Ulcera peptica

Morbo celiaco

Malattia diverticolare del colon

Malattie infiammatorie croniche intestinali (Morbo di Crohn, Rettocolite ulcerosa)

Pancreatite acuta e cronica

Cirrosi epatica e sue complicanze

Calcolosi delle vie biliari e della colecisti

PATOLOGIE DEL SISTEMA NERVOSO

Definizione di segni e sintomi di patologia del sistema nervoso: Sintomi motori, Sintomi sensitivi

Disturbi del movimento, Disturbi del linguaggio, Disfagia, Dolore e dolore neuropatico cronico

Demenze

Ictus ischemico

Malattia di Parkinson

Sclerosi Multipla

Sclerosi Laterale Amiotrofica

EMATOLOGIA

Definizione di segni e sintomi di patologia ematologica: Emorragia, Adenomegalia, Splenomegalia, Anemia, Leucocitosi, Leucopenia, Trombocitosi, Trombocitopenia

Anemie

Leucemie

Linfomi

Mielomi

Trattamento: Terapia trasfusionale, Infusione e trapianto di cellule staminali/emopoietiche

Farmacologia

Cenni di Farmacodinamica (sito d'azione dei farmaci, interazione farmaco-recettore)

Cenni di Farmacocinetica (vie di somministrazione dei farmaci, assorbimento, distribuzione, metabolizzazione ed escrezione dei farmaci).

Farmaci ed alimentazione: interazioni chimiche, farmacodinamiche e farmacocinetiche fra farmaci ed alimenti.

Descrizione delle principali classi di farmaci ad interesse specifico:

farmaci che agiscono sull'apparato gastroenterico

farmaci che agiscono sul sistema nervoso autonomo

farmaci attivi nei confronti delle dislipidemie

integratori alimentari ed antiossidanti

farmaci ipoglicemizzanti

trattamento e/o supporto farmacologico di obesità, anoressia, bulimia.

vitamine idrosolubili e liposolubili

etanolo: aspetti farmacologici e tossicologici

farmaci con effetto collaterale l'aumento ponderale

farmaci interagenti con la motilità gastrointestinale

farmaci che interferiscono sull'assorbimento lipidico

farmaci che inducono malassorbimento

Chirurgia

Generalità su tecniche chirurgiche tradizionali, endoscopiche e mini-invasive

Patologie funzionali e neoplastiche faringo-esofagee e conseguenze chirurgiche

Neoplasie gastriche e relativi interventi

Litiasi colecisto-coledocica

Neoplasie epatiche e pancreatiche

Malattie infiammatorie croniche intestinali e intestino corto

Stomie: relativa gestione e problematiche

Malattie e neoplasie del colon-retto-ano

Generalità sui trapianti d'organo

Principali interventi di chirurgia bariatrica e metabolica , conseguenze e complicanze.

INGLESE

Internal Medicine (Medical Physiopathology)

Definition of The Normal and Pathological. The concepts of lesion, symptom and disease, etiology and pathogenesis. General criteria of disease. Extrinsic causes of disease and action mechanisms.

Cellular pathology, Cellular modifications: Regeneration, hypertrophy, hyperplasia, atrophy,

metaplasia. Cellular storage: fluid storage, lipid storage. Cellular death: necrosis, apoptosis, cellular

stress. Inflammation. Etiology and classification. Immunology and immunopathology,

Immunodeficiency, autoimmune diseases, allergy. Hydroelectrolytic and Acid-base imbalance,

laboratory tests and parameters.

Cardiovascular disease Definition, signs and symptoms of cardiovascular disease (edema, ascites, ischemia, shock, hypertension and hypotension, thrombosis, embolus, myocardial infarction), Ischemic heart disease, Heart failure, Arterial hypertension.
Respiratory diseases - Respiratory failure

Internal Medicine

DIGESTIVE SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of digestive system pathology: Dyspepsia, Nausea, Vomiting, Constipation, Diarrhea, Dysphagia, Hematemesis, Melena, Jaundice, Ascites

Instrumental and functional semeiotics of the digestive system: Esophagogastroduodenoscopy, ERCP, esophageal manometry, esophageal pH-metry, radiological and ultrasound diagnostics of the digestive system (abdomen CT, abdomen MRI, endoscopy), paracentesis

Diseases of the oral cavity

Gastro-oesophageal reflux disease

Acute and chronic gastritis, Peptic ulcer

Celiac disease

Diverticular disease of the colon

Chronic inflammatory bowel diseases (Crohn's disease, ulcerative colitis)

Acute and chronic pancreatitis

Cirrhosis of the liver and its complications

Calculosis of the biliary tract and gallbladder

NERVOUS SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of pathology of the nervous system: Motor symptoms, Sensory symptoms

Movement disorders, Speech disorders, Dysphagia, Pain and chronic neuropathic pain

Dementias

Ischemic stroke

Parkinson's disease

Multiple sclerosis

Amyotrophic lateral sclerosis

HEMATOLOGY

Definition of signs and symptoms of hematological pathology: Hemorrhage, Adenomegaly, Splenomegaly,

Anemia, Leukocytosis, Leukopenia, Thrombocytosis, Thrombocytopenia

Anemias

Leukemia

Lymphomas

Myeloma

Treatment: Transfusion therapy, Infusion and transplantation of stem / hematopoietic cells

Pharmacology

Pharmacodynamics and pharmacokinetics, Drugs and nutrition: chemical, pharmacodynamical and pharmacokinetical interactions between drugs and food. Description of drug classes: drugs acting on the digestive system, nervous system, lipid metabolism, antioxidants, dietary supplements, antidiabetic drug therapy, pharmacological treatment of obesity, anorexia, bulimia.

Water and Fat soluble vitamins. Ethanol: pharmacological and toxicological aspects,

Drugs induced weight gain, malabsorption. Drugs interacting with gastrointestinal motility, Drugs interfering with lipid absorption.

Surgery

Traditional, endoscopic and minimally invasive surgical techniques.

Functional and neoplastic pharyngo-esophageal diseases. Gastric neoplasms and surgical approach.
Biliary and cholecystic calculus.
Hepatic and pancreatic neoplasms, Inflammatory bowel diseases, Crohn's disease, Ulcerative
rectocolitis.
Stomas: Management and Colorectal and anal diseases and neoplasms. Organ Transplants. Bariatric
and metabolic surgery.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale didattico:
Dispense fornite dai docenti

Testi di riferimento:
Harrison Manuale di Medicina Interna
Farmacologia per le Professioni Sanitarie. Conforti A. Sorbona Ed.
Le Basi della Farmacologia. Howland RD. Zanichelli Ed.

INGLESE

Handouts supplied by teachers

Reference books:
Harrison Manuale di Medicina Interna
Farmacologia per le Professioni Sanitarie. Conforti A. Sorbona Ed.
Le Basi della Farmacologia. Howland RD. Zanichelli Ed.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a
COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma
Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID
19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students
seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

CHIRURGIA
Farmacologia
Medicina interna

CHIRURGIA

Surgery

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Fabrizio Rebecchi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335578, fabrizio.rebecchi@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/18 - chirurgia generale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Generalità su tecniche chirurgiche tradizionali, endoscopiche e mini-invasive
Patologie funzionali e neoplastiche faringo-esofagee e conseguenze chirurgiche
Neoplasie gastriche e relativi interventi
Litiasi colecisto-coledocica

Neoplasie epatiche e pancreatiche
Malattie infiammatorie croniche intestinali e intestino corto
Stomie: relativa gestione e problematiche
Malattie e neoplasie del colon-retto-ano
Generalità sui trapianti d'organo
Principali interventi di chirurgia bariatrica e metabolica , conseguenze e complicanze.

INGLESE

Traditional, endoscopic and minimally invasive surgical techniques.
Functional and neoplastic pharyngo-esophageal diseases. Gastric neoplasms and surgical approach.
Biliary and cholecystic calculus.
Hepatic and pancreatic neoplasms, Inflammatory bowel diseases, Crohn's disease, Ulcerative
rectocolitis.
Stomas: Management and Colorectal and anal diseases and neoplasms. Organ Transplants. Bariatric
and metabolic surgery.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a
COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma
Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID
19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students
seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=47d8

Farmacologia

Pharmacology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Loredana Serpe (Docente Titolare dell'insegnamento)

Contatti docente:	0116706235, loredana.serpe@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/14 - farmacologia
Erogazione:	A distanza
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Conoscenze di base di biochimica, fisiologia e anatomia

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

L'Insegnamento si propone di fornire allo Studente conoscenze generali relative alle basi farmacologiche della terapia e conoscenze specifiche relative al meccanismo d'azione e agli effetti avversi delle classi di farmaci d'interesse per l'attività del Dietista.

english

The course aims at providing Student a broad overview about the fundamental basis of pharmacology and a proper knowledge on the mechanism of action of drugs, including their major side effects, relevant to the Dietician.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà nozioni e strumenti utili all'acquisizione di una solida conoscenza delle basi farmacologiche della terapia.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le conoscenze relative ai meccanismi d'azione e agli effetti avversi delle classi farmacologiche di interesse per l'attività del Dietista.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le abilità di comunicazione appropriate per collaborare con il team di cura nel proprio ambito professionale.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Tramite questo insegnamento lo Studente acquisirà le abilità di comunicazione appropriate per collaborare con il team di cura nel proprio ambito professionale.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Tramite questo insegnamento lo Studente sarà in grado di acquisire le necessarie competenze per affrontare i vari aspetti legati al trattamento farmacologico nel proprio ambito professionale.

english

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

By means of this course the Student will acquire notions and tools useful for the acquisition of a solid knowledge of the basics of pharmacology.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

By means of this course, the Student will be able to understand the main mechanisms of action of the most relevant pharmacological classes to the Dietician work.

INDEPENDENT JUDGEMENT

By means of this course, the Student will acquire autonomy of judgment about pharmacological issues.

COMMUNICATION SKILLS

By means of this course, the Student will be able to develop good communication skills and suitable language properties for interacting with multidisciplinary teams.

LEARNING SKILLS

By means of this course, the Student will be able to acquire the necessary skills to address the various aspects related to pharmacological treatments.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Per raggiungere gli obiettivi formativi di questo insegnamento si articola in 24 ore di didattica frontale. Il materiale didattico sarà disponibile sulla piattaforma Moodle, e sarà costituito dalle presentazioni utilizzate durante le lezioni e da materiale di approfondimento (articoli e/o video); sarà inoltre associato a ciascuna lezione un test di autovalutazione costituito da domande a risposta multipla.

english

To achieve the learning objectives, 24 hours of lectures. The teaching material will be delivered through the Moodle platform as file of lesson presentation and supporting materials (articles and/or video); each lesson will be complemented by a test of self-assessment consisting of multiple-choice questions.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

L'esame consisterà in una prova scritta di 30 minuti costituita da 21 domande con risposta a scelta multipla (tre possibili risposte per ciascuna domanda, di cui solo una corretta, con l'attribuzione di 1/30 per ciascuna risposta corretta) e 3 domande con risposta aperta (con l'attribuzione di massimo 3/30 per ciascuna risposta) al fine di accertare che lo Studente abbia acquisito i concetti generali della farmacologia e delle classi farmacologiche rilevanti per l'attività del Dietista.

english

The examination will consist in a written test with 21 multiple choice questions (three possible answers for each question and only one correct answer, 1/30 for each correct answer) and 3 open questions (max 3/30 for each answer) in 30 minutes.

PROGRAMMA

ITALIANO

Generalità sul farmaco e principi di farmacocinetica (assorbimento, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci)

Principi di farmacodinamica (bersagli biologici dei farmaci, relazione dose-risposta, indice terapeutico)

Reazioni avverse ai farmaci e sviluppo di nuovi farmaci

Fattori di variabilità nella risposta ai farmaci (fattori relativi al farmaco, fattori relativi al paziente, interazioni tra farmaci ed alimenti)

Farmaci attivi sull'apparato gastrointestinale (farmaci per il reflusso gastroesofageo e l'ulcera peptica, farmaci per il trattamento di nausea e vomito, farmaci per il trattamento di stipsi e diarrea, farmaci che influenzano la motilità gastrointestinale)

Farmaci attivi sull'apparato cardiovascolare (farmaci antipertensivi e farmaci per il trattamento delle dislipidemie)

Farmaci antinfiammatori steroidei e non steroidei

Farmaci per il trattamento del diabete

Farmaci che influenzano il peso corporeo e farmaci per il trattamento dell'obesità

Farmaci per il trattamento dei disturbi alimentari

Principi generali di terapia antineoplastica

Modulatori del microbiota intestinale e integratori alimentari

INGLESE

Introduction to drugs and pharmacokinetics (drug absorption, distribution, metabolism and elimination)

Pharmacodynamics (drug targets, dose-response relationship, therapeutic index)

Adverse drug reactions and drug development

Variability in drugs response related to the drug, to the patient and to the drugs-food interactions

Drugs acting on gastrointestinal system

Drugs acting on cardiovascular system

Drugs acting on inflammation

Antidiabetic drugs

Drugs affecting body weight and drugs acting on obesity

Drugs in use in disorders of nutrition

Principle of anticancer drug therapy

Modulators of gut microbiota and dietary supplements

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Clark "Le basi della farmacologia" Zanichelli Editore

Lullmann "Farmacologia per immagini" Centro Scientifico Editore

Gorio "Farmacologia generale e speciale per le lauree sanitarie" Piccin Editore

NOTA

I SEMESTRE

italiano

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni, che saranno opportunamente comunicate, in base alle limitazioni imposte dall'emergenza sanitaria in corso.

english

These procedures may undergo changes, which will be appropriately communicated, based on the limitations imposed by the current health emergency.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e4ca

Medicina interna

Internal Medicine

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Marilena Durazzo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335541-6708473, marilena.durazzo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Scopo dell'insegnamento è fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti per riconoscere i segni e sintomi delle principali patologie ad impatto nutrizionale relative a apparato digerente, apparato cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso e sistema immunitario.

INGLESE

The aim of the course is to teach students how to recognize and define the principal signs and symptoms related to the diseases of the digestive, cardiovascular, hemopoietic, respiratory, nervous and immune systems.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla medicina interna, con specifico riferimento alle patologie ad alto impatto nutrizionale.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche relative alla medicina interna per riconoscere e descrivere i principali segni/sintomi, le indagini funzionali/strumentali e i dati ematochimici per le patologie di interesse (che coinvolgono apparato digerente, apparato cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso e sistema immunitario)

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di segni/sintomi, indagini funzionali/strumentali e dati ematochimici di interesse nutrizionale.

ABILITÀ COMUNICATIVE: Acquisizione di competenze e strumenti per l'adeguato utilizzo della terminologia medica in forma scritta e orale, in lingua italiana.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to internal medicine, with specific reference to pathologies with high nutritional impact.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge relating to internal medicine to recognize and describe the main signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data for the pathologies of interest (involving the digestive system, cardiovascular system, hematopoietic system, nervous system and immune system).

MAKING JUDGEMENTS: Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of signs / symptoms, functional / instrumental investigations and blood chemistry data of nutritional interest.

COMMUNICATION SKILLS: Acquisition of skills and tools for the adequate use of medical terminology in written and oral form, in Italian.

LEARNING SKILLS: Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Didattica frontale e/o lezioni in remoto via webex.

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

Frontal lessons and/or online lessons via webex.

Attendance to the activities is mandatory; in order to take the exam, students must have attended at least 70% of the scheduled hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame orale in presenza e/o in remoto via webex.

INGLESE

Oral exam and/or online oral exam via webex.

PROGRAMMA

ITALIANO

PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Definizione di segni e sintomi di patologia dell'apparato digerente: Dispepsia, Nausea, Vomito, Stipsi, Diarrea, Disfagia, Ematemesi, Melena, Ittero, Ascite

Cenni di semeiotica strumentale e funzionale dell'apparato digerente: Esofagogastroduodenoscopia, ERCP, Manometria esofagea, pH-metria esofagea, Diagnostica radiologica ed ecografica dell'apparato digerente (TC addome, RMN addome, Endoscopia), Paracentesi

Malattie del cavo orale

Malattia da reflusso gastro-esofageo

Gastriti acute e croniche, Ulcera peptica

Morbo celiaco

Malattia diverticolare del colon

Malattie infiammatorie croniche intestinali (Morbo di Crohn, Rettocolite ulcerosa)

Pancreatite acuta e cronica

Cirrosi epatica e sue complicanze

Calcolosi delle vie biliari e della colecisti

PATOLOGIE DEL SISTEMA NERVOSO

Definizione di segni e sintomi di patologia del sistema nervoso: Sintomi motori, Sintomi sensitivi
Disturbi del movimento, Disturbi del linguaggio, Disfagia, Dolore e dolore neuropatico cronico
Demenze
Ictus ischemico
Malattia di Parkinson
Sclerosi Multipla
Sclerosi Laterale Amiotrofica

EMATOLOGIA

Definizione di segni e sintomi di patologia ematologica: Emorragia, Adenomegalia, Splenomegalia,
Anemia, Leucocitosi, Leucopenia, Trombocitosi, Trombocitopenia
Anemie
Leucemie
Linfomi
Mielomi
Trattamento: Terapia trasfusionale, Infusione e trapianto di cellule staminali/emopoietiche

INGLESE

DIGESTIVE SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of digestive system pathology: Dyspepsia, Nausea, Vomiting,
Constipation, Diarrhea, Dysphagia, Hematemesis, Melena, Jaundice, Ascites
Instrumental and functional semeiotics of the digestive system: Esophagogastroduodenoscopy,
ERCP, esophageal manometry, esophageal pH-metry, radiological and ultrasound diagnostics of the
digestive system (abdomen CT, abdomen MRI, endoscopy), paracentesis
Diseases of the oral cavity
Gastro-oesophageal reflux disease
Acute and chronic gastritis, Peptic ulcer
Celiac disease
Diverticular disease of the colon
Chronic inflammatory bowel diseases (Crohn's disease, ulcerative colitis)
Acute and chronic pancreatitis
Cirrhosis of the liver and its complications
Calculosis of the biliary tract and gallbladder

NERVOUS SYSTEM DISEASES

Definition of signs and symptoms of pathology of the nervous system: Motor symptoms, Sensory
symptoms, Movement disorders, Speech disorders, Dysphagia, Pain and chronic neuropathic pain
Dementias
Ischemic stroke
Parkinson's disease
Multiple sclerosis
Amyotrophic lateral sclerosis

HEMATOLOGY

Definition of signs and symptoms of hematological pathology: Hemorrhage, Adenomegaly,
Splenomegaly, Anemia, Leukocytosis, Leukopenia, Thrombocytosis, Thrombocytopenia
Anemias
Leukemia
Lymphomas

Myeloma

Treatment: Transfusion therapy, Infusion and transplantation of stem / hematopoietic cells

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale didattico: Dispense fornite dal docente

Testi di riferimento: Harrison Manuale di Medicina Interna

INGLESE

Handouts supplied by teachers

Reference books: Harrison Manuale di Medicina Interna

NOTA

ITALIANO

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso, è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico.

INGLESE

Teaching activity may undergo variations based on the limitations imposed by the current health crisis. In any case, online lessons will be always guaranteed.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e610

Medicina interna (Fisiopatologia Medica)

Internal Medicine (Medical Physiopathology)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Franco Veglio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6705513, franco.veglia@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno

Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di normale e patologico. Concetti di lesione, sintomo e malattia.

Concetti di eziologia e patogenesi. Criteri generali di denominazione delle malattie

Cause estrinseche di malattia e loro meccanismo d'azione e relative difese dell'organismo

Patologia cellulare

Adattamenti cellulari: rigenerazione, ipertrofia e iperplasia; atrofia; metaplasia.

Gli accumuli intracellulari: accumulo di liquidi; accumulo di lipidi.

La morte cellulare: necrosi e apoptosi. Stress cellulare.

La risposta infiammatoria

Eziologia e classificazione.

Principi di immunologia ed immunopatologia

Alterata efficienza dei meccanismi di difesa (Immunodeficienze, malattie autoimmuni, allergie e intolleranze)

Definizione di segni e sintomi delle principali patologie da alterata efficienza dei meccanismi di difesa

Sclerodermia

Sindrome da Immunodeficienza Acquisita

Alterazioni del bilancio idro-elettrolitico

Alterazioni dell'equilibrio acido-base

La diagnostica di laboratorio: parametri di riferimento

PATOLOGIE DELL'APPARATO CARDIOVASCOLARE

Definizione di segni e sintomi di patologia cardiovascolare (Edema, Ascite, ischemia, shock, Iperensione ed ipotensione, Trombosi, embolia, Infarto)

La Cardiopatia ischemica

Lo Scompenso cardiaco

L'Iperensione.

INGLESE

Definition of The Normal and Pathological. The concepts of lesion, symptom and disease, etiology and pathogenesis. General criteria of disease. Extrinsic causes of disease and action mechanisms. Cellular pathology, Cellular modifications: Regeneration, hypertrophy, hyperplasia, atrophy, metaplasia. Cellular storage: fluid storage, lipid storage. Cellular death: necrosis, apoptosis, cellular stress. Inflammation. Etiology and classification. Immunology and immunopathology, Immunodeficiency, autoimmune diseases, allergy. Hydroelectrolytic and Acid-base imbalance, laboratory tests and parameters.

Cardiovascular disease Definition, signs and symptoms of cardiovascular disease (edema, ascites, ischemia, shock, hypertension and hypotension, thrombosis, embolus, myocardial infarction), Ischemic heart disease, Heart failure, Arterial hypertension.

Respiratory diseases - Respiratory failure.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=af52

Merceologia

Commodity Science

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Enrica Vesce (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.57.11, enrica.vesce@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	SECS-P/13 - scienze merceologiche
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria

Tipologia esame:	Scritto ed orale
------------------	------------------

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

La merceologia dei prodotti alimentari: campo di studio, metodologia didattica, organizzazione del corso. Le materie prime alimentari.

L'acqua: approvvigionamento ed uso.

Le acque destinate all'alimentazione umana. Classificazione, proprietà, trattamenti

Gli alimenti che contengono un solo principio alimentare:

Oli e grassi: processo produttivo e caratterizzazione e classificazione

Lo zucchero (materie prime, produzione e sottoprodotti) e gli edulcoranti sintetici.

Gli alimenti con più di un principio alimentare:

I cereali (classificazione e caratteristiche)

La carne (classificazione e conservazione)

Il pesce (classificazione e conservazione)

Gli ortaggi e la frutta

Gli alimenti che contengono tutti i principi alimentari:

Il latte e i derivati (classificazione, conservazione, lavorazione)

Visite presso stabilimenti industriali che si occupano della produzione di alimenti.

INLGESE

The food category system including the field of study, teaching methods and course organization.

Food products and raw materials.

Water use and supply

Classification system, property and treatment of water and nutrition.

Foods containing one nutritional element:

Production and classification system of oils and fats.
Sugar (raw materials, production and by-products and synthetic sweeteners.
Foods containing more than one nutritional element:
Classification system and characteristics of cereals.
Classification system and preservation of meats.
Classification system and preservation of fish.
Fruit and Vegetables.
Foods containing all nutritional elements:
Classification system, preservation and manufacturing of milk and milk derivatives.
Guided visits to Food Companies.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7949

Metodologia della ricerca

Research Methodology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Simona Bo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335543/6036, simona.bo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cos'è e perché la ricerca in ambito dietistico;
la lettura critica di un articolo;
ipotesi di ricerca;
il quesito della ricerca;
il disegno dello studio;
studi primari e studi secondari;
la validità dello studio;
le banche dati;
svolgere una ricerca bibliografica;
gli aspetti etici della ricerca;
cos'è e come si conduce una tesi di laurea triennale.

INGLESE

The research in the context of dietician sciences;
the critical reading of a paper;
the research hypothesis;
the reseach question;
the study design;
primary and secondary studies;
the validity of a study;
data bank;
the bibliographic research;
ethical aspects of research;
the thesis for graduation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO

RESEARCH METHODOLOGY AND UPDATES IN THE FIELD OF DIETETICS

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3259
Docente:	Dott. Paola Magistroni (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Enrica Migliore (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof.ssa Simona Bo (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116335163, paola.magistroni@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	7
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate SECS-S/02 - statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Nozioni di base sulla navigazione nello spazio Internet e sull'utilizzo della posta elettronica (email). Possesso di una casella di email. Conoscenza di base dei principali applicativi informatici: videoscrittura (word processor), foglio elettronico, gestione base dati, presentazione di diapositive. Basic knowledge of web browsing and email management. Owner of an email address. Basic knowledge of main software applications: word processor, spreadsheet, database manager, slides presentation.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Gli studenti dovranno acquisire nozioni atte a effettuare, quantificare e valutare una ricerca in ambito nutrizionale in contesti osservazionali o sperimentali. Dovranno apprendere i fondamenti della statistica applicata alla scienza biomedica e all'ambito dietistico, gli strumenti informatici e la metodologia per costruire e validare un questionario dietetico, presentare dati scientifici, saper leggere una tabella o un grafico descrittivo e saper comprendere i risultati di un'analisi inferenziale. In particolare, dovranno conoscere e interpretare il ruolo della variabilità casuale nell'ambito della ricerca nutrizionale, saper svolgere esercizi relativi al calcolo di stime puntuali e intervallari e all'applicazione di test d'ipotesi, dimostrare autonomia nell'utilizzo degli applicativi informatici, soprattutto in relazione al trattamento dei dati secondo la normativa vigente in materia di privacy, scrittura di documenti/tesi/articoli scientifici, elaborazione elettronica di dati dal punto di vista statistico e loro presentazione, esecuzione di ricerche bibliografiche attraverso le banche dati sul web, elaborazione di questionari on line per la raccolta di dati, capacità di lettura critica di un

articolo scientifico.

INGLESE

The students should perform and evaluate nutritional research. They should acquire knowledge in the fields of statistics, informatics and research methodology applied to dietician sciences. In particular, they should interpret and perform simple statistical methods; to know and interpret the role of random variability in the field of nutritional research; to perform exercises on the calculation of estimates and on the application of hypothesis testing; to be able to build and validate a dietary questionnaire, to present scientific data, to read a descriptive tables and graphs and to interpret the results of an inferential analysis; to manage data by software applications, according to the current laws in the field of privacy; to write documents, thesis, scientific articles; to perform statistical analyses; to perform literature searches by web databank; to create on-line questionnaires and analyze their results; to perform the critical reading of a scientific article.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del Corso lo studente dovrà avere sviluppato le seguenti capacità:

Conoscenza e capacità di comprensione:

-capacità di comprendere, interpretare e identificare i possibili campi di applicazione della ricerca scientifica in ambito nutrizionale;

-comprendere le nozioni teoriche basilari di statistica e di informatica

-sviluppare la conoscenza dei metodi quantitativi tramite strumenti statistici utili alla pianificazione del processo di ricerca abbinati alla conoscenza di alcuni metodi analitici da scegliere ed utilizzare nell'esercizio della professione;

-capacità di conoscere e comprendere le modalità di corretto utilizzo degli strumenti informatici, hardware e software, nei possibili campi di applicazione della ricerca scientifica in ambito nutrizionale.

Conoscenza e capacità di comprensione applicate:

-capacità di valutare in modo critico la ricerca;

-capacità di svolgere una ricerca bibliografica in modo autonomo;

-capacità di produrre un elaborato partendo dalle evidenze disponibili in letteratura;

-capacità di applicare le conoscenze statistiche e informatiche alla raccolta, organizzazione ed elaborazione dei dati di ricerca, nonché alla presentazione dei risultati

-capacità di utilizzare in maniera efficace gli strumenti informatici utili alla raccolta di informazioni per la ricerca scientifica in ambito nutrizionale;

-capacità di svolgere una ricerca di informazioni in modo autonomo attraverso strumenti informatici.

Autonomia di giudizio:

-acquisire consapevole autonomia di giudizio nell'impostare processi di ricerca e valutare ed interpretare correttamente i risultati della ricerca in ambito nutrizionale

- acquisire consapevole autonomia di elaborazione e presentazione dei i risultati della ricerca in ambito nutrizionale.

Abilità comunicativa:

-saper comunicare i risultati della ricerca ottenuti e/o acquisiti tramite revisione della letteratura in modo chiaro e scientificamente corretto;

-saper comunicare i risultati della ricerca ottenuti e/o acquisiti tramite la produzione di una presentazione attraverso applicativi informatici.

Capacità di apprendimento:

-acquisire capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia;

- acquisire capacità di accedere e utilizzare metodi di ricerca statistici in ambito nutrizionale attraverso gli strumenti informatici, prendendo spunto dalla letteratura scientifica del settore specifico e di quelli affini, giudicandola criticamente ed elaborandola in forma personale;

- acquisire capacità autonome di raccolta, elaborazione e presentazione di risultati sulla base della propria ricerca, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

At the end of the course students are expected to be able to:

Knowledge and understanding:

-ability to understand, interpret and identify the possible fields of application of scientific research in the nutritional field;

-understand the basic theoretical notions of statistics and computer science

-develop the knowledge of quantitative methods through statistical tools useful for the planning of the research process combined with the knowledge of some analytical methods to be chosen and used in the exercise of the profession;

-ability to know and understand the methods of correct use of computer tools, hardware and software, in the possible fields of application of scientific research in the nutritional field.

Applied knowledge and understanding:

-ability to critically evaluate research;

-ability to carry out a bibliographic research;

-ability to produce a paper starting from the evidence available in literature;

-ability to apply statistical and computer knowledge to the collection, organization and processing of research data, as well as to the presentation of results -ability to effectively use the tools useful for the information collecting for scientific research in the nutritional field;

-ability to carry out a search for information autonomously through IT tools.

Making judgements:

-acquire conscious autonomy of judgment in setting up research processes and evaluating and correctly interpreting the results of research in the nutritional field

-

acquire conscious autonomy of elaboration and preparation of the results of research in the nutritional field-

Communication skills:

-be able to communicate the results of the research obtained and / or acquired through review of the literature in a clear and scientifically correct way;

-to communicate the results of the research obtained and / or acquired through the production of a presentation through computer applications

Learning skills:

-acquire autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking further study courses with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 84 ore di didattica frontale, che prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti, anche attraverso esercitazioni pratiche. Le lezioni saranno svolte secondo le seguenti modalità:

1. Lezioni frontali per l'esposizione teorica dell'argomento da trattare
2. Esercitazione al computer guidata, ovvero esecuzione di calcoli, formattazioni, creazioni pagine web in contemporanea con l'insegnante/tutor per la discussione e svolgimento in autonomia di un compito assegnato
3. Esercitazioni ed esercizi di statistica
4. Esercitazioni di metodologia con lettura critica di articoli e simulazione di ricerche bibliografiche

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

The course consists of 84 hours of classroom lectures, which include a strong interactive component between teacher and students through practical exercises. The teaching will be performed by:

1. Main lectures: introducing the matter of the day
2. Guided practice by computer, such as data count, table/text formattation, web pages creation either with the assistant of a tutorial for the evidence of critical aspects or alone
3. Practical exercises of statistics
4. Exercises of research methodology with critical reading of scientific articles and bibliographic researches.

Course attendance is mandatory in all the classes in order to be allowed to sit the exam. The minimum attendance required for a student in a course is 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in due fasi, entrambe obbligatorie:

- a) elaborato sul computer che ripercorre una parte dell'analisi statistica della prova scritta

sostenuta per l'insegnamento integrato di "Statistica", giungendo quindi agli stessi risultati ottenuti col calcolo manuale;

b) esame scritto di statistica sulla comprensione e elaborazione dei risultati di un articolo scientifico

c) produzione di una tesina (breve rassegna) su un argomento nutrizionale, per dimostrare la capacità di eseguire una ricerca bibliografica e la lettura critica degli articolo

Una verifica delle modalità di presentazione della tesina, con particolare attenzione alla formattazione informatica dei risultati mediante tabelle, grafici, diagrammi di flusso, e discussione e commento dei risultati ottenuti

L'unità di misura utilizzata sarà un voto in trentesimi, risultante dalla media aritmetica di ciascuna delle 4 prove.

INGLESE

The exam consists in two binding parts:

a) statistical analysis by Excel reproducing the "Statistics" course exam previously performed

b) written exam on understanding and applying the results of a scientific article

c) short review on a nutritional topic to verify the skill to perform a bibliographic research and the critical reading of scientific papers

Analysis of the thesis for the "Search Methodology" course previously presented, particularly concerning the tables formatting, graphics and results discussion and conclusion.

Score will be assigned as the mathematical mean of each of the four evaluations.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Sono previste nelle ore dell'insegnamento delle attività di tutorato specifiche per argomenti di collegamento tra i moduli integrati (esempio: ricerca sulla banca dati della Biblioteca di Medicina). La modalità di erogazione di queste attività è la stessa dell'insegnamento.

INGLESE

Tutorial lessons are included during the teaching to remark all the integrated courses links (example: web search by internet databank). The tutorials have the same course structure.

PROGRAMMA

ITALIANO

Informatica 2

Introduzione al corso

Trattamento dei dati secondo la normativa vigente

Formattazione di un testo con un applicativo "word processor"

Utilizzo di un foglio elettronico: tabelle, grafici, gestione database

Utilizzo delle funzioni statistiche di Excel: indici di sintesi numerica, test di inferenza statistica

Ricerca bibliografica su banche dati

Creazione questionario sul web ed elaborazione risultati

Presentazione dei risultati tramite diapositive

Statistica per la ricerca

Progettazione e costruzione dei questionari

Statistica descrittiva:

Concetti introduttivi ed esempi

Definizione di variabile (qualitativa, quantitativa)

Matrici di dati. Descrizione di variabili: distribuzioni di frequenza (frequenze assolute, relative, percentuali, cumulative). Tabelle di contingenza.

Indicatori di tendenza centrale e di dispersione

Cenni di probabilità (probabilità condizionata e di indipendenza)

Statistica inferenziale:

metodi di campionamento

distribuzioni di probabilità

teorema del limite centrale

la distribuzione normale e gli intervalli di confidenza per la differenza delle medie

teoria dei test di ipotesi: il p value

test chi quadro (2)

test t di Student

analisi della varianza e test non parametrici (cenno)

correlazione e regressione lineare

Metodologia della Ricerca

Cos'è e perché la ricerca in ambito dietistico;

la lettura critica di un articolo;

ipotesi di ricerca;

il quesito della ricerca;

il disegno dello studio;

studi primari e studi secondari;

la validità dello studio;

le banche dati;

svolgere una ricerca bibliografica;

gli aspetti etici della ricerca;

cos'è e come si conduce una tesi di laurea triennale.

INGLESE

Informatics 2

Course introduction

Data management according to the government privacy laws

Word processing and formatting by software application

Tables, graphics and data analysis by spreadsheet

Excel main statistical functions: descriptive indexes and inference tests

Web searches on on-line databases

On-line questionnaire creations and data results analysis

Results presentation by slides

Resarch Statistics

Development and validation process of questionnaires for measuring dietary habits

Descriptive statistics. Basic concepts and examples. Definitions of statistics. Types of variables:

categorical variables and quantitative variables. Sample data matrix. Data description: frequency distributions (counts, relative and cumulative frequency, relative and cumulative percent

frequency). Contingency tables. Measures of central tendency and measures of dispersion. Introduction to probability (conditional probability and independent events). Inferential statistics. Sampling. Normal distribution and confidence intervals. P-value. Statistical tests (chi square, t Student, analysis of variance, non-parametric tests, correlation and linear regression)

Research Methodology

The research in the context of dietician sciences;
the critical reading of a paper;
the research hypothesis;
the research question;
the study design;
primary and secondary studies;
the validity of a study;
data bank;
the bibliographic research;
ethical aspects of research;
the thesis for graduation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Foundamentals of Epidemiology. Victor J. Schoenbach. Department of Epidemiology School of Public Health. University of North Carolina at Chapel Hill (2000)
BIOSTATISTICA M. Pagano, K. Gauvreau. G. Gnocchi Editore (1994)
www.quantpsy.org
vassarstats.net
Pagano-Gauvreau. Biostatistica. Idelson-Gnocchi, 2003
Materiale distribuito dal docente

INGLESE

Foundamentals of Epidemiology. Victor J. Schoenbach. Department of Epidemiology School of Public Health. University of North Carolina at Chapel Hill (2000)
BIOSTATISTICA M. Pagano, K. Gauvreau. G. Gnocchi Editore (1994)
www.quantpsy.org
vassarstats.net
Pagano-Gauvreau. Biostatistica. Idelson-Gnocchi, 2003
Material handed out by the teachers

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Informatica 2
Metodologia della ricerca
Statistica per la ricerca

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=i4ox

Informatica 2

Computer Science 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Paola Magistrone (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335163, paola.magistrone@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione al corso

Trattamento dei dati secondo la normativa vigente

Formattazione di un testo con un applicativo "word processor"

Utilizzo di un foglio elettronico: tabelle, grafici, gestione database

Utilizzo delle funzioni statistiche di Excel: indici di sintesi numerica, test di inferenza statistica

Ricerca bibliografica su banche dati

Creazione questionario sul web ed elaborazione risultati

Presentazione dei risultati tramite diapositive.

INGLESE

Course introduction

Data management according to the government privacy laws

Word processing and formatting by software application

Tables, graphics and data analysis by spreadsheet

Excel main statistical functions: descriptive indexes and inference tests

Web searches on on-line databases

On-line questionnaire creations and data results analysis

Results presentation by slides.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ut5q

Metodologia della ricerca

Research Methodology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Simona Bo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335543/6036, simona.bo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino

Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cos'è e perché la ricerca in ambito dietistico;
la lettura critica di un articolo;
ipotesi di ricerca;
il quesito della ricerca;
il disegno dello studio;
studi primari e studi secondari;
la validità dello studio;
le banche dati;
svolgere una ricerca bibliografica;
gli aspetti etici della ricerca;
cos'è e come si conduce una tesi di laurea triennale.

INGLESE

The research in the context of dietician sciences;

the critical reading of a paper;
the research hypothesis;
the reseach question;
the study design;
primary and secondary studies;
the validity of a study;
data bank;
the bibliographic research;
ethical aspects of research;
the thesis for graduation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9vnc

Statistica per la ricerca

Statistics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Enrica Migliore (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	enrica.migliore@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SECS-S/02 - statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Progettazione e costruzione dei questionari

Statistica descrittiva:

Concetti introduttivi ed esempi

Definizione di variabile (qualitativa, quantitativa)

Matrici di dati. Descrizione di variabili: distribuzioni di frequenza (frequenze assolute, relative, percentuali, cumulative). Tabelle di contingenza.

Indicatori di tendenza centrale e di dispersione

Cenni di probabilità (probabilità condizionata e di indipendenza)

Statistica inferenziale:

metodi di campionamento

distribuzioni di probabilità

teorema del limite centrale

la distribuzione normale e gli intervalli di confidenza per la differenza delle medie

teoria dei test di ipotesi: il p value

test chi quadro (2)

test t di Student

analisi della varianza e test non parametrici (cenno)

correlazione e regressione lineare.

INGLESE

Development and validation process of questionnaires for measuring dietary habits

Descriptive statistics. Basic concepts and examples. Definitions of statistics. Types of variables: categorical variables and quantitative variables. Sample data matrix. Data description: frequency distributions (counts, relative and cumulative frequency, relative and cumulative percent frequency). Contingency tables. Measures of central tendency and measures of dispersion.

Introduction to probability (conditional probability and independent events).

Inferential statistics. Sampling. Normal distribution and confidence intervals. P-value. Statistical tests (chi square, t Student, analysis of variance, non-parametric tests, correlation and linear regression).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Microbiologia

Microbiology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Rossana Cavallo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705646, rossana.cavallo@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/07 - microbiologia e microbiologia clinica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Importanza e ruolo dei microrganismi. Osservazione microscopica e colorazioni. Strutture della cellula batterica. La spora. Fattori di virulenza microbica. Nutrizione, condizioni di crescita, terreni. Studio della crescita, sopravvivenza e morte dei microrganismi. Metabolismo microbico. Flora

microbica saprofito del corpo umano. I batteri come agenti di malattia: infezioni di origine esogena ed endogena. Le difese dell'ospite.

BATTERIOLOGIA SPECIALE Cenni sugli aspetti microbiologici e patologici di: Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Approfondimenti sulle specie responsabili di infezioni e di intossicazioni alimentari. Antagonismo batterico: probiotici e mantenimento del probiota intestinale.

MICOLOGIA Proprietà generali e classificazione dei miceti, coltura, isolamento dei funghi e tecniche diagnostiche. Cenni su Candida, Aspergillus e Pneumocystis carinii. Le micotossine.

PROTOZOLOGIA Proprietà generali dei Protozoi. Aspetti clinici e microbiologici delle infezioni causate da: Amebe intestinali, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGIA I virus: proprietà generali e replicazione; coltivazione dei virus animali. Patogenesi delle infezioni virali. Infezioni virali relative al tratto gastroenterico: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus e virus dell'epatite A), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (virus di Norwalk e virus dell'epatite E), Rotavirus. Virus delle epatiti B, C e D. Cenni sugli altri principali virus umani: Herpes, Adeno, Papova, Orthomyxo, Paramyxo e HIV.

INGLESE

Importance and role of microorganisms. Microscopic observation and staining techniques. Structures of the bacterial cell. Bacterial spore. Microbial virulence factors. Bacterial nutrition, bacterial growth, culture medium. Study of the growth, survival and death of microorganisms. Microbial metabolism. Saprophytic bacteria in the human body. Pathogenic bacteria: exogenous and endogenous infections. Host defenses.

BACTERIOLOGY. Microbiological and pathological aspects of Staphylococcus, Streptococcus, Bacillus, Lactobacillus, Listeria, Clostridium, Brucella, Enterobacteriaceae, Vibrionaceae, Campylobacter, Helicobacter, Pseudomonadaceae, Mycobacterium, Legionella. Microorganisms responsible for infections and food poisoning. Probiotic bacteria.

MYCOLOGY. General properties of fungi: classification, growth, diagnosis. Candida, Aspergillus, Pneumocystis carinii. Mycotoxins.

PROTOZOOLOGY. General properties of protozoa. Clinical and microbiological aspects of infection caused by: intestinal amoebae, Giardia, Toxoplasma.

VIROLOGY. General properties of viruses: replication, culture and pathogenesis. Viral gastroenteritis: Picornavirus (Enterovirus: poliovirus and hepatitis A virus), Adenovirus, Astrovirus, Calicivirus (Norwalk virus and hepatitis E virus), Rotavirus. Hepatitis B, C and D viruses. Herpesvirus, Adenovirus, Papovavirus, Orthomyxovirus, Paramyxovirus and HIV.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a786

Nefrologia

Nephrology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Stefano Maffei (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116933671, stefano.maffei@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Credit/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/14 - nefrologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Elementi di base della anatomia e fisiologia renale. Metodi di misurazione della funzione renale. Nozioni sulle principali nefropatie con particolare riguardo alla fisiopatologia e clinica dell'insufficienza renale cronica. Aspetti nutrizionali in corso di nefropatie con particolare attenzione all'insufficienza renale cronica ed alla calcolosi urinaria. Aspetti nutrizionali nel paziente in trattamento sostitutivo della funzione renale (emodialisi, dialisi peritoneale e trapianto di rene).

INGLESE

Anatomy and physiology of the kidney. Methods of measurement of renal function. Understanding main kidney diseases with particular emphasis on pathophysiology and clinic of chronic renal

failure. Nutritional aspects in the course of kidney disease with particular attention to chronic renal failure and urolithiasis. Nutritional aspects of the patient in renal replacement therapy (hemodialysis, peritoneal dialysis and kidney transplantation).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=549b

Nutrizione Clinica 1

Clinical Nutrition 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Umberto Aimasso (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	umberto.aimasso@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e storia della Nutrizione Clinica

Modificazione dell'alimentazione e della nutrizione in presenza di patologia

Bilancio energetico, modificazioni nel digiuno e nella malattia

Calcolo del fabbisogno energetico, influenza di amputazione, di alterazione della massa corporea: il peso di riferimento

Bilancio proteico, bilancio azotato, aminoacidi essenziali e condizionatamente essenziali nella malattia critica

Risposta metabolica nella malattia critica, alterazioni nel metabolismo proteico, lipidico, glucidico

Bilancio idrico ed elettrolitico, modificazioni gastrointestinali, renali e nella distribuzione corporea

Elettroliti, minerali, elementi traccia e vitamine: funzioni fisiologiche e sindromi carenziali

Malnutrizione calorico proteica: prevalenza, classificazione, conseguenze

Screening del rischio di malnutrizione

Valutazione dello stato nutrizionale

Trattamento della malnutrizione, refeeding syndrome: fisiopatologia e prevenzione

Obbiettivi e modalità della dietoterapia in Nutrizione Clinica.

INGLESE

Background of Clinical Nutrition

Influence of illness on nutritional intakes and requirements

Energy metabolism in fast state and in critical illness

Determination of energy requirements and adjusted body weight

Protein and aminoacid metabolism in normal states and in critical illness

Metabolic response to injury and sepsis

Water, mineral and vitamins in health and disease

Malnutrition: epidemiology, classification, functional and clinical consequences

Malnutrition risk screening

Nutritional Assessment

Nutritional care in malnutrition, refeeding syndrome

Goals and methods in Clinical Nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=28ce

Nutrizione clinica 2

Clinical Nutrition 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott.ssa Daniela Vassallo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115082757, daniela.vassallo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinici - nutrizionali delle patologie del cavo orale ed esiti della chirurgia bucco faringea, malattia da reflusso gastroesofageo, Maldigestione e malassorbimento

Celiachia dell'adulto, malattie infiammatorie croniche intestinali, sindrome dell'intestino corto

Malattie della colecisti, delle vie biliari e del fegato

Malattie del pancreas: pancreatite acuta e cronica

Patologie neoplastiche gastrointestinali e del pancreas

Alimentazione preoperatoria e postoperatoria

Esiti della chirurgia digestiva

Diagnosi Clinico – Nutrizionale

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischio medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine
Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale: valutazione del setting terapeutico.
Il trattamento multidisciplinare integrato.
La terapia medico – nutrizionale
Indicazioni alla dietoterapia. Alla supplementazione orale nutrizionale e alla N.A.

INGLESE

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7c67

Nutrizione clinica 3

Clinical Nutrition 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Concetta Finocchiaro (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116334295, concetta.finocchiaro@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinico - nutrizionali delle seguenti patologie:

Malattie neurologiche (SLA – Stroke – Patologie neurologiche degenerative vascolari e non) e loro evoluzione clinico-nutrizionale con particolare riguardo all'aspetto disfagico

Allergie e intolleranze

Alimentazione e nutrizione: impatto sulla risposta immunitaria

Nutrizione artificiale (N.E. – N. P.)

Diagnosi Clinico – Nutrizionale

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischi medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine

Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza, comunità, centri di cura specializzati per trattamenti a medio – lungo termine e criteri di invio alle differenti strutture.

Il trattamento multidisciplinare integrato:

Collaborazione con altri specialisti per l'aspetto nutrizionale (neurologici. geriatri, internisti ecc) e con altre figure professionali dedicate all'assistenza e cura del paziente (logopedisti, fisioterapisti ecc,)

La terapia medico – nutrizionale

INGLESE

; & nbsp; &nb sp; ; & nbsp; &nb sp; ;

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=55bf

Nutrizione clinica 4

Clinical Nutrition 4

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Fabio Dario Merlo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335529, fabiodario.merlo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinici - nutrizionali delle seguenti patologie:
Malattie dismetaboliche (diabete, obesità, sindrome dismetabolica, dislipidemie) e Disturbi del Comportamento Alimentare (criteri diagnostici del DSM-IV, classificazione dei vari Tipi e Sottotipi di DCA
Diagnosi Clinico – Nutrizionale
Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischi medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine
Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale
Valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza, comunità, centri di cura specializzati per trattamenti a medio –lungo termine e criteri di invio alle differenti strutture.
L'urgenza nutrizionale nei DCA: cenni sul trattamento sanitario obbligatorio e lo stato di necessità
Il trattamento multidisciplinare integrato
La terapia medico nutrizionale
Dietoterapia, terapia chirurgica per l'obesità, nutrizione artificiale.

INGLESE

Definition and classification of the clinical and nutritional aspects of the following diseases:
metabolic diseases (diabetes, obesity, metabolic syndrome, dyslipidemia) and Eating Disorders (DSM-IV diagnostic criteria, classification of various types and subtypes of DCA
Clinical Nutritional diagnosis -
Onset and evolution of diseases from a nutritional, biochemical and instrumental evaluation of data, characteristics of symptoms, diagnosis, prognosis, risks medical - nutritional related complications in the short and long term
Planning of medical-nutrition intervention
Evaluation of the therapeutic setting: outpatient, day hospital, inpatient, community care centers for specialized treatment in the medium -long term criteria and sending the different structures.
The nutritional emergency in the DCA: notes on mandatory medical treatment and the state of necessity
The integrated multidisciplinary treatment
Medical nutrition therapy
Diet therapy, surgical therapy for obesity, artificial nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=43c0

Nutrizione clinica e preventiva

Preventive Clinical Nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a

Docente:	Dott. Andrea Pezzana (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0112402355, andrea.pezzana@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cibo e salute: concetti di riferimento e analisi di alcuni documenti (WHO, FAO, UNICEF)

la nutrizione clinica preventiva tra EBM ed EBHP: ambiti di applicazione, strumenti, ricadute

analisi critica e comparativa di alcuni documenti di indirizzo e linee guida: linee guida INRAN,

WCRF/AICR, NCEP, USDA

analisi di alcuni progetti e percorsi basati su modificazione dello stile di vita e dell'alimentazione,

valutandone aspetti metodologici, effetti attesi e reali, punti di forza e criticità

sostenibilità cibo-correlata e sviluppo sostenibile: documenti di posizione e rassegna di esperienze

innovative

etica della prevenzione e ruolo del dietista nella nutrizione clinica preventiva

INGLESE

Food and health: data analysis concepts and reference of some documents (WHO, FAO, UNICEF)
 EBM in clinical nutrition and preventive EBHP: areas of application, tools, effects
 Comparative and critical analysis of some policy documents and guidelines: INRAN, WCRF / AICR, NCEP, USDA Guidelines
 Analysis of projects based on lifestyle modification and nutrition, assessing methodological aspects, expected effects and real strengths and weaknesses
 Food-related sustainability and sustainable development: position papers and review of innovative experiences
 Ethics of prevention and the role of the dietician in preventive clinical nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ptpn

NUTRIZIONE E PREVENZIONE

NUTRITION AND HEALTH PREVENTION ISSUES

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3260
Docente:	Dott. Andrea Pezzana (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Taira Monge (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Franco Alessandro Fava (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Davide Giuseppe Ribaldone (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0112402355, andrea.pezzana@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	6
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate SPS/07 - sociologia generale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il Corso di Nutrizione e prevenzione propone un approccio olistico ed evidence-based alle patologie sensibili alla dieta e agli stili di vita, utilizzabile sia nei percorsi di prevenzione primaria sulla popolazione, che su gruppi a rischio o ancora in ambito clinico di prevenzione secondaria. Obiettivo di questo corso è pertanto illustrare e sperimentare gli strumenti tecnici e le conoscenze dietetiche propedeutiche, affiancate all'analisi critica di corrette metodologie di intervento e all'acquisizione di competenze sulle capacità di analisi dei contesti di intervento e sulla conseguente adozione di metodologie idonee, nonché della conoscenza dello sviluppo culturale del cibo nel contesto sociale.

INGLESE

The course in Nutrition and Disease Prevention is planned to offer a holistic and evidence-based approach to diseases related to diet and lifestyle, which will be useful in both primary prevention (population and selected subgroups at risk) and secondary prevention in clinical activity.

The objective of the course is to study and test technical instruments and dietetic preliminary knowledge, the critical study of appropriate methods to be used in different settings, as well as knowledge of the cultural development of food in the social context.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del Corso lo studente dovrà avere sviluppato le seguenti capacità:

Conoscenza e capacità di comprensione:

-capacità di individuare e applicare opzioni e strategie di intervento secondo i principi dell'EBM per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione primaria o secondaria di patologie sensibili alla dieta e allo stile di vita per singoli individui o gruppi;

-capacità di valorizzare la funzione dell'alimentazione come fattore culturale ed espressione delle molteplici diversità sociali e religiose, nonché il cibo come importante fattore di relazione ed integrazione sociale

Conoscenza e capacità di comprensione applicate:

-capacità di conoscere e comprendere l'evoluzione storica, culturale ed antropologica dei concetti di salute, malattia e cura;

-capacità di conoscere e comprendere il ruolo del cibo e dell'alimentazione nell'ambito di un contesto sociale;

-capacità di leggere i fenomeni della società e collocarsi come professionisti della salute in una prospettiva sociale tenendo conto delle diverse determinanti;

- capacità di conciliare i contenuti tecnico-scientifici della Dietetica e Nutrizione con una visione "One health", correlandoli alle più innovative istanze eco-ambientali sia per aspetti clinico-preventivi, che di promozione della salute e del benessere cibo-correlato;

-capacità di conoscere e comprendere le fonti scientifiche anche da un punto di vista metodologico e compilativo, al fine di esaminare il rapporto tra stile di vita, alimentazione e salute;

-capacità di capire i fattori che determinano le scelte alimentari e il rapporto tra esercizio fisico, fattori ambientali e sviluppo di malattia;

-capacità di offrire strategie di intervento al singolo o a gruppi di popolazione sull'adozione di un modello alimentare sostenibile;

-capacità di descrivere ed utilizzare modelli alimentari atti a ridurre il rischio di patologie legate all'alimentazione ed allo stile di vita;

-capacità di capire come gli studi epidemiologici, descrittivi e analitici, possano essere utilizzati al fine di esaminare il rapporto tra alimentazione e salute, mostrare dimestichezza con gli aspetti demografici, sociali ed economici della vita, sia a livello locale, che europeo e capire quali ripercussioni possano avere in campo sanitario;

-sapere utilizzare banche dati (es. PubMed, EMBASE, CHINAID) e individuare i livelli di evidenza di raccomandazioni;

-saper identificare la migliore evidenza nella letteratura scientifica e linee guida;

Autonomia di giudizio:

-acquisire consapevole autonomia di giudizio nel valutare i risultati della ricerca e le linee guida potenzialmente applicabili alla propria attività;

-sapere applicare ed integrare i risultati della valutazione critica della ricerca alla propria pratica professionale: valutare il contesto di applicazione, considerare criticamente le evidenze scientifiche in base alla loro validità e applicabilità;

-valorizzare la funzione dell'alimentazione come fattore culturale ed espressione delle molteplici diversità sociali e religiose, nonché il cibo come importante fattore di relazione ed integrazione sociale

Abilità comunicativa:

-saper comunicare le migliori evidenze scientifiche in ambito di dietetica e nutrizione clinica alla popolazione generale e ai pazienti, comunicando in maniera semplice ed efficace contenuti scientificamente rigorosi, adeguandosi al contesto socioeconomico ed all'età del gruppo/singolo cui ci si rivolge;

-saper utilizzare diversi modelli comunicativi, sia in presenza che in remoto, tramite l'utilizzo degli strumenti tecnologici, dei social media e dei modelli comunicativi più attuali;

-saper fornire informazioni basate sulle evidenze scientifiche in diversi ambiti culturali, sociali e religiosi;

Capacità di apprendimento:

-acquisire capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

At the end of the course, students must have developed the following skills:

Knowledge and understanding:

-ability to identify and apply intervention options and strategies according to the principles of EBM to promote the adoption of a sustainable dietary model in the context of primary or secondary prevention of diet and lifestyle-sensitive diseases for individuals or groups;

- ability to enhance the function of food as a cultural factor and expression of the many social and religious differences, as well as food as an important factor of relationship and social integration

Applied knowledge and understanding:

-ability to know and understand the historical, cultural and anthropological evolution of the concepts of health, disease and care;

-ability to know and understand the role of food and nutrition in a social context;

-ability to read the phenomena of society and position themselves as health professionals in a social perspective taking into account the different determinants;

-ability to reconcile the technical-scientific contents of Dietetics and Nutrition with a "One health" vision, correlating them to the most innovative eco-environmental instances both for clinical-preventive aspects, and for the promotion of health and food-related well-being;

- ability to know and understand scientific sources also from a methodological point of view, in order to examine the relationship between lifestyle, nutrition and health;

-ability to understand the factors that determine food choices and the relationship between physical exercise, environmental factors and disease development;

-ability to offer intervention strategies to the individual or to population groups on the adoption of a sustainable food model;

-ability to describe and use dietary models designed to reduce the risk of diseases related to nutrition and lifestyle;

- ability to understand how epidemiological, descriptive and analytical studies can be used in order to examine the relationship between food and health, and the demographic, social and economic aspects of life, both at local and European level and to understand what repercussions they may

have in the health field;

- know how to use databases (e.g., PubMed, EMBASE, CHINA IL) and identify the levels of evidence of recommendations;

- know how to identify the best evidence in the scientific literature and guidelines;

Making judgements:

- acquire conscious autonomy of judgment in evaluating the results of the research and the guidelines potentially applicable to its activity;

- know how to apply and integrate the results of the critical evaluation of research to one's professional practice: evaluate the context of application, critically consider the scientific evidence according to its validity and applicability;

- enhance the function of food as a cultural factor and expression of the many social and religious differences, as well as food as an important factor of relationship and social integration

Communication skills:

- know how to communicate the best scientific evidence in the field of dietetics and clinical nutrition to the general population and patients, communicating in a simple and effective way scientifically rigorous contents, adapting to the socio-economic context and the age of the group / individual to which it is addressed;

- know how to use different communication models, both in presence and remotely, through the use of technological tools, social media and the most current communication models;

- know how to provide information based on scientific evidence in different cultural, social and religious fields;

Learning skills:

- acquire autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking further study courses with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento (6 CFU) prevede complessivamente 72 ore di didattica frontale che prevedono una

forte componente interattiva tra docente e studenti.

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

The course is articulated in 72 hours of formal in-class lecture time including oral interaction and group discussion. Students are required to attend at least 70% of the hours in order to take the final exam.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Il raggiungimento dei risultati attesi viene verificato attraverso le seguenti prove:

Modulo di Nutrizione Clinica Preventiva

l'esame è composto di 3 parti valutata ognuna 10 punti:

una prima parte di 10 domande a scelta multipla (una sola corretta)

una seconda parte comprendente due domande aperte (5 punti il valore di ciascuna)

una terza parte (10 punti) in cui si richiede la descrizione dell'impianto e dei riferimenti bibliografici di un intervento di nutrizione preventiva a partire dalla descrizione del contesto e delle finalità.

Modulo di Sociologia della Salute

una relazione individuale di almeno 3000 battute (spazi compresi) ed eventuale power point a supporto dell'esposizione. La relazione verterà su di un tema a scelta del candidato trattato durante il corso di Sociologia;

Modulo di Scienze Tecniche Dietetiche 12

prova scritta costituita da 15 domande (1 punto il valore di ciascuna) con risposta a scelta multipla (una sola corretta) e 3 domande aperte (5 punti il valore di ciascuna);

Modulo di Linee guida e Medicina Basata sulle Evidenze

Prova scritta costituita da 16 domande a risposta multipla (4 risposte tra cui scegliere), 1 punto per ognuna corretta, -0.25 per ognuna non corretta, 0 se lasciata in bianco; voto finale = punteggio per 2 arrotondato in eccesso, 16 giuste per la LODE.

INGLESE

The final exam consists of the following four modules:

Prevention and Clinical Nutrition

The exam consists of 3 parts, each worth 10 points:

first part consisting of 10 multiple choice questions (one correct answer only)

second part consisting of 2 open questions (5 points each)

third part consisting of an evidence-based nutritional intervention and description (10 points)

Sociology of Health

An individual report of at least 3000 beats (space included) and eventual power points to support the show. The report will focus on a chosen theme of the candidate treated in Sociology.

Dietetics 12

The exam consists of 15 multiple choice questions (one correct answer only), and 3 open questions (5 points each).

Evidence-based Medicine and Clinical Guidelines

Written test consisting of 16 multiple choice questions (4 answers to choose from), 1 point for each correct, -0.25 for each incorrect, 0 if left blank; final grade = score by 2 rounded up, 16 right for the

PRAISE.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Ad integrazione della didattica frontale sono previste anche delle ore di esercitazioni di Scienze Tecniche Dietetiche (circa 20 ore) per l'acquisizione di specifiche competenze nell'ambito della prevenzione nutrizionale (Laboratorio Cucina).

Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

INGLESE

Students will be requested to attend extracurricular activity in the Cooking and Kitchen Lab (20 hours). Students are required to attend 100% of the hours and these hours will be considered part of their activity training program.

PROGRAMMA

ITALIANO

Nutrizione Clinica Preventiva

Cibo e salute: concetti di riferimento e analisi di alcuni documenti (WHO, FAO, UNICEF)

la nutrizione clinica preventiva tra EBM ed EBHP: ambiti di applicazione, strumenti, ricadute
analisi critica e comparativa di alcuni documenti di indirizzo e linee guida: linee guida INRAN, WCRF/AICR, NCEP, USDA

analisi di alcuni progetti e percorsi basati su modificazione dello stile di vita e dell'alimentazione, valutandone aspetti metodologici, effetti attesi e reali, punti di forza e criticità

sostenibilità cibo-correlata e sviluppo sostenibile: documenti di posizione e rassegna di esperienze innovative

etica della prevenzione e ruolo del dietista nella nutrizione clinica preventiva

Scienze Tecniche Dietetiche 12

Significato di prevenzione. Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area clinica.

Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi del l'EBPH, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione.

Ruolo del dietista nei progetti di educazione sanitaria per favorire uno stile di vita attivo e l'utilizzo dell'attività fisica come strumento per la loro realizzazione.

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione primaria, secondaria e terziaria attraverso la presentazione di progetti comunitari, nazionali e locali e dei loro metodi e strumenti utilizzati per la realizzazione.

Esempi di prevenzione terziaria legata a patologie tumorali pregresse con particolare riferimento alle linee guida WCRF/AICR.

L'"occhio" sociologico, come un sociologo analizza la complessità sociale.

Elementi di sociologia rilevanti per le professioni sanitarie.

Evoluzione nel tempo dei concetti di salute e di malattia e dei modelli di cura.

I principali indirizzi di pensiero sul ruolo del cibo e dell'alimentazione nelle relazioni sociali.

Il condizionamento sociale delle scelte alimentari e la rilevazione dei consumi in Italia.

L'influenza del cibo nella formazione dell'identità sociale individuale e disparità sociali nei consumi alimentari.

L'organizzazione storico-sociale del commercio alimentare e la rappresentazione del cibo nella società contemporanea.

L'organizzazione del commercio del cibo nei suoi diversi format: dai supermercati ai fast food.

Aspetti simbolici della rappresentazione del cibo nelle tradizioni religiose più diffuse.

Linee Guida e Medicina Basata sulle Evidenze

Introduzione alla Medicina basata sulle prove di efficacia

Le rassegne sistematiche della letteratura e le metaanalisi

Le linee-guida e la loro valutazione critica

L'integrazione tra prove scientifiche e contesto nella decisione clinica:

La scrittura di un protocollo di ricerca

INGLESE

Prevention and Clinical Nutrition

Food and health: data analysis concepts and reference of some documents (WHO, FAO, UNICEF)

EBM in clinical nutrition and preventive EBPH: areas of application, tools, effects

Comparative and critical analysis of some policy documents and guidelines: INRAN, WCRF / AICR, NCEP, USDA Guidelines

Analysis of projects based on lifestyle modification and nutrition, assessing methodological aspects, expected effects and real strengths and weaknesses

Food-related sustainability and sustainable development: position papers and review of innovative experiences

Ethics of prevention and the role of the dietician in preventive clinical nutrition.

Dietetics 12

Definition of prevention

The role of the Dietician in prevention strategies within the clinical area

Options and intervention strategies of the Dietician, according to the principles of EBPH, to promote sustainable food models as well as improve prevention. The role of the Dietician in health education projects to promote an active lifestyle and the use of physical activity as a tool for their realization.

Examples of primary, secondary and tertiary prevention skills by presenting community, national and local projects and the methods and tools for their realization. Examples of tertiary prevention related to previous cancer, with particular reference to WCRF/AICR guidelines.

Sociology Of Health And Illness

The sociological "eye", as a sociologist analyzes social complexity.

Elements of sociology relevant to the health professions.

Concepts of health and illness and care delivery models.

The main facts as to the role of food and nutrition in social relationships.

Social conditioning of food choices and the primary measures of consumption in Italy.

The influence of food in the formation of the individual and social disparities in food consumption.

The historical social organization of food trade and the representation of food in contemporary society.

The organization of food trade in its different forms: to supermarket to fast foods.

Symbolic food representation aspects in the most widespread religious traditions.

Evidence-based medicine and clinical guidelines

Introduction to the principles of Evidence-Based Medicine

Systematic literature reviews and meta-analysis

Guidelines and critical review

Integration of scientific evidence and clinical decision making

How to write a research protocol

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale didattico in forma di dispense e riferimenti bibliografici verranno distribuiti/comunicati durante il corso. Materiale didattico in forma di dispense e riferimenti bibliografici verranno distribuiti/comunicati, resi disponibili sulla piattaforma, durante il corso.

Franco A. Fava (2016). Le Fabbriche del retail. Milano, Franco Angeli

INGLESE

Texts, references, guidelines and specific papers will be recommended and made available on the school platform during the lessons.

Franco A. Fava (2016). Le Fabbriche del retail. Milano, Franco Angeli.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Linee guida e medicina basata sulle evidenze
Nutrizione clinica e preventiva
Scienze tecniche dietetiche 12
Sociologia della salute

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ppvn

Linee guida e medicina basata sulle evidenze

Evidence-Based Medicine Guidelines

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Davide Giuseppe Ribaldone (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, davidegiuseppe.ribaldone@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione alla Medicina basata sulle prove di efficacia
Le rassegne sistematiche della letteratura e le metaanalisi
Le linee-guida e la loro valutazione critica
L'integrazione tra prove scientifiche e contesto nella decisione clinica:
La scrittura di un protocollo di ricerca

INGLESE

Introduction to the principles of Evidence-Based Medicine
Systematic literature reviews and meta-analysis
Guidelines and critical review
Integration of scientific evidence and clinical decision making
How to write a research protocol.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f08y

Nutrizione clinica e preventiva

Preventive Clinical Nutrition

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Andrea Pezzana (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0112402355, andrea.pezzana@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2

SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cibo e salute: concetti di riferimento e analisi di alcuni documenti (WHO, FAO, UNICEF)
 la nutrizione clinica preventiva tra EBM ed EBHP: ambiti di applicazione, strumenti, ricadute
 analisi critica e comparativa di alcuni documenti di indirizzo e linee guida: linee guida INRAN,
 WCRF/AICR, NCEP, USDA
 analisi di alcuni progetti e percorsi basati su modificazione dello stile di vita e dell'alimentazione,
 valutandone aspetti metodologici, effetti attesi e reali, punti di forza e criticità
 sostenibilità cibo-correlata e sviluppo sostenibile: documenti di posizione e rassegna di esperienze
 innovative
 etica della prevenzione e ruolo del dietista nella nutrizione clinica preventiva

INGLESE

Food and health: data analysis concepts and reference of some documents (WHO, FAO, UNICEF)
 EBM in clinical nutrition and preventive EBHP: areas of application, tools, effects
 Comparative and critical analysis of some policy documents and guidelines: INRAN, WCRF / AICR,
 NCEP, USDA Guidelines
 Analysis of projects based on lifestyle modification and nutrition, assessing methodological aspects,
 expected effects and real strengths and weaknesses

Food-related sustainability and sustainable development: position papers and review of innovative experiences

Ethics of prevention and the role of the dietician in preventive clinical nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ptpn

Scienze tecniche dietetiche 12

Dietetics 12

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Taira Monge (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, taira.monge@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Si rimanda all'insegnamento

english

See page of the Teaching.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Si rimanda all'insegnamento

english

See page of the Teaching.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Didattica frontale o online in relazione all'emergenza sanitaria

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

esame: tesina

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Complemento alla didattica

PROGRAMMA

italiano

Significato di prevenzione e di sostenibilità alimentare

Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi dell'EBM, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione.

Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area clinica

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione in ambito clinico, presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati per la prevenzione del tumore al seno e del colonretto.

Proposte nel campo della prevenzione primaria nei diversi ambiti individuati dal Piano Sanitario Nazionale e Regionale della Prevenzione

Dieta antinfiammatoria ed a basso indice glicemico come strumento di prevenzione

Ruolo del Dietista nei progetti di educazione sanitaria riguardanti sport e stile di vita.

english

Meaning of prevention and food sustainability

Dietitian intervention options and strategies, according to EBM, to encourage the adoption of a sustainable dietary model in the context of prevention.

The skills of the Dietitian in the field of prevention in the clinical area

Examples of application of the dietitian's skills in the area of prevention in the clinical setting, presentation of projects, methods and tools used: breast and colorectal cancer prevention

Proposals in the field of primary prevention in the various areas identified by the National and Regional Prevention Health Plan

Anti-inflammatory and low glycemic index diet as a prevention tool

Role of the Dietitian in health education projects concerning sport and lifestyle

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL al seguente

link: <https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3A+documenti+>

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=wqme

Sociologia della salute

Sociology Of Health And Illness

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Franco Alessandro Fava (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	franco.fava@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SPS/07 - sociologia generale
Erogazione:	Tradizionale

Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

L'"occhio" sociologico, come un sociologo analizza la complessità sociale.

Elementi di sociologia rilevanti per le professioni sanitarie.

Evoluzione nel tempo dei concetti di salute e di malattia e dei modelli di cura.

I principali indirizzi di pensiero sul ruolo del cibo e dell'alimentazione nelle relazioni sociali.

Il condizionamento sociale delle scelte alimentari e la rilevazione dei consumi in Italia.

L'influenza del cibo nella formazione dell'identità sociale individuale e disparità sociali nei consumi alimentari.

L'organizzazione storico-sociale del commercio alimentare e la rappresentazione del cibo nella società contemporanea.

L'organizzazione del commercio del cibo nei suoi diversi format: dai supermercati ai fast food.

Aspetti simbolici della rappresentazione del cibo nelle tradizioni religiose più diffuse.

Franco A. Fava (2016). Le Fabbriche del retail. Milano, Franco Angeli

INGLESE

The sociological "eye", as a sociologist analyzes social complexity.

Elements of sociology relevant to the health professions.

Concepts of health and illness and care delivery models.

The main facts as to the role of food and nutrition in social relationships.

Social conditioning of food choices and the primary measures of consumption in Italy.

The influence of food in the formation of the individual and social disparities in food consumption.

The historical social organization of food trade and the representation of food in contemporary society.

The organization of food trade in its different forms: to supermarket to fast foods.

Symbolic food representation aspects in the most widespread religious traditions.

Franco A. Fava (2016). The factories of the retail. Milano, Franco Angeli

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=jhid

NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1

CLINICAL NUTRITION 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3252
Docente:	Dott.ssa Daniela Vassallo (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Concetta Finocchiaro (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Maria Vittoria Mancino (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Laura Brossa (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0115082757, daniela.vassallo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria

Tipologia esame:	Scritto ed orale
------------------	------------------

PREREQUISITI

Essere in possesso delle nozioni di base di Farmacologia, Chirurgia e medicina; Medicina Specialistica (insegnamenti del primo semestre del secondo anno) Learn the basics of pharmacology, surgery and medicine; Specialized Medicine (teachings of the first semester of the second year)

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Fornire le conoscenze finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione nelle patologie gastrointestinali, in oncologia, nelle malattie neurologiche, nelle allergie e intolleranze, nella nutrizione artificiale, l'alimentazione e la nutrizione come impatto sulla risposta immunitaria. Verranno forniti gli strumenti per elaborare, formulare ed attuare diete specifiche.

INGLESE

Provide the knowledge aimed at the correct application and nutrition in gastrointestinal diseases, in oncology, in neurological diseases, in allergies and intolerances, artificial nutrition, diet and nutrition as impact on the immune response. We will be provided with the tools to develop, formulate and implement specific diets.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà avere sviluppato le seguenti capacità:

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE:

- capacità di raccogliere la storia clinica del paziente in relazione al suo stato di salute e alla diagnosi clinica per le patologie trattate durante il corso;
- capacità di raccogliere dati sul comportamento e sulle abitudini alimentari e informazioni sulle variazioni ponderali;
- capacità di rilevare la presenza di segnali fisici correlati allo stato nutrizionale e di stimare l'apporto di energia, nutrienti e altri componenti alimentari;
- capacità di analizzare i dati biochimici e strumentali di interesse nutrizionale;

l'acquisizione di queste capacità permettono di saper effettuare una adeguata valutazione dietistica.

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE APPLICATE:

- capacità di identificare il problema;

- saper correlare il problema alle cause;
- capacità di definire le caratteristiche dei sintomi ;
- saper formulare la diagnosi dietetica.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

- acquisire consapevole autonomia di giudizio nel definire gli obiettivi terapeutici;
- saper identificare le priorità del trattamento;
- saper selezionare le opzioni terapeutiche;
- saper identificare, sulla base della valutazione e della diagnosi dietetica, la strategia terapeutica appropriata , al fine di pianificare e attuare un adeguato intervento nutrizionale

ABILITA' COMUNICATIVA:

- saper sviluppare e discutere i casi clinici reali di patologie oggetto dei moduli;
- saper condividere il programma nutrizionale con il gruppo multidisciplinare che si occupa del paziente (in relazione ai casi clinici trattati);
- saper comunicare e concordare in modo chiaro e semplice con il paziente, la famiglia o il care giver, gli obiettivi;
- saper educare e informare il paziente, la famiglia o il care giver sul monitoraggio del peso e delle ingesta nei pazienti a rischio di malnutrizione
- saper educare il paziente, la famiglia o il care giver alla gestione della nutrizione enterale (anche attraverso l'elaborazione di materiale informativo)

CAPACITA' DI APPRENDIMENTO:

- acquisire capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un buon grado di autonomia.

INGLESE

At the end of the course the student must have developed the following skills:

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

- ability to collect the patient's clinical history in relation to his state of health and the clinical diagnosis for the pathologies treated during the course;
- ability to collect data on behavior and eating habits and information on weight changes;
- ability to detect the presence of physical signals related to nutritional status and to estimate the intake of energy, nutrients and other food components;
- ability to analyze biochemical and instrumental data of nutritional interest;

the acquisition of these abilities allow to know how to carry out an adequate dietary evaluation.

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING APPLIED:

- ability to identify the problem;
- knowing how to relate the problem to the causes;
- ability to define the characteristics of the symptoms;
- know how to formulate the dietetic diagnosis.

AUTONOMY OF JUDGMENT

- acquire conscious autonomy of judgment in defining the therapeutic objectives;
- know how to identify the priorities of the treatment;
- know how to select therapeutic options;
- knowing how to identify, on the basis of the evaluation and dietary diagnosis, the appropriate therapeutic strategy, in order to plan and implement an adequate nutritional intervention

COMMUNICATION SKILLS:

- be able to develop and discuss real clinical cases of pathologies covered by the modules;
- knowing how to share the nutritional program with the multidisciplinary group that takes care of the patient (in relation to the clinical cases treated);
- knowing how to communicate and agree in a clear and simple way with the patient, family or care giver, the objectives;

- know how to educate and inform the patient, family or care giver about weight and ingestion monitoring in patients at risk of malnutrition

- know how to educate the patient, family or care giver in the management of enteral nutrition (also through the development of informative material)

LEARNING ABILITY:

- acquire autonomous learning skills and self-assessment of their own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a good degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento è costituito da 5 crediti formativi suddivisi in 4 moduli: 1 da 2 crediti e 3 da 1 credito, per un totale di 60 ore di lezioni frontali in aula. La frequenza alle lezioni è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive.

INGLESE

The course consists of 5 credits divided into 4 modules: 1 module with 2 credits and 3 modules with 1 credit, for a total of 60 hours of frontal lessons in the classroom. Attendance is mandatory for at least 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in:

una prova scritta per il modulo di Nutrizione Clinica 3 (domande chiuse a risposta multipla e domande aperte a risposta breve)

una prova scritta per il modulo di Scienze Tecniche Dietetiche 7 (domande chiuse a risposta multipla e domande aperte a risposta breve)

una prova orale per il modulo di Nutrizione Clinica 2

una prova orale per il modulo Scienze Tecniche Dietetiche 6

Le domande vertono a rilevare le nozioni generali e la capacità a trasferire le conoscenze in atti pratici.

Il voto (espresso in 30esimi) risulta dalla media ponderata rispetto ai CFU di ogni modulo.

INGLESE

The examination consists of:

a written test for clinical nutrition 3 module (closed questions with multiple answers and open short-answer questions)

a written test for Technical Sciences Dietary 7 (closed questions with multiple answers and open short-answer questions)

an oral exam for clinical nutrition 2 module

an oral exam for Technical Sciences Dietary 6 module

The questions relate to detect the general concepts and the ability to transfer knowledge into practical actions.

The vote (in thirtieths) is a weighted average compared to the credits of each module.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Scienze Tecniche Dietetiche 7 prevede l'utilizzo di 1 collaboratore alla didattica per lo svolgimento di prove pratiche di elaborazione schemi dietetici a consistenza modificata e stesura di programmi per infusione di miscele tramite sonda.

INGLESE

Technical Sciences Dietary 7 provides the use of 1 teaching assistant for the conduct of consistency in dietary patterns processing practical tests amended and writing of programs for using probe mixtures infusion.

PROGRAMMA

ITALIANO

Nutrizione Clinica 2

Definizione e classificazione degli aspetti clinici - nutrizionali delle seguenti patologie:

- La carie dentaria: prevenzione dietetica
- Patologie del cavo orale ed esiti della chirurgia bucco faringea
- La malattia da reflusso gastroesofageo
- Maldigestione e malassorbimento
- Celiachia dell'adulto
- Le malattie infiammatorie croniche intestinali
- La sindrome da intestino corto
- Malattie della colecisti, delle vie biliari e del fegato
- Malattie del pancreas: pancreatite acuta e pancreatite cronica
- Patologie neoplastiche gastrointestinali e del pancreas
- Alimentazione preoperatoria e postoperatoria
- Esiti della chirurgia digestiva

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischi medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine

Pianificazione dell' intervento medico - nutrizionale

Valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza

Il trattamento multidisciplinare integrato: otorinolaringoiatri, gastroenterologi, chirurghi, ecc) e con altre figure professionali dedicate all'assistenza e cura del paziente

Condivisione del programma nutrizionale con il gruppo multidisciplinare che si occupa del paziente

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista nell'approccio terapeutico alle patologie oggetto del modulo

Ruolo del Dietista nella prevenzione primaria e secondaria del tumore mammario e del tumore colon retinale

Formulare e concordare con il paziente/famiglia gli obiettivi specifici, realistici, accettabili e misurabili tenendo conto di tutte le variabili del paziente e valutabili nel tempo

- educazione/informazione finalizzata al monitoraggio del peso e delle ingesta nei pazienti a rischio di malnutrizione
- Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo

Scienze Tecniche Dietetiche 7

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da: malnutrizione in AIDS, malattie neurodegenerative (PARKINSON - SLA - DEMENZE - STROKE)Trattamento nutrizionale del paziente anziano fragile e sarcopenico, ruolo del dietista nei pazienti con disfagia , patologie che richiedono una nutrizione artificiale (N.E.), ruolo del dietista nella NA, gestione della NED

- inquadramento del paziente
- scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente
- Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti
- scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica
- l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

- definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)
- selezione delle opzioni terapeutiche
- scelta delle modalità operative
- definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)
- calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,
- calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica
- formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia
- formulazione di prescrizioni dietetiche per il supporto nutrizionale per os
- formulazione di prescrizioni per la Nutrizione artificiale e richiesta delle miscele nutrizionali, integratori ai servizi farmaceutici

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Educazione terapeutica:

- Ruolo del Dietista nell'approccio terapeutico alle patologie oggetto del modulo ed in N.A.
- Formulare e concordare con il paziente/famiglia gli obiettivi specifici, realistici, accettabili e misurabili tenendo conto di tutte le variabili del paziente e valutabili nel tempo
- impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale
- gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento
- educazione del paziente/famiglia alla gestione della nutrizione al domicilio
- elaborazione di materiale informativo
- Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

INGLESE

Clinical Nutrition 2

Definition and classification of clinical aspects - nutritional of the following diseases:

- Tooth decay: dietary prevention
- oral disorders and outcomes of the buccal pharyngeal surgery
- The gastroesophageal reflux disease
- Maldigestion and malabsorption
- Adult Celiac Disease
- The inflammatory bowel diseases
- The short bowel syndrome
- Diseases of the gallbladder, biliary tract and liver
- Diseases of the pancreas: acute pancreatitis and chronic pancreatitis
- gastrointestinal disorders and cancer of the pancreas
- Power preoperative and postoperative
- Outcomes of the digestive surgery

Onset and evolution of diseases nutritionally, assessment of biochemical and instrumental data, characteristics of symptoms, diagnosis, prognosis, medical risks - related nutritional, short and long-term complications

Planning of 'medical intervention - nutrition

The therapeutic setting Rating: outpatient, day hospital, inpatient

The integrated multidisciplinary treatment: ENT specialists, gastroenterologists, surgeons, etc.) and other professionals dedicated to the assistance and patient care

The medical nutritional therapy, diet therapy, oral supplementation and artificial nutrition

Clinical Nutrition 3

Definition and classification of clinical aspects - nutritional of the following diseases:

- Neurological diseases (ALS, STROKE, degenerative neurological diseases or not) and their clinical-nutritional evolution with particular regard to dysphagic

Allergies and intolerances

Food and nutrition: impact on the immune response

Artificial Nutrition (N.E. - N.P)

Role of nutrition in breast cancer

Onset and evolution of diseases nutritionally, assessment of biochemical and instrumental data, characteristics of symptoms, diagnosis, prognosis, medical risks - related nutritional, short and long-term complications

Planning of 'medical intervention - nutrition

The therapeutic setting Rating: outpatient, day hospital, inpatient, communities, skilled nursing centers for medium to long-term treatments and sending criteria to the different structures

The integrated multidisciplinary treatment: collaboration with other specialists for the nutritional aspect (neurologists, geriatricians, internists, etc.) and other professionals dedicated to the assistance and patient care (speech therapists, physiotherapists, etc.)

The medical nutritional therapy, diet therapy, oral supplementation and artificial nutrition

Applied Dietetic Technical Sciences 6

From medical diagnosis to the dietary assessment of patients suffering from gastrointestinal diseases and disorders, hepatobiliary, the surgical patient in the pre and post surgery, the cancer patient, the patient undergoing bone marrow transplantation

- classification of the patient
- choice of the method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient
- Choice of method for estimating the intake of energy and nutrients

- choice of the methodology and tools best suited for evaluating anthropometric of first-level screening nutritional choice for the detection of the risk of malnutrition
- The patient's physical examination: detection of signals and symptoms of malnutrition by excess or defect related to the disease, presence of edema or fluid retention, presence of malabsorption

The method for assessing the reasons for change and tools to promote patient compliance

Making dietary diagnosis based on the analysis and interpretation of data from scientific

evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

- definition of dietary goals (priorities, goals and therapeutic contract)
- selection of treatment options
- selection of the operating mode
- definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)
- calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,
- calculation of the energy needs and nutrient based on the clinical situation
- formulation of dietary prescription for the specific disease

The arrangements for monitoring and evaluation of outcomes.

Setting the nutritional re-feeding program in the surgical patient or after the fasting period

Sharing the nutritional program with the multidisciplinary group in charge of the patient

Therapeutic education:

Dietitian role in the therapeutic approach to the subject of the module diseases

Role of the Dietitian in primary and secondary prevention of breast cancer and colorectal cancer

Formulate and agree with the patient / family specific, realistic, measurable and acceptable taking into account all patient variables and evaluated over time

- Education / information aimed at weight monitoring and ingesta in patients at risk of malnutrition
- Development and discussion of real clinical cases of object module diseases.

Applied Dietetic Technical Sciences 7

From medical diagnosis to the dietary assessment of patients suffering from neurological diseases (SLA -STROKE - dementias), nutrition in patient AIDS, nutrition in older patient and sarcopenia, diseases that require artificial nutrition (N.E. -)NED

- classification of the patient
- choice of the method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient
- Choice of method for estimating the intake of energy and nutrients
- choice of the methodology and tools best suited for evaluating anthropometric
- The patient's physical examination: detection of signals and symptoms of malnutrition by excess or defect, related to pathology

Making dietary diagnosis based on the analysis and interpretation of data

By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

- definition of dietary goals (priorities, goals and therapeutic contract)
- selection of treatment options
- selection of the operating mode
- definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)
- calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,
- calculation of the energy needs and nutrient based on the clinical situation
- formulation of dietary prescription for the specific disease
- formulation of dietary requirements for nutritional support for os
- formulation of requirements for artificial nutrition and nutritional requirement of mixtures, supplements to pharmacy services

The arrangements for monitoring and evaluation of outcomes.

Therapeutic education:

- Role of the Dietitian in the therapeutic approach to the subject of the module diseases and N.A.
- Formulate and agree with the patient / family specific, realistic, measurable and acceptable taking into account all patient variables and evaluated over time
 - setting the nutritional rehabilitation program
 - Management of motivation and / or resistance to change
 - Education of the patient / family to the gestion of nutrition at home
 - preparation of information material
 - Development and discussion of real clinical cases of object module diseases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Agli studenti verrà fornito il materiale utilizzato per le lezioni (slides) e articoli scientifici di approfondimento per i temi trattati nel corso. Tale materiale funge da supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

INGLESE

Students will be provided the material used for lessons (slides) and scientific articles for study the topics covered in the course. This material serves as a support for the study guide and exam preparation.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

- Nutrizione clinica 2
- Nutrizione clinica 3
- Scienze tecniche dietetiche 6
- Scienze tecniche dietetiche 7

Nutrizione clinica 2

Clinical Nutrition 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott.ssa Daniela Vassallo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115082757, daniela.vassallo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinici - nutrizionali delle patologie del cavo orale ed esiti della chirurgia bucco faringea, malattia da reflusso gastroesofageo, Maldigestione e malassorbimento

Celiachia dell'adulto, malattie infiammatorie croniche intestinali, sindrome dell'intestino corto

Malattie della colecisti, delle vie biliari e del fegato

Malattie del pancreas: pancreatite acuta e cronica

Patologie neoplastiche gastrointestinali e del pancreas

Alimentazione preoperatoria e postoperatoria

Esiti della chirurgia digestiva

Diagnosi Clinico – Nutrizionale

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischio medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine

Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale: valutazione del setting terapeutico.

Il trattamento multidisciplinare integrato.

La terapia medico – nutrizionale

Indicazioni alla dietoterapia. Alla supplementazione orale nutrizionale e alla N.A.

INGLESE

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7c67

Nutrizione clinica 3

Clinical Nutrition 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Concetta Finocchiaro (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116334295, concetta.finocchiaro@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinico - nutrizionali delle seguenti patologie:

Malattie neurologiche (SLA – Stroke – Patologie neurologiche degenerative vascolari e non) e loro evoluzione clinico-nutrizionale con particolare riguardo all'aspetto disfagico

Allergie e intolleranze

Alimentazione e nutrizione: impatto sulla risposta immunitaria

Nutrizione artificiale (N.E. – N. P.)

Diagnosi Clinico – Nutrizionale

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischi medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine

Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza, comunità, centri di cura specializzati per trattamenti a medio – lungo termine e criteri di invio alle differenti strutture.

Il trattamento multidisciplinare integrato:

Collaborazione con altri specialisti per l'aspetto nutrizionale (neurologici. geriatri, internisti ecc) e con altre figure professionali dedicate all'assistenza e cura del paziente (logopedisti, fisioterapisti ecc,)

La terapia medico – nutrizionale

INGLESE

; ; ;

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=55bf

Scienze tecniche dietetiche 6

Dietetics 6

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Laura Brossa (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Maria Vittoria Mancino (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, laura.brossa@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da malattie e disordini del tratto gastrointestinale; epatobiliari; del paziente chirurgico in fase pre e post intervento; del paziente oncologico, del paziente sottoposto a trapianto di midollo osseo

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini

alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

Scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

Scelta di screening nutrizionali di primo livello per la rilevazione del rischio di malnutrizione

L'esame obiettivo del paziente:

rilevazione di sintomi che possono far diminuire gli apporti nutrizionali o modificare le scelte alimentari;

presenza di edemi o ritenzione idrica, presenza di malassorbimento

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire la compliance del

paziente

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici a breve e a lungo termine

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica appropriato allo stato clinico del paziente

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Impostazione del programma di rialimentazione nutrizionale nel paziente chirurgico o dopo periodo di

digiuno

Condividere il programma nutrizionale con il gruppo multidisciplinare che si occupa del paziente

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista nella prevenzione primaria e secondaria del tumore mammario e del tumore colon

rettale

Sviluppare nei pazienti e nei caregivers le conoscenze e le competenze per la gestione delle complicanze ad impatto nutrizionale

Educazione/informazione finalizzata al monitoraggio del peso e delle ingestioni nei pazienti a rischio di

malnutrizione

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=388d

Scienze tecniche dietetiche 7

Dietetics 7

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Maria Vittoria Mancino (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336491, mariavittoria.mancino@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da: Malattie neurologiche (SLA – STROKE – SCLEROSI MULTIPLA – DEMENZE), Allergie e intolleranze, Patologie con impatto sulla risposta immunitaria, Patologie che richiedono una nutrizione artificiale (N.E. – N. P.):

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

- scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti
- scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

· l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

identificazione, sulla base della valutazione e della diagnosi dietetica, della strategia terapeutica appropriata

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia

formulazione di prescrizioni dietetiche per il supporto nutrizionale per os

formulazione di prescrizioni per la Nutrizione artificiale e richiesta delle miscele

nutrizionali, integratori ai servizi farmaceutici

Concordare il programma di monitoraggio, definire frequenza, tempo e durata degli incontri di follow-up

Documentare l'intervento nutrizionale

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista nell'approccio terapeutico alle patologie oggetto del modulo ed in N.A.

Concordare con il paziente /famiglia gli obiettivi realistici tenendo conto di tutte le variabili del paziente.

Formulare obiettivi specifici, accettabili, misurabili, realistici e valutabili nel tempo

impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale

Educazione del paziente /famiglia alla gestione della nutrizione al domicilio.

Elaborazione di materiale informativo.

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=d9fd

NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2

CLINICAL NUTRITION 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3253
Docente:	Dott. Fabio Dario Merlo (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Stefano Boschetti (Docente Titolare dell'insegnamento) Cristina Borgio (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Paolo Pradella (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, stefano.boschetti@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Essere in possesso delle nozioni di base di Farmacologia, Chirurgia e medicina; Medicina Specialistica (insegnamenti del primo semestre del secondo anno) Learn the basics of pharmacology, surgery and medicine; Specialized Medicine (teachings of the first semester of the second year)

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti per impostare un piano di trattamento nutrizionale secondo gli Standard nutrizionali e le linee guida, comprensivo di: valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative e metodi di verifica, nell'obesità, nei D.C.A., nelle malattie dell'apparato renale e nell'insufficienza intestinale.

INGLESE

Teach the correct application of food and nutrition, according to nutritional standards and main specific guidelines, in diseases relating to eating disorders, obesity, renal diseases and intestinal failure. Will be given the tools to develop, formulate and implement specific diets.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensione Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative finalizzate ad effettuare una corretta valutazione dietetica mediante:

-raccolta della storia clinica del paziente in relazione al suo stato di salute e alla diagnosi clinica per

le patologie trattate durante il corso

- raccolta dei dati su comportamento e abitudini alimentari, variazioni ponderali, presenza di segnali fisici correlati allo stato nutrizionale
- stima dell'apporto di energia, nutrienti e altri componenti alimentari
- analisi dei dati biochimici e strumentali di interesse nutrizionale

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche nel:

- effettuare la diagnosi dietetica (identificando il problema, correlandolo alle cause, definendo le caratteristiche dei sintomi)
- pianificare ed attuare l'intervento nutrizionale definendo gli obiettivi terapeutici: priorità del trattamento, selezione delle opzioni terapeutiche

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione dei dati anamnestici, clinici, di laboratorio e strumentali per implementare la strategia terapeutica più appropriata in accordo con gli standard professionali, le linee guida ed i codici professionali ed accettando responsabilità personali, di azione e decisione.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti specifici per attivare una comunicazione efficace e congrua, orale e scritta, con il paziente ed i professionisti all'interno del team multidisciplinare di cura, adattandone contenuti e modalità.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia e ad aggiornarsi costantemente per l'attività professionale nella cura delle patologie oggetto dell'insegnamento.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of theoretical and applicative skills with the aim of making a correct dietetic evaluation through:

- collection of the clinical history of the patient in relation to his state of health and clinical diagnosis for diseases treated during the course.
- collection of data on behavior and eating habits, about weight changes, physical signals related to the nutritional status
- estimation of the intake of energy, nutrients and other food components
- analysis of biochemical and instrumental data of nutritional interest

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of the ability to apply the theoretic knowledges in:

- making the dietetic diagnosis (identifying the problem, relating it to the causes, defining the characteristics of the symptoms)
- planning and implementing the Nutritional Intervention defining treatment goals: priority treatment, selection of treatment options)

MAKING JUDGEMENTS Acquisition of aware judgment autonomy concerning evaluation and interpretation of data to achieve the appropriate therapeutic strategy according to professional standards, guidelines

COMMUNICATION SKILLS Acquisition of skills and expertise to activate an effective and adequate communication, oral and written, with patients and professionals working in the multidisciplinary cure team

LEARNING SKILLS. Acquisition of autonomous learning capacity and self-assessment of its preparation, in order to undertake subsequent studies with a high degree of autonomy and to help keeping up to date in the cure of these diseases

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento è costituito da 5 crediti formativi suddivisi in 4 moduli: 1 da 2 crediti e 3 da 1 credito, per un totale di 60 ore di lezioni frontali in aula. La frequenza alle lezioni è obbligatoria per almeno il 70% delle ore complessive.

DIDATTICA ALTERNATIVA: In caso di permanenza della emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, il corso sarà erogato in modalità a distanza. Il corso sarà organizzato in lezioni teoriche sincrone utilizzando la piattaforma WebEx ed esercitazioni con gli studenti asincrone. Tutto il materiale didattico sarà pubblicato e/o disponibile sulla piattaforma Moodle: slides, dispense. La comunicazione con gli studenti avviene mediante e-mail.

INGLESE

The course consists of 5 credits divided into 4 modules: 1 module with 2 credits and 3 modules with 1 credit, for a total of 60 hours of frontal lessons in the classroom. Attendance is mandatory for at least 70% of the total hours.

ON LINE TEACHING: In case of persistence of the health emergency due to COVID-19, the course will be delivered remotely. The course will be organized in theoretical lessons synchronous using the WebEx platform and activities to be carried with students asynchronous. All teaching material will be published and /or available on the Moodle platform. Communication with students takes place through e-mail.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in una prova scritta (30 punti) per ogni modulo di corso e consiste di domande a scelta multipla e domande aperte o casi clinici. Le domande vertono a rilevare le nozioni generali e la capacità a trasferire le conoscenze in atti pratici.

Il voto, (espresso in 30esimi) risulta dalla media ponderata rispetto ai CFU di ogni insegnamento.

ESAMI A DISTANZA: In caso di permanenza della emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, l'esame sarà realizzato in modalità a distanza. Esso consisterà di un test su piattaforma Moodle + contestuale colloquio orale (obbligatorio) via Web-Ex, secondo il Decreto Rettorale n.1097/2020. Il test avrà medesima strutturazione dell'esame in presenza. Coloro che avranno superato lo scritto con un voto uguale o superiore a 18/30 saranno ammessi al colloquio orale, via piattaforma Web-

Ex. Gli studenti riceveranno comunicazione delle modalità di accesso al test e alla piattaforma WebEx mediante messaggio E-mail sull'indirizzo di posta istituzionale.

Queste modalità potranno subire variazioni in caso di pubblicazione di ulteriori decreti Rettorali relativi allo svolgimento degli esami stessi.

INGLESE

The exam consists of a written test (30 points) for each module of the course and consists of multiple-choice quiz and open short-answer questions or case reports. The questions relate to detect the general concepts and the ability to transfer knowledge into practical actions. The vote (in thirtieths) is a weighted average compared to the credits of each course.

ON LINE EXAMS: In case of persistence of the health emergency due to COVID-19, the exam will be carried out remotely. It will consist of a test (written) on the Moodle platform + oral interview (mandatory) via Web-Ex, according to the Rectoral Decree n.1097 / 2020. The test will be the same in structure as above. Those who have passed the written exam with a mark equal to or greater than 18/30 will be admitted to an oral interview immediately after, via the WebEx platform. Students will receive communication on how to access the test and the Web-Ex platform by e-mail on the institutional e-mail address.

These methods may be subject to change in the event of publication of further Rectoral decrees relating to the conduct of the exams themselves.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Il docente è disponibile su appuntamento telematico a discutere, ripetere e chiarire i concetti spiegati nelle lezioni. Non sono previste ulteriori attività di supporto

INGLESE

Moreover, the teacher is available for students, through a telematic appointment, to discuss, repeat explanations and clarify what already explained during previous lessons. No other support activities are provided.

PROGRAMMA

ITALIANO

Nutrizione clinica 4

1) **Obesità:** Classificazione degli stati ponderali; Epidemiologia; Fisiopatologia; Complicanze; Cenni di terapia farmacologica; Chirurgia bariatrica (tipi di intervento, indicazioni); Terapia dietetica (diete ipocaloriche standard, diete VLCD chetogeniche, terapia dietetica post chirurgia bariatrica)

2) **Disturbi del Comportamento Alimentare:** Criteri diagnostici del DSM-V; Diagnosi Clinico – Nutrizionale; Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale; Valutazione dei dati biochimici e strumentali; Complicanze a breve e lungo termine; La refeeding syndrome; Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale; Valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza, comunità, centri di cura specializzati per trattamenti a medio – lungo termine e criteri di invio alle differenti strutture; L'urgenza nutrizionale nei DCA: cenni sul trattamento sanitario obbligatorio e lo stato di necessità; Il trattamento multidisciplinare integrato; La terapia medico nutrizionale; Dietoterapia; La nutrizione artificiale

3) **Insufficienza Intestinale:** Definizione; Classificazione anatomico-funzionale; Epidemiologia; Fisiopatologia; Complicanze a breve medio e lungo termine; Valutazione clinica e nutrizionale; Cenni di terapia farmacologica con riferimento alle nuove terapia ormonali; Terapia dietetica; Ruolo del dietista nell'insufficienza intestinale; Nutrizione artificiale; Setting di cura e gestione domiciliare delle terapie

Scienze Tecniche Dietetiche 8

Inquadramento clinico tramite diagnosi medica e valutazione dietetica del paziente affetto da nefropatia con o senza complicanze associate (come ipertensione, obesità, diabete, ecc.):

Identificazione patologia primaria e patologie concomitanti;

Valutazione antropometrica: metodi e strumenti;

Analisi dei dati biochimici e strumentali inerenti alla patologia;

Valutazione nutrizionale sulle abitudini alimentari: metodi e strumenti;

Esame obiettivo del paziente: rilevazione segni e sintomi della malnutrizione

Inquadramento generale delle problematiche per motivare il trattamento dietetico e favorire il cambiamento

Effettuazione della diagnosi dietetica:

Identificare il/i problema/i e correlarlo/i alle cause;

Definire le caratteristiche dei sintomi;

Formulare la diagnosi dietetica

Pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale del paziente nefropatico tramite le evidenze scientifiche e le Linee guida presenti nella letteratura scientifica:

Cenni sulla nascita delle diete ipoproteiche e loro evoluzione nel tempo

Definizione degli obiettivi terapeutici (priorità e obiettivi secondari);

Scelta delle modalità operative;

Definizione del peso di riferimento (ideale, attuale o desiderabile);

Calcolo del dispendio energetico basale e totale corretto sulla base della situazione clinica;

Analisi e calcolo dei fabbisogni proteici, e in micronutrienti dei pazienti con:

Insufficienza Renale Cronica: dieta 0,8 g, 0,6 e 0,3 g di proteine (con chetoanaloghi);

IRC con complicanze e patologie associate (diabete, gotta, ecc.);

Sindrome nefrosica;

Dialisi: emodialisi e dialisi peritoneale;

Trapianto renale;

Calcolosi renale

Formulazione piano dietetico personalizzato

Definizione del monitoraggio e valutazione degli esiti;

Educazione alimentare del paziente nefropatico: scelta metodologie e loro attuazione (opuscoli,

incontri di gruppo, ecc..)

Scienze Tecniche Dietetiche 9

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da sovrappeso, obesità ed obesità grave, malattie endocrinologiche di interesse nutrizionale, malattie cardiovascolari e coronariche, in trattamento medico o post-chirurgico (con particolare riferimento alla Chirurgia bariatrica), diabete di tipo 1 e di tipo 2, il trattamento delle ipoglicemie, delle dislipidemie, dell'iperuricemia e della sindrome metabolica:

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale: definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale

impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale

gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento

pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea

metodologia di intervento nutrizionale sulla conta dei carboidrati nel diabete di tipo 1 e di tipo 2

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

Scienze Tecniche Dietetiche 10

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da disturbi del comportamento alimentare (D.C.A.):

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale: definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)
calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,
calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica
formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia
Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.
Educazione terapeutica:
Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale
impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale
gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento
pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea, gestione delle abbuffate, metodi compensativi
definizione di appetito, fame e sazietà
tecniche di comunicazione: sviluppare competenze relazionali quali comunicare, lavorare in gruppo, negoziare.
Sviluppo e discussione di casi clinici.

INGLESE

Clinical Nutrition 4

1) Obesity: Classification; Epidemiology; Physiopathology; Complications; Hints of Drug therapy; Bariatric Surgery; Diet Therapy (LCD, VLCD-K, post-surgery diet)

2) Eating Disorders: DSM-V diagnostic criteria; Clinical Nutritional diagnosis; Onset and evolution of diseases; Biochemical and instrumental data evaluation; Short and long term Complications (refeeding syndrome); Planning of medical-nutritional intervention; Evaluation of the therapeutic setting: outpatient, day hospital, inpatient, community care centers for specialized treatment in the medium-long term; The nutritional emergency in the DCA: notes on mandatory medical treatment and the state of necessity; The integrated multidisciplinary treatment; Medical and nutritional therapy; Diet therapy; Artificial nutrition

3) Intestinal Failure: Definition (failure/insufficiency); Anatomical-functional classification, Clinical Classification; Epidemiology; Physiopathology; Short and long term complications; Clinical and Nutritional Assessment; Hints of drug therapy and novel hormonal therapy; Diet therapy; Role of dietitian in intestinal failure/insufficiency; Home care of I/F patients.

Dietetics 8

clinical classification by medical diagnosis and dietary assessment of patients with kidney disease with or without associated complications (such as hypertension, obesity, diabetes, etc ..):

Identification of primary disease and comorbidities;

Anthropometric Assessment: methods and tools;

Data analysis Biochemical and related to pathology;

Nutritional assessment on dietary habits: methods and tools;

Examination of the patient: recognition signs and symptoms of malnutrition

General overview of the issues to motivate dietary treatment and foster change

Performing diagnosis diet:

Identify the problem and relate to the causes;

Define the characteristics of the symptoms;

Formulate the diagnosis diet

Planning and implementation of nutritional intervention renal patient through the scientific evidence and the guidelines in the scientific literature:
Notes on the birth of low-protein diets and their evolution over time
definition of therapeutic goals (priority and secondary objectives);
Choice of operating modes;
Defining the reference weight (ideal, actual or desirable);
Calculation of basal energy expenditure and total adjusted based on the clinical situation;
Analysis and calculation of protein requirements, and micronutrients in patients with:
Chronic Kidney Disease: Diet 0.8 g, 0.6 and 0.3 g of protein (with chetoanalogues);
IRC with complications and associated diseases (diabetes, gout, etc ..);
Nephrotic syndrome;
Dialysis: hemodialysis and peritoneal dialysis;
Kidney transplantation;
Kidney stoney
Formulation customized dietary plan
Defining the monitoring and evaluation of outcomes;
Nutrition education of the renal patient: selection methods and their implementation (brochures, group meetings, etc ..)

Dietetics 9

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with overweight, obesity and severe obesity, endocrine diseases withf nutritional interest, cardiovascular and coronary heart disease, in medical or post-surgical treatment (with particular reference to the bariatric surgery), type 1 and Type 2 diabetes, treatment of hypoglycemia, dyslipidemia, hyperuricemia and the metabolic syndrome:

grading of the patient

choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient

Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients

choice of the methodology and tools for the anthropometric evaluation

physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect disease-related

Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote changes

Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data

By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)

selection of treatment options

choice of operating modes

definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)

calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,

calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation

formulation of dietary prescription for specific disease

Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.

therapeutic education:

Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education

setting the nutritional rehabilitation program

management of motivation and / or resistance to change

risks of variations in weight, body composition

methodology of nutritional intervention on carbohydratescounting in diabetes type 1 and type 2

Development and discussion of real clinical cases of diseases.

Dietetics 10

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with eating disorders (DCA):
classification of the patient
choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient
Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients
choice of the methodology and tools best suited for the anthropometric evaluation
physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect, disease-related
Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote change
Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data
By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:
definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)
selection of treatment options
choice of operating modes
definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)
calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,
calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation
formulation of dietary prescription for specific disease
Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.
Therapeutic education:
Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education
setting the nutritional rehabilitation program
management of motivation and / or resistance to change
dangers of variations in weight, body composition, management binges, compensation methods
definition of appetite, hunger and satiety
Communication skills: develop soft skills such as communication, work in teams, negotiate.
Development and discussion of clinical cases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Agli studenti verrà fornito il materiale utilizzato per le lezioni (slides) e articoli scientifici di approfondimento per i temi trattati nel corso. Tale materiale funge da supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

INGLESE

Students will be provided the material used for lessons (slides) and scientific articles for study the topics covered in the course. This material serves as a support for the study guide and exam preparation.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Nutrizione clinica 4

Scienze tecniche dietetiche 10

Scienze tecniche dietetiche 8

Scienze tecniche dietetiche 9

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=58a5

Nutrizione clinica 4

Clinical Nutrition 4

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Fabio Dario Merlo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335529, fabiodario.merlo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione e classificazione degli aspetti clinici - nutrizionali delle seguenti patologie:

Malattie dismetaboliche (diabete, obesità, sindrome dismetabolica, dislipidemie) e Disturbi del Comportamento Alimentare (criteri diagnostici del DSM-IV, classificazione dei vari Tipi e Sottotipi di DCA

Diagnosi Clinico – Nutrizionale

Esordio ed evoluzione delle malattie sotto il profilo nutrizionale, valutazione dei dati biochimici e strumentali, caratteristiche dei sintomi, diagnosi, prognosi, rischi medico - nutrizionali correlati, complicanze a breve e lungo termine

Pianificazione dell' intervento medico – nutrizionale

Valutazione del setting terapeutico: ambulatorio, Day Hospital, degenza, comunità, centri di cura specializzati per trattamenti a medio –lungo termine e criteri di invio alle differenti strutture.

L'urgenza nutrizionale nei DCA: cenni sul trattamento sanitario obbligatorio e lo stato di necessità

Il trattamento multidisciplinare integrato

La terapia medico nutrizionale

Dietoterapia, terapia chirurgica per l'obesità, nutrizione artificiale.

INGLESE

Definition and classification of the clinical and nutritional aspects of the following diseases:

metabolic diseases (diabetes, obesity, metabolic syndrome, dyslipidemia) and Eating Disorders (DSM-IV diagnostic criteria, classification of various types and subtypes of DCA

Clinical Nutritional diagnosis -

Onset and evolution of diseases from a nutritional, biochemical and instrumental evaluation of data, characteristics of symptoms, diagnosis, prognosis, risks medical - nutritional related complications in the short and long term

Planning of medical-nutrition intervention

Evaluation of the therapeutic setting: outpatient, day hospital, inpatient, community care centers for specialized treatment in the medium -long term criteria and sending the different structures.

The nutritional emergency in the DCA: notes on mandatory medical treatment and the state of necessity

The integrated multidisciplinary treatment

Medical nutrition therapy

Diet therapy, surgical therapy for obesity, artificial nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Scienze tecniche dietetiche 10

Dietetics 10

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Paolo Pradella (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	paolo.pradella@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da disturbi del comportamento alimentare (D.C.A.):
inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale

impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale

gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento

pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea, gestione delle abbuffate, metodi compensativi

definizione di appetito, fame e sazietà

tecniche di comunicazione: sviluppare competenze relazionali quali comunicare, lavorare in gruppo, negoziare.

Sviluppo e discussione di casi clinici.

INGLESE

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with eating disorders (DCA):

classification of the patient

choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient

Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients

choice of the methodology and tools best suited for the anthropometric evaluation

physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect, disease-related

Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote change

Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data

By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)

selection of treatment options

choice of operating modes

definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)

calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,

calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation

formulation of dietary prescription for specific disease

Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.

Therapeutic education:

Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education
setting the nutritional rehabilitation program
management of motivation and / or resistance to change
dangers of variations in weight, body composition, management binges, compensation methods
definition of appetite, hunger and satiety
Communication skills: develop soft skills such as communication, work in teams, negotiate.
Development and discussion of clinical cases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=0307

Scienze tecniche dietetiche 8

Dietetics 8

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Cristina Boggio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, cristina.boggio@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Inquadramento clinico tramite diagnosi medica e valutazione dietetica del paziente affetto da nefropatia con o senza complicanze associate (come ipertensione, obesità, diabete, ecc.):

Identificazione patologia primaria e patologie concomitanti;

Valutazione antropometrica: metodi e strumenti;

Analisi dei dati biochimici e strumentali inerenti alla patologia;

Valutazione nutrizionale sulle abitudini alimentari: metodi e strumenti;

Esame obiettivo del paziente: rilevazione segni e sintomi della malnutrizione

Inquadramento generale delle problematiche per motivare il trattamento dietetico e favorire il cambiamento

Effettuazione della diagnosi dietetica:

Identificare il/i problema/i e correlarlo/i alle cause;

Definire le caratteristiche dei sintomi;

Formulare la diagnosi dietetica

Pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale del paziente nefropatico tramite le evidenze scientifiche e le Linee guida presenti nella letteratura scientifica:

Cenni sulla nascita delle diete ipoproteiche e loro evoluzione nel tempo

Definizione degli obiettivi terapeutici (priorità e obiettivi secondari);

Scelta delle modalità operative;

Definizione del peso di riferimento (ideale, attuale o desiderabile);

Calcolo del dispendio energetico basale e totale corretto sulla base della situazione clinica;

Analisi e calcolo dei fabbisogni proteici, e in micronutrienti dei pazienti con:

Insufficienza Renale Cronica: dieta 0,8 g, 0,6 e 0,3 g di proteine (con chetoanaloghi);

IRC con complicanze e patologie associate (diabete, gotta, ecc.);

Sindrome nefrosica;

Dialisi: emodialisi e dialisi peritoneale;

Trapianto renale;

Calcolosi renale

Formulazione piano dietetico personalizzato

Definizione del monitoraggio e valutazione degli esiti;

Educazione alimentare del paziente nefropatico: scelta metodologie e loro attuazione (opuscoli, incontri di gruppo, ecc..)

INGLESE

Clinical classification by medical diagnosis and dietary assessment of patients with kidney disease with or without associated complications (such as hypertension, obesity, diabetes, etc ..):

Identification of primary disease and comorbidities;

Anthropometric Assessment: methods and tools;

Data analysis Biochemical and related to pathology;

Nutritional assessment on dietary habits: methods and tools;

Examination of the patient: recognition signs and symptoms of malnutrition
 General overview of the issues to motivate dietary treatment and foster change
 Performing diagnosis diet:
 Identify the problem and relate to the causes;
 Define the characteristics of the symptoms;
 Formulate the diagnosis diet
 Planning and implementation of nutritional intervention renal patient through the scientific evidence and the guidelines in the scientific literature:
 Notes on the birth of low-protein diets and their evolution over time
 definition of therapeutic goals (priority and secondary objectives);
 Choice of operating modes;
 Defining the reference weight (ideal, actual or desirable);
 Calculation of basal energy expenditure and total adjusted based on the clinical situation;
 Analysis and calculation of protein requirements, and micronutrients in patients with:
 Chronic Kidney Disease: Diet 0.8 g, 0.6 and 0.3 g of protein (with chetoanalogues);
 IRC with complications and associated diseases (diabetes, gout, etc ..);
 Nephrotic syndrome;
 Dialysis: hemodialysis and peritoneal dialysis;
 Kidney transplantation;
 Kidney stoney
 Formulation customized dietary plan
 Defining the monitoring and evaluation of outcomes;
 Nutrition education of the renal patient: selection methods and their implementation (brochures, group meetings, etc ..).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3e02

Scienze tecniche dietetiche 9

Dietetics 9

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Stefano Boschetti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, stefano.boschetti@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da sovrappeso, obesità ed obesità grave, malattie endocrinologiche di interesse nutrizionale, malattie cardiovascolari e coronariche, in trattamento medico o post-chirurgico (con particolare riferimento alla Chirurgia bariatrica), diabete di tipo 1 e di tipo 2, il trattamento delle ipoglicemie, delle dislipidemie, dell'iperuricemia e della sindrome metabolica:

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale

impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale

gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento

pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea

metodologia di intervento nutrizionale sulla conta dei carboidrati nel diabete di tipo 1 e di tipo 2

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

INGLESE

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with overweight, obesity and severe obesity, endocrine diseases with nutritional interest, cardiovascular and coronary heart disease, in medical or post-surgical treatment (with particular reference to the bariatric surgery), type 1 and Type 2 diabetes, treatment of hypoglycemia, dyslipidemia, hyperuricemia and the metabolic syndrome:

grading of the patient

choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient

Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients

choice of the methodology and tools for the anthropometric evaluation

physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect disease-related

Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote changes

Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data

By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)

selection of treatment options

choice of operating modes

definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)

calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,

calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation

formulation of dietary prescription for specific disease

Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.

therapeutic education:

Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education

setting the nutritional rehabilitation program

management of motivation and / or resistance to change

risks of variations in weight, body composition

methodology of nutritional intervention on carbohydrates counting in diabetes type 1 and type 2

Development and discussion of real clinical cases of diseases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Oncologia

Oncology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Giorgio Valabrega (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+390119933628, giorgio.valabrega@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/06 - oncologia medica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Ruolo degli alimenti nella carcinogenesi, interferenze del tumore sull'alimentazione, interferenze delle terapie oncologiche sull'alimentazione, i problemi dell'alimentazione nelle fasi avanzate della malattia, i problemi relazionali ed etici nelle scelte alimentari per il paziente oncologico.

INGLESE

The role of food in carcinogenesis, tumor nutrition interference, interference of cancer therapies on nutrition, the food problems in the advanced stages of the illness, communication problems and ethical factors in food choices for the cancer patient.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6f8a

Pedagogia

Pedagogy

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Ernestina Parente (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	338/8245144, ernestina.parente@unito.it
Corso di studio:	[f007-c205] laurea spec. in scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	M-PED/01 - pedagogia generale e sociale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo scopo di questo insegnamento è fornire agli studenti gli strumenti per:

saper pianificare interventi di educazione alimentare e di promozione alla salute sia a livello micro che macrosociale;

saper creare condizioni favorevoli per l'apprendimento nei diversi contesti lavorativi in relazione anche a tecniche e metodologie didattiche;

saper affrontare relazioni professionali con l'individuo e suoi sistemi di riferimento, in generale con i diversi sistemi che interagiscono con il dietista;

saper utilizzare i principali elementi della comunicazione professionale nella relazione con il soggetto, con il sistema familiare, con l'equipe.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà:

Conoscere ed applicare le conoscenze relative alla progettazione educativa, alla relazione educativa e alla comunicazione professionale.

Sviluppare interventi di promozione alla salute sulla base delle conoscenze, di strumenti e metodi pedagogici e andragogici.

Individuare i bisogni di salute del singolo e della comunità.

Saper attivare processi di apprendimento efficace per l'adozione di stili di vita salutari.

Sostenere l'apprendimento del soggetto rinforzandone abilità e risorse.

Saper affrontare i processi motivazionali del singolo con interventi relazionali efficaci che tengano conto delle diversità culturali e valoriali e dei principi etici e legali.

Saper utilizzare i principi della comunicazione professionale sia nei colloqui individuali che in quelli di gruppo.

Saper collegare la pratica e l'esperienza ai riferimenti teorici sviluppando e alimentando un processo di formazione "lifelonglearning"

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Aspettative e conoscenze: la pedagogia in ambito sanitario.

Programmazione dell'attività educativa: fasi della pianificazione.

Bisogni e finalità educative; la definizione degli obiettivi.

Le componenti di un compito: le competenze intellettuali, operative e di comunicazione interpersonale.

Pianificazione dell'azione valutativa.

Realizzare il processo di apprendimento: condizioni favorevoli e metodologie

La relazione educativa: elementi teorici ed esercitazioni pratiche su relazione e comunicazione.

Attivare il cambiamento nello stile di vita del paziente: resistenze e facilitazioni.

I sistemi lavorativi del dietista e l'uso della comunicazione

professionale: scuola, ospedale, ambulatorio

pubblico o privato, palestra

Abilità di counselling nel colloquio individuale

Abilità di counselling nei gruppi.

INGLESE

Expectations and knowledge: the pedagogy in the health field.

Programming the educational activities: the steps of the planning.

Educational and health needs and purposes: the definition.

The assignment components: intellectual, operational and interpersonal communication skills.

Planning the assessment.

The learning process: how to realize it, favorable conditions and methodology.

The educational relationships: theoretical starting points and practical exercises on relationships and communication.

Activating the change in the patient's lifestyle: resistance and facilitation.

The dietitian working systems and the use of professional communication skills in several settings: school, hospital, public or private healthcare and gym

Counselling skills in face-to-face and in group-based interviews.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4zk2

Pediatria

Pediatrics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	(Docente Responsabile del Corso Integrato) Antonella Lezo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, antonella.lezo@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/38 - pediatria generale e specialistica
Erogazione:	Tradizionale

Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Pediatria

Il feto e l'unità materno - infantile

il neonato, il bambino, l'adolescente - sviluppo e caratteristiche

L'allattamento materno, teoria e pratica

Allattamento artificiale, dietoterapia

Lo svezzamento/alimentazione complementare, aspetti correlati clinici e psicologici

L'accrescimento e la valutazione nutrizionale. I fabbisogni, fattori che influenzano l'alimentazione ed errori alimentari

Sviluppo anatomico e delle funzioni degli organi ed apparati coinvolti nell'aspetto della nutrizione

Le condizioni patologiche chirurgiche e mediche e le indicazioni nutrizionali di modalità e tipologia

Le allergie e le intolleranze alimentari

Il diabete mellito ad insorgenza infantile

L'obesità essenziale e le sue complicanze

Le dislipidemie e le malattie metaboliche (metabolismo proteico, glucidico e lipidico)

La ristorazione scolastica

La nutrizione artificiale in pediatria

ING

Pediatrics

The fetus and the mother-child unit
 the infant, the child, the teenager - development and characteristics
 Breastfeeding, theory and practice
 Formula feeding, dietetic therapy
 Weaning / complementary feeding, clinical and psychological related aspects
 Assessment of growth and nutritional status. Nutritional needs and feeding regulation, dietary errors
 Anatomy, development and functions of organs and systems involved in the feeding process and metabolism.
 The surgical and medical conditions that impede or harm the nutrition process; intervention modalities
 Allergies and food intolerances
 The childhood-onset diabetes mellitus
 Childhood essential obesity and its complications
 Dyslipidemia and metabolic diseases
 School meals
 Artificial nutrition in pediatrics.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=73ad

PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE

ETHICAL AND LEGAL ISSUES AND BUSINESS ORGANIZATION

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3231
Docente:	Prof. Roberto Russo (Docente Responsabile del Corso Integrato) Prof. Riccardo Faletti (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Emilio Nuzzolese (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Graziella Xompero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6334174, riccardo.faletti@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	MED/36 - diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 - igiene generale e applicata MED/43 - medicina legale MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate

Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Fornire agli studenti strumenti e conoscenze sull'evoluzione dei Sistemi Sanitari per aiutarli ad affrontare i cambiamenti con competenza e responsabilità.

Fornire gli elementi basilari dell'economia aziendale allo scopo di arricchire la loro consapevolezza circa l'organizzazione e la gestione dell'attività sanitaria.

Fornire le nozioni di base del Diritto Sanitario, utili per la futura attività professionale.

Informare gli studenti sui principali argomenti bio-etici: in particolare sviluppare i temi medico-legali dell'alimentazione come terapia e/o sussidio non terapeutico e dell'alimentazione dell'anoressica.

Seguire i codici di comportamento e di etica nazionali ed internazionali. Applicare i principi etici nella gestione delle informazioni.

Svolgere la pratica professionale in accordo con le politiche nazionali ed internazionali, con i regolamenti e con i codici di etica per i Dietisti.

Mettere in pratica i risultati della ricerca con pensiero critico, per assicurare la qualità dell'intervento dietetico.

Fornire allo studente nozioni elementari di Radiodiagnostica e Radioprotezione con accenni anche alla Radiobiologia, Radioterapia e alla Medicina Nucleare

Illustrare le diverse metodiche di imaging impiegate sia a scopo diagnostico sia terapeutico in modo da consentirne una corretta applicabilità nella pratica.

INGLESE

Provide students with tools and knowledge on the evolution of Health Systems to help them cope with change with competence and responsibility.

Provide the basic elements of the business economy in order to enrich their awareness about the organization and management of health activity.

Provide the basic notions of Health Law, useful for future professional activity.

Inform students about the main bio-ethical topics: in particular, develop the medical-legal themes of nutrition as a therapy and / or non-therapeutic aid and anorexic nutrition.

Follow national and international codes of conduct and ethics. Apply ethical principles in information management.

Perform professional practice in accordance with national and international policies, regulations and ethics codes for Dietitians.

Implement research results with critical thinking to ensure the quality of dietary intervention.

Provide the student with basic notions of Radiodiagnostics and Radiation Protection with references to Radiobiology, Radiotherapy and Nuclear Medicine

Illustrate the different imaging methods used both for diagnostic and therapeutic purposes in order to allow correct application in practice.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE

Lo studente acquisirà la conoscenza relativa alle logiche di un sistema sanitario, alle leve di gestione e all'organizzazione aziendale del contesto lavorativo

Conoscerà gli aspetti etici che regolano la professione

Comprenderà i principali argomenti di bioetica e i temi medico-legali connessi alla terapia nutrizionale

Conoscerà e comprenderà le principali metodiche di imaging utilizzate a scopo diagnostico e terapeutico

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Lo studente svilupperà la capacità di applicare conoscenza e comprensione dei fenomeni organizzativi nella discussione dei fondamentali organizzativi

Riconoscerà e applicherà le conoscenze distinguendo le proprie competenze da quelle di altri professionisti

Sarà in grado di valutare nel tempo il proprio lavoro in conformità a standard professionali di qualità, allo scopo di fornire prestazioni efficaci, efficienti e sicure

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Lo studente svilupperà una propria capacità di giudizio sui provvedimenti generali (nazionali, regionali, aziendali) che riguardano la sfera professionale.

ABILITA' COMUNICATIVE

Lo studente sarà in grado di scegliere e utilizzare modalità di comunicazione appropriate al contesto in cui svolgerà la sua attività lavorativa

CAPACITA' DI APPRENDIMENTO

Acquisirà la capacità di autovalutare le proprie competenze e i propri bisogni di sviluppo e apprendimento per intraprendere approfondimenti o studi successivi

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student will acquire the knowledge related to the logic of a health system, to the management levers and to the business organization of the working context.

He will know the ethical aspects that govern the profession.

It will include the main topics of bioethics and medico-legal issues related to nutritional therapy.

He will know and understand the main imaging methods used for diagnostic and therapeutic purposes

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student will develop the ability to apply knowledge and understanding of organizational phenomena in the discussion of organizational fundamentals.

He will recognize and apply knowledge by distinguishing his own skills from those of other professionals

He will be able to evaluate his work over time in accordance with professional quality standards, in order to provide effective, efficient and safe performance.

INDIPENDENT JUDGMENT

The student will develop his own judgment on general provisions (national, regional, corporate) concerning the professional sphere.

COMMUNICATION SKILLS

The student will be able to choose and use communication methods appropriate to the context in which he will carry out his work

LEARNING ABILITY

They will acquire the ability to self-assess their skills and their development and learning needs to undertake further studies or further studies.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si compone di 90 ore di didattica d'aula in cui sarà privilegiata la discussione sui temi proposti, stimolando negli studenti la riflessione critica sull'organizzazione sanitaria

INGLESE

The course consists of 90 hours of classroom teaching in which the discussion on the proposed topics will be privileged, stimulating students to critically reflect on the health organization

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste di norma, di un test scritto con domande chiuse a risposta multipla oppure domande a risposta aperta con valori differenziati. Non è previsto esame di approfondimento orale.

INGLESE

The exam consists of a written test of multiple choice questions or open questions with different values. It is not provided in-depth oral examination.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

italiano

Nessuna

english

None

PROGRAMMA

ITALIANO

Organizzazione dei Servizi Sanitari

Il Sistema Sanitario prima della riforma del 1978.

La Legge 833/78: principi ispiratori ed elementi fondamentali.

Il significato del Piano Sanitario Nazionale.

La seconda riforma del SSN: D. Lgs 502/92 e 517/93: motivazioni, principi ispiratori ed elementi fondamentali.

Le misure di razionalizzazione: D. Lgs. 229/99: motivazioni.

Gli elementi del cambiamento: federalismo fiscale, quota capitaria, remunerazione a tariffa, la funzione di tutela e la funzione di produzione.

Accreditamento: accreditamento nazionale e internazionale.

L'Azienda e l'Atto Aziendale; i Dipartimenti, i LEA.

I sistemi qualità: evoluzione e applicazione attuale dei sistemi di audit ai processi sanitari."

Medicina Legale

L'esercizio della professione sanitaria.

Responsabilità dei professionisti della salute.

Liceità dell'atto sanitario e consenso informato.

Cartella clinica e profilo giuridico dell'operatore sanitario.

Segreto professionale, trasmissione e rivelazione.

Stato di necessità. Omissione di soccorso.

Norme deontologiche.

Fonti del diritto e loro gerarchia.

Lesioni personali.

Obbligo di referto e di rapporto.

Etica e Deontologia Professionale

Evoluzione delle professioni sanitarie in Italia e all'estero.

Gli elementi costitutivi la professione: Legge 42/99; concetto di "campo proprio di attività";

Legge 251/00 e riforma delle professioni sanitarie.

Profilo Professionale: significato, contenuti e ricadute sulla professione.

Codice Deontologico del Dietista: contenuti e ripercussioni nella pratica professionale.

Significato e applicazione dei concetti di etica, autonomia e responsabilità.

La medicina basata sulle evidenze (EBM) nell'esercizio della pratica professionale.

L'educazione continua in medicina (ECM): il sistema dei crediti, i programmi formativi aziendali, la formazione a distanza, la formazione post-base.

Nutrition Care Process and Model: applicazione della metodica nelle diverse aree di pertinenza dietistica. Il linguaggio condiviso.

L'Ordine Professionale

L'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID) e l'associazione tecnico scientifica ASAND; le associazioni di categoria in Europa; le Società Scientifiche di alimentazione e nutrizione.

Radioprotezione

Generazione dei Raggi X e principi generali di formazione dell'immagine in Radiodiagnostica (ecografia, TC e RM).

- Generalità e storia della Radioprotezione.

- Radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, sorgenti di radiazioni naturali ed artificiali, modalità di esposizione alle radiazioni (interna, esterna, contaminazione), segnaletica in radioprotezione. Principali effetti biologici delle radiazioni non ionizzanti.

- La radioattività: definizione, unità di misura, decadimento radioattivo, radioattività di origine naturale e artificiale, bombe atomiche ed incidenti nucleari.

- Interazioni radiazioni e materia biologica, danni biologici indotti da radiazioni ionizzanti (al Dna e alle cellule), radiosensibilità cellulare e tissutale.

- Grandezze dosimetriche in Radioprotezione e loro unità di misura, effetti deterministici e stocastici, l'esposizione della popolazione alle radiazioni ionizzanti, limiti di dose annuale previsti dalla legge.

- Fondamenti della Radioprotezione in riferimento all'attuale normativa italiana (DL 187/2000, DL 241/2000), principi fondamentali della Radioprotezione (giustificazione, ottimizzazione, limitazione della dose)

- Dispositivi di protezione (ambientali ed individuali), strumenti di misura della dose assorbita, dosimetria e dosimetri, regole generali di protezione per i pazienti e per gli operatori.

INGLESE

Organization of Health Services

The Health System before the 1978 reform.

Law 833/78: inspiring principles and fundamental elements.

The meaning of the National Health Plan.

The second reform of the NHS: Legislative Decree 502/92 and 517/93: motivations, inspiring principles and fundamental elements.

The rationalization measures: Legislative Decree 229/99: reasons.

The elements of change: fiscal federalism, per capita share, tariff remuneration, the protection function and the production function.

Accreditation: national and international accreditation.

The Company and the Company Act; the Departments, the LEAs.

Quality systems: evolution and current application of audit systems to healthcare processes. "

Legal Medicine

Exercise the health profession.

Responsibility of health professionals.

The lawfulness of the health act and informed consent.

Medical record and legal profile of the healthcare professional.

The professional secret, and disclosure.

State of necessity. Failure to rescue.

Deontological rules.

Sources of law and their hierarchy.

Personal injury.

The obligation to report to Authority.

Ethics and Professional Ethics

Evolution of the health professions in Italy and abroad.

- The elements that constitute the profession: Law 42/99; the concept of "own field of activity"; Law 251/00 and reform of the health professions.

- Professional Profile: meaning, content and impact on the profession.

- Code of Ethics of the Dietitian: content and effects in professional practice.

- Meaning and application of the concepts of ethics, independence and responsibility.

- The evidence-based medicine (EBM) in the course of professional practice.

- The continuing medical education (CME) credit system, programs, corporate training, distance training, post-training base.

- Nutrition Care Process and Model: application of the method in the various areas of dietary relevance. The shared language.- The Professional Order- The National Dietitians Association (ANDID) and the technical scientific association ASAND; trade associations in Europe; the Scientific Societies of nutrition and nutrition.

Radiation protection

- X ray generation and the most important medical imaging modalities, such as Ultrasound, Computed Tomography and Magnetic Resonance

- General informations and history of Radiation Protection

- Ionizing and non-ionizing radiation, natural and artificial sources of radiation, radiation exposure (internal, external, contamination), signposting in radiation protection. Main biological effects of non-ionizing radiation

- Radioactivity: definition, measurement units, radioactive decay, radioactivity of natural and artificial origin, atomic bombs and nuclear accidents

- Radiation and biological matter interaction, biological damages induced by ionizing radiation (to DNA and cells), tissue and cellular radiosensitivity.

- Dosimetric quantities and measurement unit in Radiation protection, deterministic and stochastic effects, population exposure to ionizing radiation, the annual dose limits prescribed by law.

- Fundamental principles for Radiation protection in reference to the current Italian legislation (DL 187/2000, DL 241/2000), basic principles of Radiation protection (justification, optimization, dose limitation)

- Protective equipment (environmental and individual) on Radiation protection, instruments for measuring absorbed dose, dosimetry and dosimeters, general recommendations for occupational and patient Radiation protection.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale fornito dai docenti.

Testi di riferimento - Reference texts:

- Medicina Legale – Per studenti e Medici di Medicina Generale, Edizioni Idelson Gnocchi, 2019.

- Profilo Professionale (D. M. n° 744 del 1994, definisce giuridicamente il ruolo professionale e gli atti di competenza).

- Legge n° 42 del 26 Febbraio 1999 (Definisce il campo di attività di ogni professionista, l'accesso alla formazione post base, l'equipollenza dei titoli pregressi, al Diploma Universitario: prevede l'emanazione di decreti per il riconoscimento dell'autonomia professionale).

Lecture consigliate a cura dei docenti - Recommended reading:

- Emergenza COVID-19: Raccomandazioni per i dietisti.

- Nuzzolese E, Maltrattamento e trascuratezza dei minori, Wip Edizione, 2015.

DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6
Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID

Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992
G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994
Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996
Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001
M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004
Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003
Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)
Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

INGLESE

Materials provided by the teacher.

Reference texts:

- Medicina Legale – Per studenti e Medici di Medicina Generale, Edizioni Idelson Gnocchi, 2019.
- Profilo Professionale (D. M. n° 744 del 1994, definisce giuridicamente il ruolo professionale e gli atti di competenza).
- Legge n° 42 del 26 Febbraio 1999 (Definisce il campo di attività di ogni professionista, l'accesso alla formazione post base, l'equipollenza dei titoli pregressi, al Diploma Universitario: prevede l'emanazione di decreti per il riconoscimento dell'autonomia professionale).

Recommended reading from teachers:

- Emergenza COVID-19: Raccomandazioni per i dietisti.
- Nuzzolese E, Maltrattamento e trascuratezza dei minori, Wip Edizione, 2015.

DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6
Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID
Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992
G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994
Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996
Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001
M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004
Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003
Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)
Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Etica e Deontologia Professionale
Management Sanitario
Medicina Legale
Radioprotezione

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=b9b9

Etica e Deontologia Professionale

Code Of Professional Ethics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Lo scopo del Modulo è di fornire allo studente la conoscenza dei principi etici, dei valori deontologici e del "campo proprio di attività" e responsabilità che regolano l'attività del Dietista nelle organizzazioni sanitarie, socio-sanitarie e sociali entro le quali applicare con autonomia di giudizio e pensiero critico i risultati delle evidenze scientifiche e della ricerca, nel rispetto dei valori sociali e culturali dei soggetti assistiti.

INGLESE

The aim of the module is to provide students with the knowledge:

- Ethical principles and ethical values that govern in the professional activities in health and social health organizations;
- The "professional field of activity" and responsibility in which apply the results of the scientific and researching evidence, respecting social and cultural values of patients-clients, with independent judgment and critical thinking.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del modulo didattico lo studente deve essere in grado di comprendere come condurre e gestire positivamente i rapporti con gli utenti, i colleghi, gli altri professionisti, con la società e le istituzioni in genere, nel rispetto delle norme riportate nel Codice Deontologico e in conformità dei regolamenti e delle norme e in conformità alle politiche sanitarie nazionali e internazionali.

Deve altresì essere in grado di distinguere le competenze proprie da quelle di altri professionisti; rendere conto delle proprie azioni e decisioni; svolgere e valutare nel tempo il proprio lavoro in conformità a standard professionali di qualità, allo scopo di fornire prestazioni efficaci, efficienti e sicure.

INGLESE

At the end of the teaching module, the student must be able to understand how to conduct and manage positively the relationships with users, colleagues, other professionals, with society and institutions in general, respecting the principles of the Code of Professional Ethics, according with regulations, national and international health laws and policies.

It must also be able to recognize proper and other's professionals skills and to taking the responsibility to account for their actions and decisions; carry out and evaluate over time their work according with quality professionals standards, with the aim of providing effective, efficient

and safe performance.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Il modulo si articola in 12 ore di didattica frontale e prevede una componente interattiva docente-studente.

INGLESE

The module is divided into 12 hours of lectures and provides a student-teacher interactive component.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste di norma, di un test scritto con 20 domande chiuse a risposta multipla (1 punto per ogni risposta esatta) e 2 domande aperte (del valore di 5 punti ciascuna). Non è previsto esame di approfondimento orale.

INGLESE

The exam consists of a written test of 20 multiple choice questions (1 point for the correct answer) and 2 open questions (value 5 points each). It is not provided in-depth oral examination.

PROGRAMMA

ITALIANO

Evoluzione delle professioni sanitarie e della professione dietistica in Italia.

Gli elementi costitutivi la professione: Legge 42/99; concetto di "campo proprio di attività";

Legge 251/00 e riforma delle professioni sanitarie.

Profilo Professionale: significato, contenuti e ricadute sulla professione.

Codice Deontologico del Dietista: contenuti e ripercussioni nella pratica professionale.

Significato e applicazione dei concetti di etica, autonomia e responsabilità.

La medicina basata sulle evidenze (EBM) nell'esercizio della pratica professionale.

L'educazione continua in medicina (ECM): il sistema dei crediti, i programmi formativi aziendali, la formazione a distanza, la formazione post-base.

International Dietetics and Nutrition Terminology: un linguaggio condiviso per la pratica

professionale.
L'Ordine a l'Albo Professionale
Le associazioni di categoria e scientifiche in campo nutrizionale.

INGLESE

Evolution of the health professions and the dietary profession in Italy.

The constitutive elements of the profession: Law 42/99; concept of "own field of activity"; Law 251/00 and reform of the health professions.

Professional Profile: meaning, content and impact on the profession.

Code of Ethics of the Dietitian: contents and repercussions in professional practice.

Meaning and application of the concepts of ethics, autonomy and responsibility.

Evidence-based medicine (EBM) in the practice of professional practice.

Continuing medical education (ECM): the credit system, company training programs, distance learning, post-basic training.

International Terminology of Dietetics and Nutrition: a shared language for professional practice.

The Order in the Professional Register

Trade and scientific associations in the nutritional field.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale fornito dal docente sottoforma di slides e testi di documenti.

Inoltre si consiglia:

DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6
Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID
Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992
G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994
Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996
Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001

M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004
 Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003
 Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)
 Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

INGLESE

Material provided by the teach in the formof slides and document texts.

It is also recommended:

DM 14/9/94 n. 744 Profilo Professionale del dietista, in G.U.R.I. 9 gennaio 1995 n. 6
 Codice di Etica Professionale a cura dell'Associazione Nazionale Dietisti - ANDID
 Ewles, I.Simnett. Promozione della salute. Ed.Sorbona Milano, 1995 tradotto da "Promoting Health - A practical guide", seconda ed. Scutari Press, 1992
 G Cecchetto. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro. ANDID NOTIZIE, n. 3, 1994
 G Cecchetto. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale. Atti del IV° Corso di Aggiornamento Andid, Positive Press, Perugia 1996
 L Benci. Il dietista: profilo storico, competenze e responsabilità professionali, Rivista di diritto delle professioni sanitarie, Lauri Ed. 1, 2001
 M.Antonioli. Economia Sanitaria. Università degli Studi di Ferrara, 2004
 Brenna. Manuale di economia sanitari. CIS Editore, 2003
 ML Masini, G.Bedogni, G.Cecchetto. Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale. SEU, 2011 (isbn 978-88-65150-25-2)
 Manuale ANDID "International Dietetics and Nutrition Terminology", prima edizione 2014

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=96f0

Management Sanitario

Health Management

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Roberto Russo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0115294302 - 346/0964771, roberto.russo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2

SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Discutere i diversi modelli di Sistemi Sanitari mettendo in evidenza elementi positivi e negativi

Descrivere l'evoluzione del Sistema Sanitario Italiano e le motivazioni del cambiamento

Analizzare il sistema di finanziamento del Sistema Sanitario Italiano dalla tassazione alla distribuzione delle risorse

Identificare i sistemi di governance del sistema. Accredimento e Livelli essenziali di assistenza. I sistemi qualità.

Descrivere l'azienda sanitaria con particolare attenzione ai dipartimenti e al distretto.

english

Discuss the different models of health systems highlighting positive and negative elements.

Describe the evolution of the Italian Health System and the reasons for the change

Analyze the financing system of the Italian Health System from taxation to the distribution of resources

Identify the systems of governance of the system. Accreditation and essential levels of assistance. The quality systems.

Describe the health organization with a focus on the departments and the district.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE

Lo studente acquisisce la conoscenza relativa alle logiche di un sistema sanitario, alle leve di gestione, all'organizzazione aziendale in cui svolge la sua attività di professionista.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE

Lo studente applica le conoscenze nella comprensione dei fenomeni organizzativi e nella discussione dei fondamentali organizzativi.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

Sviluppare una propria capacità di giudizio dei provvedimenti generali (nazionali, regionali, aziendali) inerenti la professione sanitaria.

ABILITÀ COMUNICATIVE

Essere in grado di scegliere le modalità di comunicazione appropriate al contesto.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO

Essere in grado di autovalutare le proprie competenze per delineare i propri bisogni di sviluppo e apprendimento

english

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student acquires the knowledge related to the logic of a health system, to the management levers, to the business organization in which he carries out his professional activity.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING

The student applies the knowledge in the understanding of organizational phenomena and in the discussion of organizational basis.

INDEPENDENT JUDGEMENT

Develop one's own ability to judge general provisions (national, regional, corporate) inherent to the health profession.

COMMUNICATION SKILLS

Being able to choose the appropriate communication methods for the context.

LEARNING SKILLS

Being able to self-assess one's skills to outline one's own development and learning needs

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

italiano

L'insegnamento si compone di 90 ore di didattica d'aula in cui sarà privilegiata la discussione sui temi proposti, stimolando negli studenti la riflessione critica sull'organizzazione sanitaria

english

The course consists of 90 hours of classroom teaching in which the discussion on the proposed topics will be privileged, stimulating students to critically reflect on the health organization

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Feedback nel corso delle lezioni

Prova scritta finale con domande a risposta aperta/chiusa

english

Feedback in lessons

Final written test with open / closed answer questions

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

italiano

Nessuna

english

None

PROGRAMMA

ITALIANO

Il Sistema Sanitario prima della riforma del 1978.

La Legge 833/78: principi ispiratori ed elementi fondamentali.

Il significato del Piano Sanitario Nazionale.

La seconda riforma del SSN: D. Lgs 502/92 e 517/93: motivazioni, principi ispiratori ed elementi

fondamentali.

Le misure di razionalizzazione: D. Lgs. 229/99: motivazioni.

Gli elementi del cambiamento: federalismo fiscale, quota capitaria, remunerazione a tariffa, la funzione di tutela e la funzione di produzione.

Accreditamento: accreditamento nazionale e internazionale. I livelli essenziali di assistenza.

L'Azienda e l'Atto Aziendale; i Dipartimenti e il Distretto.

I sistemi qualità: evoluzione e applicazione attuale dei sistemi di audit ai processi sanitari".

INGLESE

The Health System before the 1978 reform. Law 833/78: inspiring principles and fundamental elements. The significance of the National Health Plan. The second reform of the NHS: 502/92 and 517/93: motivations, inspiring principles and fundamental elements. Rationalization measures: 229/99: reasons. The elements of the change: fiscal federalism, capital quota, tariff remuneration, the protection function and the production function. Accreditation: national and international accreditation. The essential levels of assistance. The Company and the Company Deed; the Departments and the District. Quality systems: evolution and current application of audit systems to health processes".

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ecbc

Medicina Legale

Forensic Medicine

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Emilio Nuzzolese (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705919, emilio.nuzzolese@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/43 - medicina legale
Erogazione:	Tradizionale

Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Inquadramento del proprio profilo giuridico e obblighi medicolegali e deontologici relativi alla professione di Dietista.

INGLESE

Legal profile and medicolegal and ethical obligations relating to the profession.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Acquisito conoscenze relativamente agli aspetti etici e deontologici e alla responsabilità professionale.

INGLESE

Acquired knowledge of ethical and deontological aspects and professional responsibility.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali e materiale didattico per lo studio individuale.

INGLESE

Lectures and teaching material for individual study.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Verifica attraverso esame orale relativamente agli argomenti affrontati nelle lezioni e previsti dal

programma dell'insegnamento. Il massimo della valutazione si potrà raggiungere attraverso un linguaggio esauriente e articolata con logica e proprietà di linguaggio tecnico.

INGLESE

Oral examination regarding the topics addressed in the lessons and listed in the program. The maximum evaluation can be achieved through an exhaustive and articulated language with logic and properties of technical language.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Presentazioni con diapositive.

INGLESE

Presentations with slides.

PROGRAMMA

ITALIANO

L'esercizio della professione sanitaria.
Responsabilità dei professionisti della salute.
Liceità dell'atto sanitario e consenso informato.
Cartella clinica e profilo giuridico dell'operatore sanitario.
Segreto professionale, trasmissione e rivelazione.
Stato di necessità. Omissione di soccorso.
Norme deontologiche.
Fonti del diritto e loro gerarchia.
Lesioni personali.
Obbligo di referto e di rapporto.

INGLESE

Exercise the health profession.
Responsibility of health professionals.
The lawfulness of the health act and informed consent.
Medical record and legal profile of the healthcare professional.
The professional secret, and disclosure.
State of necessity. Failure to rescue.
Deontological rules.
Sources of law and their hierarchy.
Personal injury.

The obligation to report to Authority.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Testi di riferimento - Reference texts:

- Medicina Legale – Per studenti e Medici di Medicina Generale, Edizioni Idelson Gnocchi, 2019.
- Profilo Professionale (D. M. n° 744 del 1994, definisce giuridicamente il ruolo professionale e gli atti di competenza).
- Legge n° 42 del 26 Febbraio 1999 (Definisce il campo di attività di ogni professionista, l'accesso alla formazione post base, l'equipollenza dei titoli pregressi, al Diploma Universitario: prevede l'emanazione di decreti per il riconoscimento dell'autonomia professionale).

Lettura consigliata - Recommended reading:

- Emergenza COVID-19: Raccomandazioni per i dietisti.
- Nuzzolese E, Maltrattamento e trascuratezza dei minori, Wip Edizione, 2015.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=be5d

Radioprotezione

Radiation Protection

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Riccardo Faletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6334174, riccardo.faletti@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/36 - diagnostica per immagini e radioterapia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Fornire agli studenti le nozioni di base della Radiobiologia, della Radioprotezione e della Legislazione predisposta alla tutela dell'uomo e dell'ambiente dai possibili effetti nocivi delle radiazioni ionizzanti conseguente ad esposizioni di tipo lavorativo, medico e della popolazione

INGLESE

To provide students the knowledge of Radiobiology, Radiation protection and the legislation designed to protect people and the environment from the potential harmful effects of ionizing radiation arising from different exposures (occupational, public and medical exposure).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà aver acquisito una conoscenza riguardo le radiazioni (ionizzanti e non ionizzanti), i loro effetti biologici, i più importanti danni da radiazioni, gli obiettivi della Radioprotezione, le principali norme protezionistiche e la definizione di dose.

INGLESE

At the end of the course the student should have acquired knowledge about the radiation (ionizing and non-ionizing), their biological effects, the most important radiation damages, the objectives of Radiation protection, the main regulations of Radiation protection and the meaning of dose.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

12 ore di lezioni frontali

INGLESE

12 hours of lessons

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame scritto. 30 domande a risposta multipla. 1 punto per ogni domanda corretta. 0 punti per ogni

domanda sbagliata.

INGLESE

Written test. 30 multiple choice questions. 1 point for each correct question. 0 points for every wrong question.

PROGRAMMA

ITALIANO

- Generazione dei Raggi X e principi generali di formazione dell' immagine in Radiodiagnostica (ecografia, TC e RM).

- Generalità e storia della Radioprotezione.

- Radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, sorgenti di radiazioni naturali ed artificiali, modalità di esposizione alle radiazioni (interna, esterna, contaminazione), segnaletica in radioprotezione. Principali effetti biologici delle radiazioni non ionizzanti.

- La radioattività: definizione, unità di misura, decadimento radioattivo, radioattività di origine naturale e artificiale, bombe atomiche ed incidenti nucleari.

- Interazioni radiazioni e materia biologica, danni biologici indotti da radiazioni ionizzanti (al Dna e alle cellule), radiosensibilità cellulare e tissutale.

- Grandezze dosimetriche in Radioprotezione e loro unità di misura, effetti deterministici e stocastici, l'esposizione della popolazione alle radiazioni ionizzanti, limiti di dose annuale previsti dalla legge.

- Fondamenti della Radioprotezione in riferimento all'attuale normativa italiana (DL 187/2000, DL 241/2000), principi fondamentali della Radioprotezione (giustificazione, ottimizzazione, limitazione della dose)

- Dispositivi di protezione (ambientali ed individuali), strumenti di misura della dose assorbita, dosimetria e dosimetri, regole generali di protezione per i pazienti e per gli operatori.

INGLESE

- X ray generation and the most important medical imaging modalities, such as Ultrasound, Computed Tomography and Magnetic Resonance

- General informations and history of Radiation Protection

- Ionizing and non-ionizing radiation, natural and artificial sources of radiation, radiation exposure (internal, external, contamination), signposting in radiation protection. Main biological effects of non-ionizing radiation

- Radioactivity: definition, measurement units, radioactive decay, radioactivity of natural and artificial origin, atomic bombs and nuclear accidents

- Radiation and biological matter interaction, biological damages induced by ionizing radiation (to DNA and cells), tissue and cellular radiosensitivity.

- Dosimetric quantities and measurement unit in Radiation protection, deterministic and stochastic effects, population exposure to ionizing radiation, the annual dose limits prescribed by law.

- Fundamental principles for Radiation protection in reference to the current Italian legislation (DL 187/2000, DL 241/2000), basic principles of Radiation protection (justification, optimization, dose limitation)

- Protective equipment (environmental and individual) on Radiation protection, instruments for measuring absorbed dose, dosimetry and dosimeters, general recommendations for occupational and patient Radiation protection.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale in formato PDF fornito dal docente

INGLESE

Material as PDF file provided by the teacher

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=2fa7

PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

HEALTH PROMOTION AND NUTRITION EDUCATION

Anno accademico:	2021/2022
------------------	-----------

Codice attività didattica:	MED3261
Docente:	Prof. Ernestina Parente (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Fabrizio Bert (Docente Responsabile del Corso Integrato) Monica Cettina Minutolo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	338/8245144, ernestina.parente@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	5
SSD attività didattica:	M-PED/01 - pedagogia generale e sociale MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Lo scopo di questo insegnamento è di fornire agli studenti gli strumenti per:

Identificare i bisogni biologici, psicologici e sociali dell'individuo e della comunità, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

Progettare, realizzare e valutare interventi educativi per la promozione della salute e la prevenzione in ambito scolastico, sociale e socio-sanitario.

Riconoscere gli elementi chiave della progettazione educativa sul singolo e sulla comunità, con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

Descrivere gli elementi essenziali degli strumenti e metodi sperimentabili per la promozione della salute con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INSEGNAMENTO

Al termine dell'insegnamento lo studente deve essere in grado di:

Selezionare opzioni e strategie di intervento in base ai principi della Evidence-based Public Health.

Riflettere sull'analisi dei bisogni educativi e sanitari e sul significato del lavorare per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.

Partecipare alla formulazione della diagnosi epidemiologica e sociale.

Esaminare l'influenza mediatica sui consumi alimentari.

Adattare gli interventi di promozione della salute e di educazione sanitaria in relazione al capitale socio-culturale e alle implicazioni economiche e politiche del gruppo target.

Utilizzare i principali strumenti per l'analisi dei bisogni e per il lavoro per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.

Progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente.

INGLESE

This course aims to provide students with tools useful to:

Identify biological, psychological and social needs of individuals and of the community, related to food and nutrition.

Design, implement and evaluate educational interventions for health promotion and prevention in the school environment and in social and healthcare settings.

Recognize the key elements of educational planning addressed to the individual and to the community, with particular reference to nutrition.

Describe the essential elements of the tools and methods of health promotion with particular reference to nutrition.

SPECIFIC AIMS

At the end of the course students should be able to:

Select intervention strategies based on the principles of Evidence-based Public Health.

Reflect on the analysis of educational and health needs, and about the meaning of work for the maintenance-recovery-improving the quality of life.

Participate in the formulation of social epidemiological diagnosis.

Analyze the influence of media on food consumption.

Adapt interventions for health promotion and health education in relation to socio-cultural capital and the economic and political implications of the target group.

Use the main tools for the health needs analysis and for working at the maintenance-recovery-improving the quality of life.

Design, manage and evaluate educational activities aimed to the spreading of nutritional knowledge or oriented to continuous medical education.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

I risultati di apprendimento attesi espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio prevedono che al termine dell'insegnamento lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di soddisfare i seguenti requisiti.

A. Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di analizzare criticamente la letteratura al fine di individuare gli interventi evidence-based nell'ambito dell'educazione alimentare. Avrà inoltre acquisito nozioni sulle modalità di analisi dei bisogni di salute della popolazione e di progettazione di interventi per la promozione-mantenimento e miglioramento della salute e della qualità di vita a partire dai modelli di pianificazione Precede-Proceed di Greene e di Project Cycle Management.

B. Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente applicando la conoscenza e la comprensione acquisite con questo insegnamento e integrandole con quelle derivategli da altri insegnamenti, dovrà essere in grado di:

- definire i concetti di salute e malattia, di prevenzione e promozione della salute;
- definire il concetto di pedagogia in ambito sanitaria e individuare bisogni e finalità educative;

individuare gli elementi chiave del processo di apprendimento e della relazione educativa, grazie anche ad esercitazioni pratiche su relazione e comunicazione;
raccogliere informazioni sulle caratteristiche socio-culturali, sullo stato di salute e sugli stili di vita della comunità di riferimento;
porre in atto abilità di counselling nel colloquio individuale e nei gruppi per comunicare efficacemente con singoli, cittadini, famiglie, gruppi, comunità locali utilizzando tecniche adeguate;
analizzare criticamente i messaggi a favore e contrari alla promozione e mantenimento di un adeguato stile di vita veicolati da vari canali di comunicazione (radio/video/internet);
valutare le prove di efficacia di interventi, programmi e servizi finalizzati al miglioramento della salute o al benessere del gruppo target;
pianificare interventi di educazione sanitaria contestualizzato e adeguato al setting e al contesto socio-culturale ed economico, in particolar modo attraverso l'ideazione ed esecuzione pratica di un progetto di educazione alimentare in un setting scolastico.

C. Autonomia di giudizio

Lo studente dovrà dimostrare di saper adattare il proprio intervento considerando i valori, le etnie e gli aspetti socio-culturali degli assistiti e delle loro famiglie, integrando le conoscenze sulle diversità culturali, sugli aspetti legali e sui principi etici.

D. Abilità comunicative

Lo studente dovrà essere in grado di:

- Adattare uno stile comunicativo per incontrare i bisogni e la capacità di apprendimento di singoli individui e di gruppi.
- Impiegare efficaci capacità di comunicazione verbale
- Costruire materiale educativo di rilievo e che tenga conto della capacità di comprensione del gruppo e degli individui destinatari.
- Facilitare la comunicazione in entrambi i sensi.
- Impiegare tecniche di ascolto attivo.
- Interpretare e rispondere alla comunicazione non verbale

E. Capacità di apprendimento

Lo studente al termine dell'insegnamento sarà in grado di condurre una auto-valutazione del proprio livello formativo nell'ambito della promozione della salute e dell'educazione alimentare in modo da mantenere il proprio sapere al più alto livello richiesto per la pratica professionale e progettare interventi educativi rivolti a terzi.

INGLESE

The expected learning outcomes expressed through the European Degree Descriptors provide that at the end of the course the student must demonstrate to be able to meet the following requirements.

A. Knowledge and understanding

At the end of the course students will have to prove that they are able to critically analyze the literature in order to identify evidence-based interventions in the field of nutrition. They will also have gained knowledge on how to analyze health needs of the population and how to design interventions for the promotion, maintaining and improving of the health status and the quality of life according to the models of planning named as "Precede-Proceed" (Greene) and "Project Cycle Management".

B. Applying knowledge and understanding

The students, applying the knowledge gained from this teaching and integrating them with those derived from other courses, will be able to:

- provide a definition of health and disease, of prevention and health promotion;
- provide a definition of pedagogy in the health field and identify educational needs and aims;
- identify the key elements of the learning process and of educational relationships, thanks to practical training about relationships and communication skills;
- collect information about socio-demographic and cultural characteristics, about health status and lifestyles of the target community;
- show counseling skills in the personal and group-based interviews in order to communicate effectively with individuals, citizens, families, groups, communities using appropriate techniques;
- critically analyze messages for and against the promotion and maintenance of an adequate lifestyle conveyed by various communication channels (radio / video / internet);
- evaluate the efficacy evidence-based of interventions, programs and services directed to the improvement of the target community health and wellness;
- design interventions of health education interventions contextualized and appropriate to the socio-cultural and economic setting, particularly through the creation and execution of a practical food education project in a local school.

C. Making judgements

The student will have to demonstrate to be able to adapt their intervention considering the values, ethnicities and socio-cultural aspects of the patients and their families, integrating knowledge on cultural diversity, legal aspects and ethical principles.

D. Communication skills

The student must be able to:

- Adapt his/her communication style to meet the needs and learning capacity of individuals and groups.
- Employ effective verbal communication skills.
- Build educational material that is relevant and takes into account the ability to understand the target group and individuals.
- Facilitate two-way communication.
- Use active listening techniques.
- Interpret and respond to non-verbal communication.

E. Learning skills

At the end of the course, the student will be able to conduct a self-assessment of his/her educational level in the field of health promotion and nutrition education in order to maintain his/her knowledge at the highest level required for professional practice and to plan educational interventions addressed to general population.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 60 ore di didattica frontale, che prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti, anche attraverso esercitazioni pratiche.

INGLESE

The course consists of 60 hours of classroom lectures, which include a strong interactive component between teacher and students through practical exercises.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in:

una **PROVA SCRITTA**. Consiste di 30 domande, dieci relative al modulo di Educazione Sanitaria, dieci per il modulo di Pedagogia e dieci per il modulo di Scienze Dietetiche 13. Le domande saranno a risposta chiusa o a risposta aperta breve. Con queste domande si intende valutare l'acquisizione delle conoscenze teoriche e la comprensione dei principi fondamentali della progettazione educativa in ambito sanitario. L'unità di misura utilizzata sarà la votazione in trentesimi.

una **PROVA ORALE**. Durante la prova viene illustrato il progetto ideato e implementato nella comunità scolastica di riferimento e verranno approfonditi gli aspetti relativi alla pianificazione, organizzazione del lavoro e risultati raggiunti nell'esercitazione pratica. L'esito può variare al massimo di +/-3 il voto ottenuto nella prova scritta.

INGLESE

The examination consists of two parts:

A **WRITTEN TEST**. It consists of 30 questions, ten for the module of Health Education, ten for the module of Pedagogy and ten for the module of Dietary Sciences 13. The questions will be short open-ended or closed-ended. With this test the teachers intend to evaluate the acquisition of theoretical knowledge and the understanding of the basic principles of educational planning in health care field. The evaluation range of this test will be between 0 and 30 points.

An **ORAL TEST**. During the test the students will demonstrate the project conceived and implemented in the school community of reference and will be examined all the aspects related to planning, organization of work and results achieved in the practical training. The outcome can modify the result obtained in the written test by a maximum of +/- 3 points

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

L'insegnamento prevede 40 ore di didattica complementare con la collaborazione di professionisti nell'ambito dell'area nutrizionale, inclusive di attività pratiche in ambito territoriale finalizzate all'elaborazione del progetto di educazione alimentare.

INGLESE

The course includes 40 hours of complementary teaching with the collaboration of professionals in the area of nutrition, inclusive of practical activities in a local school addressed to elaborate the project of nutritional education.

PROGRAMMA

ITALIANO

Educazione sanitaria

Definizione di individuo e comunità

Concetti di salute e malattia, prevenzione e promozione della salute e inquadramento epidemiologico

Analisi dei bisogni di salute, la definizione degli obiettivi e i sistemi di valutazione

La ricerca bibliografica applicata alla progettazione

Le fonti informative per l'educazione alla salute

La progettazione educativa sul singolo e sulla comunità: modelli e attuazione

Progettare la salute nel setting scolastico

La promozione della salute e la progettazione nella società multiculturale

La promozione della salute mediante i nuovi canali di comunicazione

Educazione ai media

Pedagogia

Aspettative e conoscenze: la pedagogia in ambito sanitario

Programmare l'azione educativa

Programmazione dell'attività educativa: fasi della pianificazione

Bisogni e finalità educative; la definizione degli obiettivi

Le componenti di un compito: le competenze intellettuali, operative e di comunicazione interpersonale

Pianificazione dell'azione valutativa

Realizzare apprendimento

Il processo di apprendimento: condizioni favorevoli

Il processo di apprendimento: metodologie.

La relazione educativa

punti teorici ed esercitazioni pratiche su relazione e comunicazione

Attivare il cambiamento: tra resistenze e facilitazioni

I sistemi lavorativi del dietista e l'uso della comunicazione

professionale: scuola, ospedale, ambulatorio

pubblico o privato, palestra

Abilità di counselling nel colloquio individuale

Abilità di counselling nei gruppi.

Scienze dietetiche 13

Definizione di educazione alimentare ed identificazione dei principali setting di intervento

L'influenza mediatica parte 1: il caso "super size me". Visione del film e discussione.

L'influenza mediatica parte 2: dalla ricerca "okkio al lupo" alla valutazione delle principali strategie utilizzate per influenzare gli acquisti.

Alcuni strumenti utili per il dietista: la piramide alimentare (limiti e opportunità), la dietetica per volumi, educazione al consumo consapevole attraverso la lettura delle etichette alimentari

L'educazione alimentare attraverso l'educazione al gusto: laboratorio pratico

Cenni sul marketing sociale ed analisi di un suo possibile uso in ambito di educazione sanitaria

INGLESE

Health Education

Definition of individual and community

Definition of health, disease, prevention, health promotion and epidemiological framework

Health need analysis, definition of aims and of evaluation systems

The bibliographic search applied to the intervention planning

The information sources for health education

The educational planning for the individual and the community: models and application

Design the health interventions in the schools

Health promotion and interventions planning in the multicultural society

Health promotion through the new communication channels

Media education

Pedagogy

Expectations and knowledge: the pedagogy in the health field

Planning the educational action

Programming the educational activities: the steps of the planning

Educational and health needs and purposes: the definition

The assignment components: intellectual, operational and interpersonal communication skills

Planning the assessment

The learning process: how to realize it, favorable conditions and methodology

The educational relationships: Theoretical starting points and practical exercises on relationships and communication

Stress on change between resistances and facilitations

The dietitian working systems and the use of professional communication skills in several settings: school, hospital, public or private healthcare and gym

Counselling skills in face-to-face and in group-based interviews

Dietetics 13

Definition of nutrition education and identification of the main intervention settings

The media influence part 1: the "super size me" case. Watching the film and discussing.

The media influence part 2: from the "okkio al lupo" research to the evaluation of the main strategies used to influence purchases.

Some useful tools for the dietitian: the food pyramid (limits and opportunities), dietetics by volumes, education for conscious consumption through the reading of food labels.

Food education through taste education: practical laboratory

Notes on social marketing and analysis of its possible use in health education

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Lemma P. Promuovere la salute nell'era della globalizzazione. Unicopli, Milano. 2006
Helman CG. Culture, Health and Illness. Fifth Edition. CRC Press 2007
Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità. A cura di: De Luca R., Lingua S., Meneghin M., Minutolo M., Parente E., Spagnoli D. L'attività ambulatoriale di nutrizione e le abilità di counselling: linee di indirizzo. 2007. Disponibile al link: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/20-I-attivita-ambulatoriale-di-nutrizione-e-le-abilita-di-counselling-linee-di-indirizzo>
D'Ivernois J.F., Gagnayre R. Educare il paziente, un approccio pedagogico. 3rd Ed. McGraw-Hill. 2009.
Istituto Superiore di Sanità. A cura di: De Santi A., Guerra R., Morosini P. La promozione della salute nelle scuole: Obiettivi di insegnamento e competenze comuni. Rapporti ISTISAN 08/1. 2008.
Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DORS). Alimentazione e attività motoria nella scuola primaria. Attività e metodi per progettare interventi efficaci. 2007. Disponibile al link: http://www.dors.it/alleg/0200/report_scuola_primaria_def.pdf
Nistri R. Dire fare gustare. Percorsi di educazione al gusto nella scuola. Ed. Slow Food. 1998.

INGLESE

Lemma P. Promuovere la salute nell'era della globalizzazione. Unicopli, Milano. 2006
Helman CG. Culture, Health and Illness. Fifth Edition. CRC Press 2007
Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità. A cura di: De Luca R., Lingua S., Meneghin M., Minutolo M., Parente E., Spagnoli D. L'attività ambulatoriale di nutrizione e le abilità di counselling: linee di indirizzo. 2007. Disponibile al link: <http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/20-I-attivita-ambulatoriale-di-nutrizione-e-le-abilita-di-counselling-linee-di-indirizzo>
D'Ivernois J.F., Gagnayre R. Educare il paziente, un approccio pedagogico. 3rd Ed. McGraw-Hill. 2009.
Istituto Superiore di Sanità. A cura di: De Santi A., Guerra R., Morosini P. La promozione della salute nelle scuole: Obiettivi di insegnamento e competenze comuni. Rapporti ISTISAN 08/1. 2008.
Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DORS). Alimentazione e attività motoria nella scuola primaria. Attività e metodi per progettare interventi efficaci. 2007. Disponibile al link: http://www.dors.it/alleg/0200/report_scuola_primaria_def.pdf
Nistri R. Dire fare gustare. Percorsi di educazione al gusto nella scuola. Ed. Slow Food. 1998.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Educazione sanitaria
Pedagogia
Scienze tecniche dietetiche 13

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=q0g6

Educazione sanitaria

Health Education

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Fabrizio Bert (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705816, fabrizio.bert@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Lo scopo di questo insegnamento è di fornire agli studenti gli strumenti per:

Identificare i bisogni biologici, psicologici e sociali dell'individuo e della comunità, correlati all'alimentazione ed alla nutrizione.

Progettare, realizzare e valutare interventi educativi per la promozione della salute e la prevenzione in ambito scolastico, sociale e socio-sanitario.

Riconoscere gli elementi chiave della progettazione educativa sul singolo e sulla comunità, con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

Descrivere gli elementi essenziali degli strumenti e metodi sperimentabili per la promozione della salute con particolare riferimento all'ambito nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI DELL'INSEGNAMENTO

Al termine dell'insegnamento lo studente deve essere in grado di:

Selezionare opzioni e strategie di intervento in base ai principi della Evidence-based Public Health.

Riflettere sull'analisi dei bisogni educativi e sanitari e sul significato del lavorare per il

mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.
Partecipare alla formulazione della diagnosi epidemiologica e sociale.
Esaminare l'influenza mediatica sui consumi alimentari.
Adattare gli interventi di promozione della salute e di educazione sanitaria in relazione al capitale socio-culturale e alle implicazioni economiche e politiche del gruppo target.
Utilizzare i principali strumenti per l'analisi dei bisogni e per il lavoro per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita.
Progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente.

ENGLISH

This course aims to provide students with tools useful to:
Identify biological, psychological and social needs of individuals and of the community, related to food and nutrition.
Design, implement and evaluate educational interventions for health promotion and prevention in the school environment and in social and healthcare settings.
Recognize the key elements of educational planning addressed to the individual and to the community, with particular reference to nutrition.
Describe the essential elements of the tools and methods of health promotion with particular reference to nutrition.

SPECIFIC AIMS

At the end of the course students should be able to:
Select intervention strategies based on the principles of Evidence-based Public Health.
Reflect on the analysis of educational and health needs, and about the meaning of work for the maintenance-recovery-improving the quality of life.
Participate in the formulation of social epidemiological diagnosis.
Analyze the influence of media on food consumption.
Adapt interventions for health promotion and health education in relation to socio-cultural capital and the economic and political implications of the target group.
Use the main tools for the health needs analysis and for working at the maintenance-recovery-improving the quality of life.
Design, manage and evaluate educational activities aimed to the spreading of nutritional knowledge or oriented to continuous medical education.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di analizzare criticamente la letteratura al fine di individuare gli interventi evidence-based nell'ambito dell'educazione alimentare. Avrà inoltre acquisito nozioni sulle modalità di analisi dei bisogni di salute della popolazione e di progettazione di interventi per la promozione-mantenimento e miglioramento della salute e della qualità di vita a partire dai modelli di pianificazione Precede-Proceed di Greene e di Project Cycle Management. Lo studente inoltre, applicando la conoscenza e la comprensione acquisite con questo insegnamento e integrandole con quelle derivategli da altri insegnamenti, dovrà essere in grado di:

definire i concetti di salute e malattia, di prevenzione e promozione della salute;
raccogliere informazioni sulle caratteristiche socio-culturali, sullo stato di salute e sugli stili di vita della comunità di riferimento;
analizzare criticamente i messaggi a favore e contrari alla promozione e mantenimento di un adeguato stile di vita veicolati da vari canali di comunicazione (radio/video/internet);
valutare le prove di efficacia di interventi, programmi e servizi finalizzati al miglioramento della salute o al benessere del gruppo target;
pianificare interventi di educazione sanitaria contestualizzati e adeguati al setting e al contesto socio-culturale ed economico, in particolare modo attraverso l'ideazione ed esecuzione pratica di un progetto di educazione alimentare in un setting scolastico.

ENGLISH

At the end of the course students will have to prove that they are able to critically analyze the literature in order to identify evidence-based interventions in the field of nutrition. They will also have gained knowledge on how to analyze health needs of the population and how to design interventions for the promotion, maintaining and improving of the health status and the quality of life according to the models of planning named as "Precede-Proceed" (Greene) and "Project Cycle Management". Moreover, the students, applying the knowledge gained from this teaching and integrating them with those derived from other courses, will be able to:
provide a definition of health and disease, of prevention and health promotion;
collect information about socio-demographic and cultural characteristics, about health status and lifestyles of the target community;
critically analyze messages for and against the promotion and maintenance of an adequate lifestyle conveyed by various communication channels (radio / video / internet);
evaluate the efficacy evidence-based of interventions, programs and services directed to the improvement of the target community health and wellness;
design interventions of health education interventions contextualized and appropriate to the socio-cultural and economic setting, particularly through the creation and execution of a practical food education project in a local school.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in 60 ore di didattica frontale, che prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti, anche attraverso esercitazioni pratiche.

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link [https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch ? search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+)

ENGLISH

The course consists of 60 hours of classroom lectures, which include a strong interactive component between teacher and students through practical exercises.

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

L'esame consiste in:

una **PROVA SCRITTA**. Consiste di 30 domande, dieci relative al modulo di Educazione Sanitaria, dieci per il modulo di Pedagogia e dieci per il modulo di Scienze Dietetiche 13. Le domande saranno a risposta chiusa o a risposta aperta breve. Con queste domande si intende valutare l'acquisizione delle conoscenze teoriche e la comprensione dei principi fondamentali della progettazione educativa in ambito sanitario. L'unità di misura utilizzata sarà la votazione in trentesimi.

una **PROVA ORALE**. Durante la prova viene illustrato il progetto ideato e implementato nella comunità scolastica di riferimento e verranno approfonditi gli aspetti relativi alla pianificazione, organizzazione del lavoro e risultati raggiunti nell'esercitazione pratica. L'esito può variare al massimo di +/-3 il voto ottenuto nella prova scritta.

ENGLISH

The examination consists of two parts:

A **WRITTEN TEST**. It consists of 30 questions, ten for the module of Health Education, ten for the module of Pedagogy and ten for the module of Dietary Sciences 13. The questions will be short open-ended or closed-ended. With this test the teachers intend to evaluate the acquisition of theoretical knowledge and the understanding of the basic principles of educational planning in health care field. The evaluation range of this test will be between 0 and 30 points.

An **ORAL TEST**. During the test the students will demonstrate the project conceived and implemented in the school community of reference and will be examined all the aspects related to planning, organization of work and results achieved in the practical training. The outcome can modify the result obtained in the written test by a maximum of +/- 3 points

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

L'insegnamento prevede 40 ore di didattica complementare con la collaborazione di professionisti nell'ambito dell'area nutrizionale, inclusive di attività pratiche in ambito territoriale finalizzate all'elaborazione del progetto di educazione alimentare.

ENGLISH

The course includes 40 hours of complementary teaching with the collaboration of professionals in the area of nutrition, inclusive of practical activities in a local school addressed to elaborate the project of nutritional education.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di individuo e comunità
Concetti di salute e malattia, prevenzione e promozione della salute e inquadramento epidemiologico
Analisi dei bisogni di salute, la definizione degli obiettivi e i sistemi di valutazione
La ricerca bibliografica applicata alla progettazione
Le fonti informative per l'educazione alla salute
La progettazione educativa sul singolo e sulla comunità: modelli e attuazione
Progettare la salute nel setting scolastico
La promozione della salute e la progettazione nella società multiculturale
La promozione della salute mediante i nuovi canali di comunicazione
Educazione ai media.

INGLESE

Definition of individual and community
Definition of health, disease, prevention, health promotion and epidemiological framework
Health need analysis, definition of aims and of evaluation systems
The bibliographic search applied to the intervention planning
The information sources for health education
The educational planning for the individual and the community: models and application
Design the health interventions in the schools
Health promotion and interventions planning in the multicultural society
Health promotion through the new communication channels
Media education.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Lemma P. Promuovere la salute nell'era della globalizzazione. Unicopli, Milano. 2006
Helman CG. Culture, Health and Illness. Fifth Edition. CRC Press 2007
Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità. A cura di: De Luca R., Lingua S., Meneghin M., Minutolo M., Parente E., Spagnoli D. L'attività ambulatoriale di nutrizione e le abilità di counselling: linee di indirizzo. 2007. Disponibile al link:
<http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/documentazione/category/20-l-attivita>

ambulatoriale-di-nutrizione-e-le-abilit-di-counselling-linee-di-indirizzo

D'Ivernois J.F., Gagnayre R. Educare il paziente, un approccio pedagogico. 3rd Ed. McGraw-Hill. 2009.

Istituto Superiore di Sanità. A cura di: De Santi A., Guerra R., Morosini P. La promozione della salute

nelle scuole: Obiettivi di insegnamento e competenze comuni. Rapporti ISTISAN 08/1. 2008.

Centro Regionale di Documentazione per la Promozione della Salute (DORS). Alimentazione e

attività motoria nella scuola primaria. Attività e metodi per progettare interventi efficaci. 2007.

Disponibile al link: http://www.dors.it/alleg/0200/report_scuola_primaria_def.pdf

Nistri R. Dire fare gustare. Percorsi di educazione al gusto nella scuola. Ed. Slow Food. 1998.

NOTA

ITALIANO

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguinte link [https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+)

[search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+)

ENGLISH

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: [https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_newopen_in_new+)

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4bge

Pedagogia

Pedagogy

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Ernestina Parente (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	338/8245144, ernestina.parente@unito.it
Corso di studio:	[f007-c205] laurea spec. in scienze delle professioni sanitarie tecniche diagnostiche - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	M-PED/01 - pedagogia generale e sociale

Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo scopo di questo insegnamento è fornire agli studenti gli strumenti per:

saper pianificare interventi di educazione alimentare e di promozione alla salute sia a livello micro che macrosociale;

saper creare condizioni favorevoli per l'apprendimento nei diversi contesti lavorativi in relazione anche a tecniche e metodologie didattiche;

saper affrontare relazioni professionali con l'individuo e suoi sistemi di riferimento, in generale con i diversi sistemi che interagiscono con il dietista;

saper utilizzare i principali elementi della comunicazione professionale nella relazione con il soggetto, con il sistema familiare, con l'equipe.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà:

Conoscere ed applicare le conoscenze relative alla progettazione educativa, alla relazione educativa e alla comunicazione professionale.

Sviluppare interventi di promozione alla salute sulla base delle conoscenze, di strumenti e metodi pedagogici e andragogici.

Individuare i bisogni di salute del singolo e della comunità.

Saper attivare processi di apprendimento efficace per l'adozione di stili di vita salutari.

Sostenere l'apprendimento del soggetto rinforzandone abilità e risorse.

Saper affrontare i processi motivazionali del singolo con interventi relazionali efficaci che tengano conto delle diversità culturali e valoriali e dei principi etici e legali.

Saper utilizzare i principi della comunicazione professionale sia nei colloqui individuali che in quelli di gruppo.

Saper collegare la pratica e l'esperienza ai riferimenti teorici sviluppando e alimentando un processo di formazione "lifelong learning"

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Aspettative e conoscenze: la pedagogia in ambito sanitario.

Programmazione dell'attività educativa: fasi della pianificazione.

Bisogni e finalità educative; la definizione degli obiettivi.

Le componenti di un compito: le competenze intellettuali, operative e di comunicazione interpersonale.

Pianificazione dell'azione valutativa.

Realizzare il processo di apprendimento: condizioni favorevoli e metodologie

La relazione educativa: elementi teorici ed esercitazioni pratiche su relazione e comunicazione.

Attivare il cambiamento nello stile di vita del paziente: resistenze e facilitazioni.

I sistemi lavorativi del dietista e l'uso della comunicazione

professionale: scuola, ospedale, ambulatorio

pubblico o privato, palestra

Abilità di counselling nel colloquio individuale

Abilità di counselling nei gruppi.

INGLESE

Expectations and knowledge: the pedagogy in the health field.

Programming the educational activities: the steps of the planning.

Educational and health needs and purposes: the definition.

The assignment components: intellectual, operational and interpersonal communication skills.

Planning the assessment.

The learning process: how to realize it, favorable conditions and methodology.

The educational relationships: theoretical starting points and practical exercises on relationships and communication.

Activating the change in the patient's lifestyle: resistance and facilitation.

The dietitian working systems and the use of professional communication skills in several settings: school, hospital, public or private healthcare and gym

Counselling skills in face-to-face and in group-based interviews.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4zk2

Scienze tecniche dietetiche 13

Dietetics 13

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Monica Cettina Minutolo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, monicacettina.minutolo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Obiettivi specifici attesi: progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente, identificando i principali setting di intervento

Esaminare l'influenza mediatica sui consumi alimentari

Utilizzare strumenti educativi adatti alla popolazione di riferimento

english

Specific objectives expected: design, manage and evaluate training activities aimed at spreading the

principles of nutrition or oriented towards lifelong learning, identifying the main intervention settings Examine the media influence on food consumption Use educational tools suitable for the target population

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento, in particolare:

raccogliere informazioni sulle caratteristiche socio-culturali, sullo stato di salute e sugli stili di vita della comunità di riferimento.

analizzare criticamente i messaggi a favore e contrari alla promozione e mantenimento di un adeguato stile di vita veicolato dai vari canali di comunicazione

pianificare interventi di educazione sanitaria contestualizzato e adeguato al setting e al contesto socio-culturale ed economico, in particolare attraverso l'ideazione ed esecuzione pratica di un progetto di educazione alimentare in un setting scolastico

english

See page of the Teaching, in particular: collect information on the socio-cultural characteristics, health status and lifestyles of the reference community. critically analyze the messages for and against the promotion and maintenance of an adequate lifestyle conveyed by the various communication channels plan health education interventions contextualized and appropriate to the setting and the socio-cultural and economic context, in particular through the design and practical execution of a food education project in a school setting

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching.

PROGRAMMA

italiano

Definizione di educazione alimentare ed identificazione dei principali setting di intervento

L'influenza mediatica parte 1: il caso "super size me". Visione del film e discussione.

L'influenza mediatica parte 2: dalla ricerca "okkio al lupo" alla valutazione delle principali strategie utilizzate per influenzare gli acquisti.

Alcuni strumenti utili per il dietista: la piramide alimentare (limiti e opportunità), la dietetica per volumi, educazione al consumo consapevole attraverso la lettura delle etichette alimentari

L'educazione alimentare attraverso l'educazione al gusto: laboratorio pratico

Cenni sull marketing sociale ed analisi di un suo possibile uso in ambito di educazione sanitaria

english

Definition of nutrition education and identification of the main intervention settings

The media influence part 1: the "super size me" case. Watching the film and discussing.

The media influence part 2: from the "okkio al lupo" research to the evaluation of the main strategies used to influence purchases.

Some useful tools for the dietician: the food pyramid (limits and opportunities), dietetics by volumes, education for conscious consumption through the reading of food labels

Food education through taste education: practical laboratory

Notes on social marketing and analysis of its possible use in health education.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=40j2

Psichiatria

Psychiatry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giovanni Abbate Daga (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	116335749, giovanni.abbatedaga@unito.it

Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/25 - psichiatria
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Introduzione, definizione di disturbo mentale e generalità sulla classificazione dei disturbi mentali. Cibo, Mente, cervello e cultura. Disturbi del Comportamento Alimentare: criteri diagnostici, caratteristiche cliniche, epidemiologia. Disturbi del Comportamento Alimentare: patogenesi biopsicosociale. Disturbi del Comportamento Alimentare: terapie. Obesità, elementi psicosociali. Obesità: trattamenti multidisciplinari dei Disturbi Alimentari. Il ruolo del dietista nella cura dei Disturbi Alimentari e delle Obesità Psicogene.

INGLESE

Introduction, definition of mental disorder and general information regarding the classification of mental disorders. Food, mind, brain and culture. Eating Disorders: diagnostic criteria, clinical features, epidemiology, biopsychosocial pathogenesis, treatments. Obesity, psychosocial factors. Multidisciplinary treatment of Eating Disorders. The role of the nutritionist in the treatment of Eating Disorders and psychogenic obesity .

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=cc83

Psicologia Clinica

Clinical Psychology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott.ssa Federica Scarpina (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	federica.scarpina@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	M-PSI/08 - psicologia clinica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Cenni storici sulla psicologia
Modelli teorici di riferimento
Il colloquio
La comunicazione verbale e non verbale
Strumenti psicodiagnostici (test di personalità, di intelligenza e neuropsicologici)
La personalità e i meccanismi di difesa
Semeiotica psicopatologica
Cenni sui principali disturbi psichiatrici
Cenni di psicoterapia
Aspetti generali e specifici della relazione coi pazienti psichiatrici.

INGLESE

Outline on history of psychology
Theoretical model of reference
The clinical conversation
Verbal and not-verbal communications
Psychodiagnostic tools (personality, intelligence, neuropsychological tests)
Personality and defence processes
Psychopathological semeiotic
Outline of main psychiatric diseases
Outline of Psychotherapy
General and specific sides of the relationship with mental patients.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=339e

QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

QUALITY CONTROL CATERING SERVICE AND FOOD SAFETY REGULATIONS

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3257
Docente:	Dott. Lucia Bioletti (Docente Responsabile del Corso Integrato) Prof. Eva Pagano (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Stefano Gili (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Lucia Barranca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336855, eva.pagano@unito.it

Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	8
SSD attività didattica:	VET/04 - ispezione degli alimenti di origine animale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Le conoscenze necessarie per affrontare i contenuti previsti dall'insegnamento sono: basi di microbiologia, fondamentali di igiene degli alimenti, sicurezza alimentare, principale normativa relativa alla sicurezza alimentare, chimica e merceologia degli alimenti. Having successfully passed microbiology, food hygiene, food safety, food safety legislation, regulations of the chemical and food product sector.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

L'insegnamento ha lo scopo di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali al fine di comprendere la ristorazione collettiva. Al termine delle lezioni gli studenti saranno in grado di progettare, realizzare e valutare interventi dietetico-nutrizionali per la ristorazione collettiva, volti al raggiungimento della qualità totale del pasto, sotto gli aspetti della sicurezza igienico-sanitaria, delle caratteristiche organolettiche e dell'economia aziendale. Inoltre, le informazioni acquisite permetteranno allo studente di essere in grado di collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario.

INGLESE

The course aims to provide students with basic knowledge in order to understand catering methods. Students will learn to design, implement and evaluate dietary and nutritional interventions for catering services, aiming to achieve total meal quality, in terms of health and hygiene safety, organoleptic characteristics and business economics. In addition, students will learn to collaborate with other healthcare members to safeguard sanitary and hygienic working conditions.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRESIONE

acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche e capacità di comprensione di principi fondamentali della ristorazione collettiva (metodi di produzione, veicolazione dei pasti ed organizzazione di un servizio di ristorazione) e pubblica, principi della sicurezza alimentare, valutazione e la gestione del rischio, i piani di autocontrollo, parametri di valutazione della qualità del servizio, elementi base

della gestione ordinaria e della organizzazione aziendale, capitolato di appalto, funzioni di produzione e costi e nozioni base su come stilare un budget e organizzare gli acquisti nell'ambito della pianificazione di un servizio di alimentazione.

CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE

capacità di impostare un corretto piano di autocontrollo (HACCP) in ristorazione pubblica e collettiva, applicare i principi di sicurezza alimentare nei vari ambiti dei servizi di prevenzione delle ASL, di formulare un capitolato d'appalto e di stilare il budget utile ed organizzare gli acquisti.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO

acquisizione di consapevole autonomia di giudizio in sicurezza alimentare con riferimento alla valutazione del rischio nei diversi ambiti delle attività dei servizi di prevenzione delle ASL in ristorazione pubblica e collettiva.

ABILITA' COMUNICATIVE

acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione delle azioni svolte in ristorazione pubblica e collettiva in tema di sicurezza alimentare.

CAPACITA' DI APPRENDIMENTO

acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione atte a comprendere la normativa vigente e intraprendere approfondimenti o studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING SKILLS

acquisition of theoretical and practical knowledge and understanding of fundamental principles of public and collective catering (production and conveyance meal, catering service organization). Principles of safety, risk assessment and management, self-management plans, parameters for assessing the quality of the service, basic elements of the ordinary and of the company organization, contract, production functions and costs and basic notions on how to draw up a budget and control purchases in the context of the management of a supply service.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING SKILLS

ability to set up a correct self-control plan (HACCP) in public and collective catering, apply the principles of food safety in the various areas of the prevention services of the ASL, to formulate a contract and to draw up the useful budget and organize purchases.

JUDGMENT AUTONOMY

acquisition of conscious autonomy of judgment in food safety with reference to risk assessment in the various areas of the activities of the prevention services of the ASL in public and collective catering.

COMMUNICATION ABILITIES

acquisition of skills and tools for communicating the actions carried out in public and collective catering in terms of food safety.

LEARNING SKILLS

acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation in order to understand the current legislation and undertake further studies or further studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento è articolato in 96 ore di lezioni frontali in aula con partecipazione attiva degli studenti, per un totale di 8 crediti formativi (2 crediti per ogni modulo). Non sono previste al momento esercitazioni ed attività pratiche.

La frequenza alle lezioni è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste per l'insegnamento.

INGLESE

The course is divided into 96 hours of lectures with active participation of students, for a total of 8 credits (2 credits per module). Practical activities are not foreseen.

Class attendance is mandatory; in order to take the exam the student must have attended at least 70% of the hours required.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Il raggiungimento dei risultati attesi viene verificato attraverso le seguenti prove:

Tecnologia alimentare

esame scritto costituito da n. 4 domande aperte (7.5 punti per domanda) su argomenti inerenti il programma; la valutazione terrà conto anche della capacità espositiva.

M.T.A. e ispezione degli alimenti

esame scritto costituito da n. 6 domande aperte (5 punti per domanda) su argomenti inerenti il programma; la valutazione terrà conto anche della capacità espositiva.

A seguire, esame orale che consiste nella discussione della prova scritta.

Economia Aziendale

esame scritto costituito da n. 6 domande aperte (5 punti per domanda) su argomenti inerenti il programma; la valutazione terrà conto anche della capacità espositiva.

A seguire, esame orale che consiste nella discussione della prova scritta.

Scienze tecniche dietetiche 11

Esame scritto costituito da n. 10 domande aperte (3 punti per domanda) su tutti gli argomenti trattati durante il corso; la valutazione terrà conto anche della capacità espositiva.

Tutte le prove sono valutate in trentesimi. L'esame dell'insegnamento è superato se lo studente ottiene la sufficienza in ogni modulo (almeno 18/30) e il voto finale è determinato sulla base della media dei voti dei quattro moduli.

INGLESE

Food Technology

written examination consisting of 4 open questions (7.5 points per question) on topics related to the program; The evaluation will also take into account student's speaking and writing skills.

Food Inspection and Foodborne Diseases

written examination consisting of 6 open questions (5 points per question) on topics related to the program; The evaluation will also take into account student's speaking and writing skills.

Business Administration

written examination consisting of 6 open questions (5 points per question) on topics related to the program; The evaluation will also take into account student's speaking and writing skills.

Dietetics 11

written examination consisting of 10 open questions (3 points per question) on all the topics covered during the course; The evaluation will also take into account student's speaking and writing skills.

Final marks will be expressed in thirties. Students will also be questioned orally.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Sono previste attività di supporto durante lo stage formativo presso la SC Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'ASL TO3; durante le attività di tirocinio sono programmati almeno 3 audit per ciascun studente, sotto la guida di un dietista esperto in "auditing" in ristorazione collettiva.

Activities are offered during students' practical training at the Food, Hygiene and Nutrition Facilities; during training activities at least 3 audits per student will be scheduled, under the guidance of an expert dietician.

PROGRAMMA

ITALIANO

Economia Aziendale

il mercato della ristorazione collettiva;

la ristorazione collettiva come attività di produzione aziendale;

l'ambiente esterno in cui opera la ristorazione collettiva;

l'organizzazione aziendale;

la contabilità e il bilancio d'azienda;
la funzione di produzione e i costi;
pianificazione strategica ed il controllo di gestione;
lettura del bilancio aziendale.

M.T.A. e Ispezione degli Alimenti

Definizione delle Malattie trasmissibili con gli alimenti
Caratteristiche delle MTA e fattori predisponenti
Malattie denunciabili e non denunciabili
Le fonti di informazione sulle MTA e la percezione del rischio relativo
La diffusione delle MTA a livello Italiano, europeo e mondiale
Le MTA causate da virus
Le MTA causate da batteri
Le MTA causate da protozoi
Le MTA causate da parassiti
Le MTA causate da agenti chimici e biochimici (contaminanti ambientali, residui di farmaci, pesticidi ecc.)
MTA e alimenti implicati
La prevenzione delle MTA: applicazione dei principi di sicurezza alimentare
L'ispezione degli alimenti e i suoi limiti: la normativa vigente, le metodiche tradizionali e le nuove prospettive

Tecnologia Alimentare

principi fondamentali della ristorazione collettiva e commerciale (legame freddo/caldo, cook and chill etc.)
produzione e veicolazione dei pasti
principali attrezzature presenti in una cucina commerciale
problematiche gestionali all'interno di un servizio di ristorazione collettiva (HACCP, manualistica, gestione dei reclami)
analisi critica dei capitolati di appalto di alcuni servizi di ristorazione collettiva
tecnologie produttive dei principali prodotti: frutta, vegetali, conserve vegetali, conserve carnee, conserve ittiche, prodotti caseari, prodotti di salumeria
qualità percepita dal consumatore tramite origine, tecnologia produttiva, normativa degli alimenti
aspetti commerciali e etichettatura degli alimenti che ne consentono l'inserimento in un capitolato di appalto.

Scienze Tecniche Dietetiche 11

sicurezza alimentare: le competenze ed il ruolo del Dietista, i riferimenti normativi, l'autocontrollo, la valutazione e la gestione del rischio nel processo produttivo
sorveglianza e indagini in caso di sospetta o accertata infezione, intossicazione alimentare
sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari/integratori
prevenzione delle intossicazioni da funghi
informazione ed educazione sanitaria sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari nella celiachia
controllo e sorveglianza di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
additivi, aromi ed enzimi in campo alimentare

INGLESE

Business Administration

food catering services;
food production catering industry;
external environmental catering factors;
business organization;
accounting and business finance;
production and costs;
strategic planning and management control;
balance sheet analysis.

Food Inspection And Foodborne Diseases

Definition of foodborne diseases (FBD)

Characteristics of FBDs and predisposing factors.

Reportable and non-reportable diseases.

Sources of information on FBDs and the perception of relative risk.

The spread of FBDs at Italian, European and world level.

FBDs caused by viruses.

FBDs caused by bacteria.

FBDs caused by protozoa.

FBDs caused by parasites.

FBDs caused by chemical and biochemical agents (environmental contaminants, drug residues, pesticides, etc.).

FBD and involved foods.

Prevention of FBD: application of food safety principles.

Food inspection and its limits: current legislation, traditional methods and new perspectives

Food Technology

fundamental principles of collective and commercial catering (cold and hot, cook and chill, etc.)

production and meals on wheels service

major equipment present in a commercial kitchen

management problems within a catering service (HACCP manuals, complaints handling)

critical analysis of the contract specifications of catering services

production technologies of the main products: fruits, vegetables, canned vegetables, canned meats as, canned fish, dairy products, meat products

quality perceived by consumers by origin, production technology, food legislation

commercial aspects and food labeling included in contract documents.

Dietetics 11

food Safety: the skills and the role of the dietician, standards, self-control, assessment and risk management in the production process

surveillance and investigations in cases of suspected or confirmed infection, food poisoning

surveillance in the marketing and use of plant protection products / supplements

prevention of poisoning by mushrooms

health education and information on food and food preparations in celiac disease

monitoring and surveillance of food contact materials (MOCA)

additives, flavorings and enzymes in food

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Economia aziendale. Temi e metodi per le facoltà scientifiche. A cura di: Buchi G, Di Fazio CA, Pellicelli M. Franco Angeli, 2008, Milano

Microbiologia degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Ispezione degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Microbiologia degli alimenti J.J.Monroe Jay, M.J. Loessner, D. Allen Golden.

Bastasin P. , Ceresa L.- 1991- Industrie agroalimentari. Ed. Lucisano, Milano

Sicheri G. – 1999 – Tecnologie agrarie, vol. 1 e 2. Ed. Hoepli, Milano

Cheftel – Biochimica e Tecnologia degli alimenti vol. 1 e 2 – Edagricole

Capelli, Vannucchi – Conservazione e trasformazione degli alimenti – Zanichelli Nicolai –

Conservazione e trasformazione degli alimenti – Hoepli

Porretta – Industria delle conserve alimentari – Chiriotti

Quaglia – Scienza e tecnologia degli alimenti – Chiriotti

Dispense fornite dai docenti.

INGLESE

Economia aziendale. Temi e metodi per le facoltà scientifiche. A cura di: Buchi G, Di Fazio CA, Pellicelli M. Franco Angeli, 2008, Milano

Microbiologia degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Ispezione degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Microbiologia degli alimenti J.J.Monroe Jay, M.J. Loessner, D. Allen Golden.

Bastasin P. , Ceresa L.- 1991- Industrie agroalimentari. Ed. Lucisano, Milano

Sicheri G. – 1999 – Tecnologie agrarie, vol. 1 e 2. Ed. Hoepli, Milano

Cheftel – Biochimica e Tecnologia degli alimenti vol. 1 e 2 – Edagricole

Capelli, Vannucchi – Conservazione e trasformazione degli alimenti – Zanichelli Nicolai –

Conservazione e trasformazione degli alimenti – Hoepli

Porretta – Industria delle conserve alimentari – Chiriotti

Quaglia – Scienza e tecnologia degli alimenti – Chiriotti

Handouts will be provided by the teachers

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Economia Aziendale
M.T.A. e ispezione degli alimenti
Scienze Tecniche Dietetiche 11
Tecnologia alimentare

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9f2z

Economia Aziendale

Business Economics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Eva Pagano (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336855, eva.pagano@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SECS-P/07 - economia aziendale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Il mercato della ristorazione collettiva;
la ristorazione collettiva come attività di produzione aziendale;
l'ambiente esterno in cui opera la ristorazione collettiva;
l'organizzazione aziendale;
la contabilità e il bilancio d'azienda;
la funzione di produzione e i costi;
pianificazione strategica ed il controllo di gestione;
lettura del bilancio aziendale.

INGLESE

Food catering services;
food production catering industry;
external environmental catering factors;
business organization;
accounting and business finance;
production and costs;
strategic planning and management control;
balance sheet analysis.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=f4p0

M.T.A. e ispezione degli alimenti

Food Transmitted Diseases And Inspection

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Stefano Gili (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	stefano.gili@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Affine o integrativo
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	VET/04 - ispezione degli alimenti di origine animale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

L'insegnamento ha lo scopo di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali al fine di collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario nel campo della ristorazione collettiva.

english

The course aims to provide students with the fundamental knowledge in order to collaborate with the bodies responsible for the protection of the hygienic-sanitary aspect in the field of collective catering.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

PROGRAMMA

italiano

Definizione delle malattie trasmissibili
Caratteristiche delle MTA e fattori predisponenti
Malattie denunciabili e non denunciabili
Le fonti di informazione sulle MTA e la percezione del rischio relativo
La diffusione delle MTA a livello Italiano, europeo e mondiale
Le MTA causate da virus
Le MTA causate da batteri
Le MTA causate da protozoi
Le MTA causate da parassiti
Le MTA causate da agenti chimici e biochimici
(contaminanti ambientali, residui di farmaci, pesticidi ecc.)
MTA e alimenti implicati
La prevenzione delle MTA: applicazione dei principi di sicurezza alimentare
L'ispezione degli alimenti e i suoi limiti: la normativa vigente,
le metodiche tradizionali e le nuove prospettive

english

Characteristics of FBDs and predisposing factors
Reportable and non-reportable diseases.
Sources of information on FBDs and the perception of relative risk.
The spread of FBDs at Italian, European and world level.
FBDs caused by viruses.
FBDs caused by bacteria.
FBDs caused by protozoa.
FBDs caused by parasites.
FBDs caused by chemical and biochemical agents (environmental contaminants,
drug residues, pesticides, etc.).
FBD and involved foods.
Prevention of FBD: application of food safety principles.
Food inspection and its limits: current legislation, traditional methods
and new perspectives

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ijs0

Scienze Tecniche Dietetiche 11

Dietetics 11

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Lucia Bioletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0119551729, lucia.bioletti@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Sicurezza alimentare: le competenze ed il ruolo del Dietista, i riferimenti normativi, l'autocontrollo, la valutazione e la gestione del rischio nel processo produttivo
sorveglianza e indagini in caso di sospetta o accertata infezione, intossicazione alimentare
sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari/integratori
prevenzione delle intossicazioni da funghi
informazione ed educazione sanitaria sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari nella celiachia
controllo e sorveglianza di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
additivi, aromi ed enzimi in campo alimentare.

INGLESE

Food Safety: the skills and the role of the dietician, standards, self-control, assessment and risk management in the production process
surveillance and investigations in cases of suspected or confirmed infection, food poisoning
surveillance in the marketing and use of plant protection products / supplements
prevention of poisoning by mushrooms
health education and information on food and food preparations in celiac disease
monitoring and surveillance of food contact materials (MOCA)
additives, flavorings and enzymes in food.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7857

Tecnologia alimentare

Food Technology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Lucia Barranca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, lucia.barranca@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2

SSD attività didattica:	AGR/15 - scienze e tecnologie alimentari
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Principi fondamentali della ristorazione collettiva e commerciale (legame freddo/caldo, cook and chill etc.)

produzione e veicolazione dei pasti

principali attrezzature presenti in una cucina commerciale

problematiche gestionali all'interno di un servizio di ristorazione collettiva (HACCP, manualistica, gestione dei reclami)

analisi critica dei capitolati di appalto di alcuni servizi di ristorazione collettiva

tecnologie produttive dei principali prodotti: frutta, vegetali, conserve vegetali, conserve carnee,

conserve ittiche, prodotti caseari, prodotti di salumeria

qualità percepita dal consumatore tramite origine, tecnologia produttiva, normativa degli alimenti

aspetti commerciali e etichettatura degli alimenti che ne consentono l'inserimento in un capitolato di appalto.

INGLESE

fundamental principles of collective and commercial catering (cold and hot, cook and chill, etc.)

production and meals on wheels service

major equipment present in a commercial kitchen

management problems within a catering service (HACCP manuals, complaints handling)
critical analysis of the contract specifications of catering services
production technologies of the main products: fruits, vegetables, canned vegetables, canned meats
as, canned fish, dairy products, meat products
quality perceived by consumers by origin, production technology, food legislation
commercial aspects and food labeling included in contract documents.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3fb1

Radioprotezione

Radiation Protection

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Riccardo Faletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6334174, riccardo.faletti@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Credit/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/36 - diagnostica per immagini e radioterapia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Fornire agli studenti le nozioni di base della Radiobiologia, della Radioprotezione e della Legislazione predisposta alla tutela dell'uomo e dell'ambiente dai possibili effetti nocivi delle radiazioni ionizzanti conseguente ad esposizioni di tipo lavorativo, medico e della popolazione

INGLESE

To provide students the knowledge of Radiobiology, Radiation protection and the legislation designed to protect people and the environment from the potential harmful effects of ionizing radiation arising from different exposures (occupational, public and medical exposure).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento lo studente dovrà aver acquisito una conoscenza riguardo le radiazioni (ionizzanti e non ionizzanti), i loro effetti biologici, i più importanti danni da radiazioni, gli obiettivi della Radioprotezione, le principali norme protezionistiche e la definizione di dose.

INGLESE

At the end of the course the student should have acquired knowledge about the radiation (ionizing and non-ionizing), their biological effects, the most important radiation damages, the objectives of Radiation protection, the main regulations of Radiation protection and the meaning of dose.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

12 ore di lezioni frontali

INGLESE

12 hours of lessons

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame scritto. 30 domande a risposta multipla. 1 punto per ogni domanda corretta. 0 punti per ogni domanda sbagliata.

INGLESE

Written test. 30 multiple choice questions. 1 point for each correct question. 0 points for every wrong question.

PROGRAMMA

ITALIANO

- Generazione dei Raggi X e principi generali di formazione dell'immagine in Radiodiagnostica (ecografia, TC e RM).
- Generalità e storia della Radioprotezione.
- Radiazioni ionizzanti e non ionizzanti, sorgenti di radiazioni naturali ed artificiali, modalità di esposizione alle radiazioni (interna, esterna, contaminazione), segnaletica in radioprotezione. Principali effetti biologici delle radiazioni non ionizzanti.
- La radioattività: definizione, unità di misura, decadimento radioattivo, radioattività di origine naturale e artificiale, bombe atomiche ed incidenti nucleari.
- Interazioni radiazioni e materia biologica, danni biologici indotti da radiazioni ionizzanti (al Dna e alle cellule), radiosensibilità cellulare e tissutale.
- Grandezze dosimetriche in Radioprotezione e loro unità di misura, effetti deterministici e stocastici, l'esposizione della popolazione alle radiazioni ionizzanti, limiti di dose annuale previsti dalla legge.
- Fondamenti della Radioprotezione in riferimento all'attuale normativa italiana (DL 187/2000, DL 241/2000), principi fondamentali della Radioprotezione (giustificazione, ottimizzazione, limitazione della dose)
- Dispositivi di protezione (ambientali ed individuali), strumenti di misura della dose assorbita, dosimetria e dosimetri, regole generali di protezione per i pazienti e per gli operatori.

INGLESE

- X ray generation and the most important medical imaging modalities, such as Ultrasound, Computed Tomography and Magnetic Resonance
- General informations and history of Radiation Protection
- Ionizing and non-ionizing radiation, natural and artificial sources of radiation, radiation exposure (internal, external, contamination), signposting in radiation protection. Main biological effects of non- ionizing radiation
- Radioactivity: definition, measurement units, radioactive decay, radioactivity of natural and artificial origin, atomic bombs and nuclear accidents
- Radiation and biological matter interaction, biological damages induced by ionizing radiation (to DNA and cells), tissue and cellular radiosensitivity.

- Dosimetric quantities and measurement unit in Radiation protection, deterministic and stochastic effects, population exposure to ionizing radiation, the annual dose limits prescribed by law.

- Fundamental principles for Radiation protection in reference to the current Italian legislation (DL 187/2000, DL 241/2000), basic principles of Radiation protection (justification, optimization, dose limitation)

- Protective equipment (environmental and individual) on Radiation protection, instruments for measuring absorbed dose, dosimetry and dosimeters, general recommendations for occupational and patient Radiation protection.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Materiale in formato PDF fornito dal docente

INGLESE

Material as PDF file provided by the teacher

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=2fa7

SCIENZE BIOMEDICHE 1

BIOMEDICAL SCIENCES 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3215
Docente:	Dott. Saverio Marena (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Federico D'agata (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof.ssa Mirella Ghirardi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+39.011.670.7705, federico.dagata@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6

SSD attività didattica:	BIO/09 - fisiologia BIO/16 - anatomia umana FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Nozioni di base di fisica e biologia fornite durante gli studi secondari superiori. Non vi sono insegnamenti propedeutici. Basics of physics and biology provided during upper secondary education.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Conferire conoscenza dell'organizzazione macroscopica e microscopica del corpo umano - con utilizzo appropriato della relativa terminologia - e dell'organizzazione generale morfo-funzionale dei vari apparati. Descrizione dei singoli organi dei vari apparati e sistemi.

Conferire le conoscenze di base dei principi della Fisica e della Fisiologia necessari per la comprensione del funzionamento dei principali sistemi che costituiscono il corpo umano e per l'utilizzo della strumentazione biomedica, con particolare attenzione alle applicazioni di interesse per il corso di laurea.

Permettere una ottimale comprensione delle materie e degli argomenti che verranno trattati nel prosieguo del Corso di Laurea.

INGLESE

Allowing macroscopic and microscopic knowledge of the organization of the human body - with appropriate use of the terminology - and general morfo-functional organization of the various systems. Description of the individual organs of the various systems.

Impart the basic knowledge of the principles of physics and physiology necessary for understanding the of the main systems that make up the human body and for the use of biomedical instrumentation, with special attention to applications of interest for the degree course.

Allow an optimal understanding of subjects and topics that will be covered later in the undergraduate program.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine dell'insegnamento occorrerà dimostrare di aver acquisito le nozioni di base dell'anatomia e delle funzioni dei singoli organi del corpo umano e dei meccanismi che regolano il funzionamento coordinato dei vari apparati e la loro integrazione nel mantenimento dell'omeostasi dell'organismo.

In particolare riguardo a:

conoscenza e comprensione e capacità di applicare conoscenza e comprensione: al termine dell'insegnamento si saranno acquisite le conoscenze essenziali dell'anatomia, della fisica e della fisiologia del corpo umano con lo scopo di integrare queste informazioni con le conoscenze cliniche teoriche e pratiche da applicare nella futura attività professionale di Dietista.

abilità comunicative: al termine dell'insegnamento si dovrà essere in grado di utilizzare le terminologie corrette delle discipline e si dovranno saper descrivere le caratteristiche funzionali fondamentali degli apparati del corpo umano e le loro attività integrate.

capacità di apprendimento e autonomia di giudizio: si dovrà sviluppare la capacità di studio indipendente e di autovalutazione delle proprie competenze comprendendo come utilizzare correttamente le informazioni acquisite e come approfondire alcuni argomenti di particolare interesse con l'utilizzo della letteratura aggiornata per risolvere problemi che si possono presentare nella pratica professionale del Dietista.

INGLESE

At the end of the module the student would have the capacity to understand the basic notions and to comprehend the mechanisms underlying the function of the systems of the human body and their integration to maintain body homeostasis.

In particular:

Knowledge and understanding and ability to apply knowledge and understanding: at the end of the module the student would comprehend basic concepts of Human Anatomy, Physiology and Physics with the aim to integrate this knowledge with theoretical and applied clinical studies in her/his future professional activity.

Communicative skills: at the end of the module the student would use the correct terminology, with a full comprehension of the meaning and significance of the terms used in this discipline and would be able to describe the main physiological characteristics of human organs and the essential mechanisms of their integrated functions.

Learning ability: The student must be able to develop independent study skills and develop self-assessment of his/her skills, understanding how to use the acquired information and showing the ability to focus on specific topics with the analysis of up to date literature to solve problems in her/his future professional activity.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento (6 CFU) prevede complessivamente 72 ore di attività in aula, così ripartite:

Fisica: 24 ore di lezioni frontali ed esercitazioni

Anatomia: 24 ore di lezioni frontali

Fisiologia: 24 ore di lezioni frontali

Le lezioni frontali prevedono una forte componente interattiva tra docente e studenti.
La frequenza alle lezioni è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste per l'insegnamento.

INGLESE

Teaching (6 ECTS) provides a total of 72 hours of classroom activities, broken down as follows:

Physics: 24 hours of lectures and exercises.

Anatomy: 24 hours of lectures

Physiology: 24 hours of lectures

Lectures provide a strong interactive component between teacher and students.

Class attendance is mandatory (student must have attended at least 70% of the hours).

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Il raggiungimento dei risultati attesi viene verificato attraverso le seguenti prove:

Fisica I:

Soluzione di esercizi e risposte V/F

Fisiologia Generale: Esame scritto con quiz Vero/Falso e a scelta multipla e domande aperte relative a tutti gli argomenti trattati nel modulo e breve esame orale.

Anatomia Umana:

Esame scritto e orale, entrambi obbligatori.

L'esame scritto consta di 15 domande a risposta multipla, con 4 possibili soluzioni di cui 1 sola giusta; ad ogni risposta esatta vengono attribuiti 2 punti, per un totale max di 30 punti.

Lo studente che ha superato la prova scritta con esito positivo (almeno 18/30) si sottopone alla prova orale durante la quale viene verificata la validità o meno del giudizio espresso, con almeno una domanda e un problema della stessa tipologia di quelli dell'esame scritto, ma su argomenti diversi, con possibilità di ridefinire il voto.

La valutazione finale, in trentesimi, viene determinata dalla media ponderata dei tre moduli di insegnamento.

INGLESE

The achievement of expected results is verified through the following tests:

Physics:

True/False choice tests and easy problems to be solved.

General Physiology: Written test with closed (True/False and multiple choice tests) and open questions related to all topics covered in the course and a brief oral examination.

Human Anatomy:

Written and oral exam, both compulsory.

The written exam consists of 15 multiple choice questions (only 1 right); for each correct answer 2 points, for a total maximum of 30 points.

The student who passed the written test with (at least 18/30) is subjected to oral examination checking the validity or otherwise of the opinion expressed, with at least one question and a problem of the same type of written exam, but on different topics, with the possibility of redefining the vote.

The final evaluation is gained by weighted average (of thirty) of the three teaching modules.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Non sono previste attività di supporto.

INGLESE

There are no support activities.

PROGRAMMA

ITALIANO

Fisica 1

Il movimento degli esseri viventi: cenni di cinematica e dinamica del punto in 1 e 2 dimensioni, meccanica del corpo esteso, estensione della dinamica traslazionale al moto rotazionale. Moto articolato, cenni alla biomeccanica delle articolazioni e modelli biomeccanici. Corpo esteso elastico e cenni sulle caratteristiche elastiche di ossa e tessuti. La fisica della circolazione del sangue: fluido inviscido e viscoso, moto laminare e turbolento e funzionamento dello sfigmomanometro. Viscosità del sangue e sue anomalie- Cenni di meccanica e di energetica cardiaca e di regolazione delle resistenze vascolari.

la fisica della respirazione: le leggi dei gas perfetti- i miscugli di gas, le pressioni parziali e la legge di Dalton gas disciolti nei liquidi (Henry)

i processi metabolici: applicazione della termodinamica al corpo umano, modalità di scambio del calore con l'esterno – modalità di produzione del calore tramite ossidazione degli alimenti – misura dei parametri legati al metabolismo- cenni sul II principio della termodinamica e sul rendimento energetico dei sistemi biologici.

i compartimenti e la diffusione libera e transmembrana: concentrazione, flusso molare e legge di Fick – diffusione libera e attraverso membrana (coefficiente di partizione)-diffusione tra compartimenti con diverse pressioni parziali di gas e scambi gassosi negli alveoli – cenni sul rapporto ventilazione/perfusione nei polmoni.

l'osmosi: pressione osmotica- legge di Vant'Hoff- concetto di isotonicità, emolisi– pressione oncologica .

filtrazione e osmofiltrazione : membrane filtranti e osmofiltranti – modello di Starling dei capillari – filtrazione renale.

potenziali cellulari di riposo e di azione: diffusione ionica- generazione del potenziale di riposo e legge di Nerst – modello della membrana cellulare per scambi ionici – generazione e caratteristiche del potenziale di azione e sua propagazione. Registrazione extracellulare dei potenziali (cenni su

EMG, EEG e cardiocografia)- principi fisici nel rilevamento dell' ECG – cenni di elettroprotezione. Le onde e le loro proprietà: parametri descrittivi, propagazione nei mezzi omogenei- fenomeni all'interfaccia -riflessione, rifrazione e diffusione-suono e udito: udito e struttura dell' orecchio-intensità, sensazione sonora e loro misura – ranges di percezione e curva di udibilità – cenni sulla fonazione e sull' acustica musicale.

luce, visione e strumenti ottici semplici ottica geometrica e approssimazioni di Gauss- formazione delle immagini con specchi, diottri e lenti- struttura dell'occhio e aspetti fisici del processo della visione- difetti visivi e loro correzione acuità visiva

Anatomia Umana

Terminologia anatomica: termini di posizione e di movimento, linee di riferimento, regioni e cavità del corpo umano.

osteartromiologia: generalità su ossa, muscoli e articolazioni; il rachide e il torace (colonna vertebrale, sterno e coste); i muscoli del torace (intrinseci ed estrinseci con particolare riferimento al diaframma); dati morfofunzionali sulla colonna e sul torace; muscoli della parete addominale e canale inguinale.

il cranio: splancnocranio e neurocranio; esame dell'insieme (esame interno, esterno, cavità nasali e paranasali, orbitaria, buccale); articolazione temporo-mandibolare; cenni sui muscoli mimici, masticatori e del collo.

il sistema circolatorio: il cuore (esame esterno ed interno, il muscolo striato cardiaco, il sistema di conduzione, il pericardio, il circolo coronario); generalità su arterie e vene; il circolo polmonare; il grande circolo (l'aorta con le sue principali diramazioni parietali e viscerali, il sistema delle vene cave e il sistema della vena porta); vascolarizzazione cerebrale (circolo di Willis e seni venosi della dura madre).

l'apparato digerente: la bocca e i denti; rino, oro e laringo-faringe; esofago; stomaco; duodeno; digiuno e ileo; cieco con appendice vermiforme; colon e retto.

cenni sul peritoneo.

il fegato e le vie biliari.

il pancreas esocrino ed endocrino (cenni).

l'apparato respiratorio: le cavità nasali e paranasali; la laringe (scheletro cartilagineo, cenni sui muscoli con la loro azione e loro innervazione, legamenti); la trachea; i bronchi extra- ed intrapolmonari; i polmoni (concetti di lobo, zona, lobulo e alveolo); le pleure ed i seni costodiaframmatici.

l'apparato endocrino: ipotalamo e ipofisi (aspetti anatomo-funzionali); la tiroide e le paratiroidi; la ghiandola surrenale; l'attività endocrina di testicolo ed ovaio; cenni sugli organi linfatici (timo, milza, linfonodi e il sistema linfatico); cenni sulla ghiandola mammaria.

l'apparato urogenitale: il rene (struttura e vascolarizzazione); ureteri e vescica; l'uretra maschile e femminile; il testicolo e le vie spermatiche; la prostata; il pene; l'ovaio e le tube uterine; l'utero e la vagina.

il sistema nervoso centrale (organizzazione macroscopica): meningi, spazi subaracnoidali, ventricoli cerebrali e liquido cefalorachidiano; midollo spinale; tronco encefalico; cervelletto; diencefalo; telencefalo (nuclei della base e corteccia cerebrale); la sostanza bianca; le vie sensitive e quelle motorie; il sistema limbico.

occhio e vie visive.

orecchio e vie uditive (apparato e vie vestibolari).

sistema nervoso periferico: cenni sui nervi cranici, sui nervi e plessi spinali; il sistema nervoso autonomo simpatico e parasimpatico.

Fisiologia generale. Organizzazione funzionale del corpo umano e omeostasi.

SISTEMA NERVOSO E MUSCOLO. Il neurone e la glia. Potenziale di membrana. Potenziale d'azione.

Sinapsi chimiche e elettriche. Trasmettitori e secondi messaggeri. Il muscolo. Contrazione

muscolare. Organizzazione del sistema motorio. Organizzazione del sistema sensoriale. Sensi

specifici. Funzioni integrative superiori (EEG, veglia, sonno, linguaggio, memoria). Sistema nervoso autonomo.

CUORE E CIRCOLAZIONE. Funzioni dell'apparato cardiovascolare. Caratteristiche elettriche e contrattili del miocardio. Il ciclo cardiaco. ECG. Sistema arterioso e venoso. Flusso e pressione. Microcircolazione. Regolazione della circolazione. Circolazione polmonare e coronarica.

SISTEMA RESPIRATORIO. Funzioni del sistema respiratorio. La ventilazione polmonare. Meccanica respiratoria. Scambio polmonare di gas. Trasporto dei gas nel sangue. Regolazione del respiro.

SISTEMA DIGERENTE. Funzioni dell'apparato digerente. La motilità gastrointestinale. Le secrezioni gastrointestinali. Digestione e assorbimento. Asse intestino-cervello e funzioni endocrine.

APPARATO URINARIO. Funzioni del sistema renale. Filtrazione glomerulare. Processi tubulari. Controllo dell'osmolarità e del volume dei liquidi corporei e del bilancio sodico.

INGLESE

Physics 1

The Movement of living beings: fundamentals of kinematics and dynamics of point 1 and 2 dimensions, body mechanics extended, extended dynamic translational to rotational motion. Articulated motion, introduction to the biomechanics of the joints. Extended body elastic and outline their elastic properties of bone and tissue.

the Physics of blood circulation: fluid inviscid and viscous, laminar and turbulent flow and monitor performance. Blood viscosity and its anomalies- Elements of mechanical and energetic heart and regulation of vascular resistance.

the Physics of breathing: the perfect gas laws - mixtures of gas, the partial pressures and the law of Dalton gas dissolved in the liquid (Henry)

metabolic processes: application of thermodynamics to the human body, how to exchange heat with outside - mode of production of heat by oxidation of food - measurement of the parameters involved in the metabolism-notes on the II law of thermodynamics and energy efficiency of biological systems.

compartments and transmembrane diffusion :concentration, molar flux and Fick's law - free diffusion and through membrane (partition coefficient) -Diffusion between compartments with different partial pressures of gases and gas exchange in the alveoli - notes on ventilation / perfusion in the lungs.

osmosis: osmotic pressure - Vant'Hoff law- concept of isotonicity- oncotic pressure. filtration and osmofiltration: filter membranes - model of Starling for capillaries- renal filtration –

biopotentials: rest and action potentials : spreading - generation of resting potential and Nerst law- model of the cell membrane ion exchange - generation and characteristics of the action potential and its propagation. Recording extracellular potentials (outlines on EMG, EEG and cardiocography) - physical principles in the detection of 'ECG – signs, electroprotetion.

Waves and their properties: descriptive parameters, propagation phenomena in homogemeous media -riflection at interface, refraction and diffusion-sound and hearing: hearing and ears structure - intensity, loudness and their extent - ranges of perception and audibility curve - notes on the speech and on musical acoustic.-

light, vision and optical instruments and simple geometrical optics in Gauss approximations imaging with mirrors, diopters and lenses- eye structure and physical aspects of the process of vision – visual defects and their correction

Human anatomy

Anatomical terminology: terms of position and movement, reference lines, regions and cavities of the human body.

osteoartromiologia: overview of bones, muscles and joints; the spine and chest (spine, sternum and ribs); the chest muscles (intrinsic and extrinsic with particular reference to the diaphragm);

morphofunctional data column and the chest; the muscles of the abdominal wall and inguinal canal. the skull: splanchnocranium and cranium; appraisal of the whole exam (internal, external, and paranasal sinuses, orbital, buccal); temporomandibular joint; hints on mimic muscles, masticatory and neck.

the circulatory system: the heart (internal and external examination, the striated muscle of the heart, the conduction system, the pericardium, the coronary circulation); generality of arteries and veins; the pulmonary circulation; the great circle (the aorta and its main branches parietal and visceral, the system of the vena cava and the portal vein system); cerebral vasculature (the circle of Willis and venous sinuses of the dura mater).

the digestive tract: the mouth and teeth; rino, gold-pharynx and larynx; esophagus; stomach; duodenum; jejunum and ileum; blind with the vermiform appendix; colon and rectum.

notes on the peritoneum.

the liver and bile ducts.

the pancreatic exocrine and endocrine (notes).

the respiratory system: nasal cavity and paranasal; the larynx (cartilaginous skeleton, signs on the muscles through their action and their innervation, ligaments); the trachea; extra- and intrapulmonary bronchi; lungs (concepts lobe, area, lobule and alveolar); the pleura and breasts costodiaframmatici.

the endocrine system: hypothalamus and pituitary (anatomical and functional aspects); the thyroid and parathyroid glands; the adrenal gland; endocrine activity of the testis and ovary; outline of the lymphoid organs (thymus, spleen, lymph nodes and the lymphatic system); I note on the mammary gland.

the urogenital system: the kidney (structure and vascularisation); ureters and bladder; the male and female urethra; the testicle and spermatic tract; prostate; the penis; the ovary and fallopian tube; the uterus and the vagina.

the central nervous system (macroscopic organization): meninges, subarachnoid space, ventricles and cerebrospinal fluid; spinal cord; brainstem; cerebellum; diencephalon; cerebrum (the basal ganglia and cerebral cortex); the white matter; the sensory pathways and the motor; the limbic system.

eye and visual pathways.

ear and auditory pathways (apparatus and vestibular).

peripheral Nervous System: outlines of the cranial nerves, spinal nerves and plexus; the autonomic sympathetic and parasympathetic.

General Physiology. Functional organization of the human body and control of the "internal" environment.

NERVOUS SYSTEM AND MUSCLE. Neurons and glia cells. Membrane transport systems. Membrane potential. Action potential. Electrical and chemical synapses. Neurotransmitters and second messengers. The muscle. Muscle contraction. Organization of motor system. Organization of sensory system. Higher integrative brain functions (EEG, sleep, language, learning and memory). Autonomic nervous system.

HEART AND CIRCULATION. Functions of the cardiovascular system. Excitation and contraction of heart muscle. Cardiac cycle. Arterial and venous system. Flow and pressure. Microcirculation. Control of circulation. Pulmonary circulation. Coronary circulation.

RESPIRATORY SYSTEM. Functions of the respiratory system. Lung ventilation. Mechanics of breathing. Diffusion and transport of gases in the blood. Control of breathing.

GASTRO-INTESTINAL SYSTEM. Gastro-intestinal functions. Motility. Secretions. Digestion and absorption in the gastrointestinal tract. Gut-brain axis and endocrine control.

RENAL SYSTEM. Functions of the kidneys. Glomerular filtration. Tubular processes. Regulation of extracellular fluid osmolarity and volume and sodium balance.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Agli studenti viene fornito il materiale utilizzato per le lezioni (slides) prima delle stesse. Tale materiale funge da supporto e guida allo studio e alla preparazione all'esame.

Testi di riferimento:

Fisica 1

Davidovits- Fisica per le professioni sanitarie, UTET Università, 2015

Anatomia Umana

Martini et Al. : Anatomia Umana - EdiSES

Bentivoglio et Al.: Anatomia umana e istologia - Minerva Medica

Schmidt Thews Lang: Fisiologia umana - Casa Editrice Idelson Gnocchi

Silverthorn: Fisiologia - Casa Editrice Ambrosiana

Levy: Fisiologia - Casa Editrice Ambrosiana

Fisiologia Generale

Schmidt Thews Lang: Fisiologia umana - Casa Editrice Idelson Gnocchi

Silverthorn: Fisiologia - Casa Editrice Ambrosiana

Levy: Fisiologia - Casa Editrice Ambrosiana

Martini: fondamenti di anatomia e fisiologia - EDISES

INGLESE

Students are provided the material used for the lectures (slides) before them. This material acts as a support and guide the study and exam preparation.

Recommended reading:

Physics 1

Davidovits- Fisica per le professioni sanitarie, UTET Università, 2015

Human anatomy

Martini et al.: Human Anatomy - EdiSES

Bentivoglio et al. : Human anatomy and histology - Minerva Medica

Schmidt Thews Lang: Human physiology - Publishing House Idelson Gnocchi

Silverthorn: Physiology - Casa Editrice Ambrosiana

Levy: Physiology - Casa Editrice Ambrosiana

General Physiology

Schmidt Thews Lang: Human physiology - Publishing House Idelson Gnocchi

Silverthorn: Physiology - Casa Editrice Ambrosiana

Levy: Physiology - Casa Editrice Ambrosiana

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

Anatomia Umana
Fisica 1
Fisiologia generale

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4b31

Anatomia Umana

Human anatomy

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Saverio Marena (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335543, saverio.marena@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/16 - anatomia umana
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Terminologia anatomica: termini di posizione e di movimento, linee di riferimento, regioni e cavità del corpo umano.

osteartromiologia: generalità su ossa, muscoli e articolazioni; il rachide e il torace (colonna vertebrale, sterno e coste); i muscoli del torace (intrinseci ed estrinseci con particolare riferimento al diaframma); dati morfofunzionali sulla colonna e sul torace; muscoli della parete addominale e canale inguinale.

il cranio: splancnocranio e neurocranio; esame dell'insieme (esame interno, esterno, cavità nasali e paranasali, orbitaria, buccale); articolazione temporo-mandibolare; cenni sui muscoli mimici, masticatori e del collo.

il sistema circolatorio: il cuore (esame esterno ed interno, il muscolo striato cardiaco, il sistema di conduzione, il pericardio, il circolo coronario); generalità su arterie e vene; il circolo polmonare; il grande circolo (l'aorta con le sue principali diramazioni parietali e viscerali, il sistema delle vene cave e il sistema della vena porta); vascolarizzazione cerebrale (circolo di Willis e seni venosi della dura madre).

l'apparato digerente: la bocca e i denti; rino, oro e laringo-faringe; esofago; stomaco; duodeno; digiuno e ileo; cieco con appendice vermiforme; colon e retto.

cenni sul peritoneo.

il fegato e le vie biliari.

il pancreas esocrino ed endocrino (cenni).

l'apparato respiratorio: le cavità nasali e paranasali; la laringe (scheletro cartilagineo, cenni sui muscoli con la loro azione e loro innervazione, legamenti); la trachea; i bronchi extra- ed intrapolmonari; i polmoni (concetti di lobo, zona, lobulo e alveolo); le pleure ed i seni costodiaframmatici.

l'apparato endocrino: ipotalamo e ipofisi (aspetti anatomo-funzionali); la tiroide e le paratiroidi; la ghiandola surrenale; l'attività endocrina di testicolo ed ovaio; cenni sugli organi linfatici (timo, milza, linfonodi e il sistema linfatico); cenni sulla ghiandola mammaria.

l'apparato urogenitale: il rene (struttura e vascolarizzazione); ureteri e vescica; l'uretra maschile e femminile; il testicolo e le vie spermatiche; la prostata; il pene; l'ovaio e le tube uterine; l'utero e la vagina.

il sistema nervoso centrale (organizzazione macroscopica): meningi, spazi subaracnoidali, ventricoli cerebrali e liquido cefalorachidiano; midollo spinale; tronco encefalico; cervelletto; diencefalo; telencefalo (nuclei della base e corteccia cerebrale); la sostanza bianca; le vie sensitive e quelle motorie; il sistema limbico.

occhio e vie visive.

orecchio e vie uditive (apparato e vie vestibolari).

sistema nervoso periferico: cenni sui nervi cranici, sui nervi e plessi spinali; il sistema nervoso autonomo simpatico e parasimpatico.

INGLESE

Anatomical terminology: terms of position and movement, reference lines, regions and cavities of the human body.

osteartromiologia: overview of bones, muscles and joints; the spine and chest (spine, sternum and ribs); the chest muscles (intrinsic and extrinsic with particular reference to the diaphragm); morphofunctional data column and the chest; the muscles of the abdominal wall and inguinal canal. the skull: splanchnocranium and cranium; appraisal of the whole exam (internal, external, and paranasal sinuses, orbital, buccal); temporomandibular joint; hints on mimic muscles, masticatory and neck.

the circulatory system: the heart (internal and external examination, the striated muscle of the heart, the conduction system, the pericardium, the coronary circulation); generality of arteries and veins; the pulmonary circulation; the great circle (the aorta and its main branches parietal and visceral, the system of the vena cava and the portal vein system); cerebral vasculature (the circle of Willis and venous sinuses of the dura mater).

the digestive tract: the mouth and teeth; rino, gold-pharynx and larynx; esophagus; stomach; duodenum; jejunum and ileum; blind with the vermiform appendix; colon and rectum.

notes on the peritoneum.

the liver and bile ducts.

the pancreatic exocrine and endocrine (notes).

the respiratory system: nasal cavity and paranasal; the larynx (cartilaginous skeleton, signs on the muscles through their action and their innervation, ligaments); the trachea; extra- and intrapulmonary bronchi; lungs (concepts lobe, area, lobule and alveolar); the pleura and breasts costodiaframmatici.

the endocrine system: hypothalamus and pituitary (anatomical and functional aspects); the thyroid and parathyroid glands; the adrenal gland; endocrine activity of the testis and ovary; outline of the lymphoid organs (thymus, spleen, lymph nodes and the lymphatic system); I note on the mammary gland.

the urogenital system: the kidney (structure and vascularisation); ureters and bladder; the male and female urethra; the testicle and spermatic tract; prostate; the penis; the ovary and fallopian tube; the uterus and the vagina.

the central nervous system (macroscopic organization): meninges, subarachnoid space, ventricles and cerebrospinal fluid; spinal cord; brainstem; cerebellum; diencephalon; cerebrum (the basal ganglia and cerebral cortex); the white matter; the sensory pathways and the motor; the limbic system.

eye and visual pathways.

ear and auditory pathways (apparatus and vestibular).

peripheral Nervous System: outlines of the cranial nerves, spinal nerves and plexus; the autonomic sympathetic and parasympathetic.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=6df2

Fisica 1

Physics 1

Anno accademico:	2021/2022
------------------	-----------

Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Federico D'agata (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+39.011.670.7705, federico.dagata@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	FIS/07 - fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Il movimento degli esseri viventi: cenni di cinematica e dinamica del punto in 1 e 2 dimensioni, meccanica del corpo esteso, estensione della dinamica traslazionale al moto rotazionale. Moto articolato, cenni alla biomeccanica delle articolazioni e modelli biomeccanici. Corpo esteso elastico e cenni sulle caratteristiche elastiche di ossa e tessuti. La fisica della circolazione del sangue: fluido inviscido e viscoso, moto laminare e turbolento e funzionamento dello sfigmomanometro. Viscosità del sangue e sue anomalie- Cenni di meccanica e di energetica cardiaca e di regolazione delle resistenze vascolari.

la fisica della respirazione: le leggi dei gas perfetti- i miscugli di gas, le pressioni parziali e la legge di Dalton gas disciolti nei liquidi (Henry)

i processi metabolici: applicazione della termodinamica al corpo umano, modalità di scambio del

calore con l'esterno – modalità di produzione del calore tramite ossidazione degli alimenti – misura dei parametri legati al metabolismo- cenni sul II principio della termodinamica e sul rendimento energetico dei sistemi biologici.

i compartimenti e la diffusione libera e transmembrana: concentrazione, flusso molare e legge di Fick – diffusione libera e attraverso membrana (coefficiente di partizione)-diffusione tra compartimenti con diverse pressioni parziali di gas e scambi gassosi negli alveoli – cenni sul rapporto ventilazione/perfusione nei polmoni.

l'osmosi: pressione osmotica- legge di Vant'Hoff- concetto di isotonicità, emolisi– pressione oncologica .

filtrazione e osmofiltrazione : membrane filtranti e osmofiltranti – modello di Starling dei capillari – filtrazione renale.

potenziali cellulari di riposo e di azione: diffusione ionica- generazione del potenziale di riposo e legge di Nerst – modello della membrana cellulare per scambi ionici – generazione e caratteristiche del potenziale di azione e sua propagazione. Registrazione extracellulare dei potenziali (cenni su EMG, EEG e cardiocografia)- principi fisici nel rilevamento dell' ECG – cenni di elettroprotezione.

le onde e le loro proprietà: parametri descrittivi, propagazione nei mezzi omogenei- fenomeni all'interfaccia -riflessione, rifrazione e diffusione-suono e udito: udito e struttura dell' orecchio- intensità, sensazione sonora e loro misura – ranges di percezione e curva di udibilità – cenni sulla fonazione e sull' acustica musicale.

luce, visione e strumenti ottici semplici ottica geometrica e approssimazioni di Gauss- formazione delle immagini con specchi, diottri e lenti- struttura dell'occhio e aspetti fisici del processo della visione- difetti visivi e loro correzione acuità visiva.

INGLESE

The Movement of living beings: fundamentals of kinematics and dynamics of point 1 and 2 dimensions, body mechanics extended, extended dynamic translational to rotational motion. Articulated motion, introduction to the biomechanics of the joints. Extended body elastic and outline their elastic properties of bone and tissue.

the Physics of blood circulation: fluid inviscid and viscous, laminar and turbulent flow and monitor performance. Blood viscosity and its anomalies- Elements of mechanical and energetic heart and regulation of vascular resistance.

the Physics of breathing: the perfect gas laws - mixtures of gas, the partial pressures and the law of Dalton gas dissolved in the liquid (Henry)

metabolic processes: application of thermodynamics to the human body, how to exchange heat with outside - mode of production of heat by oxidation of food - measurement of the parameters involved in the metabolism-notes on the II law of thermodynamics and energy efficiency of biological systems.

compartments and transmembrane diffusion :concentration, molar flux and Fick's law - free diffusion and through membrane (partition coefficient) -Diffusion between compartments with different partial pressures of gases and gas exchange in the alveoli - notes on ventilation / perfusion in the lungs.

osmosis: osmotic pressure - Vant'Hoff law- concept of isotonicity- oncotic pressure. filtration and osmofiltration: filter membranes - model of Starling for capillaries- renal filtration – biopotentials: rest and action potentials : spreading - generation of resting potential and Nerst law- model of the cell membrane ion exchange - generation and characteristics of the action potential and its propagation. Recording extracellular potentials (outlines on EMG, EEG and cardiocography) - physical principles in the detection of 'ECG – signs, electroprotection.

Waves and their properties: descriptive parameters, propagation phenomena in homogeneous media -reflection at interface, refraction and diffusion-sound and hearing: hearing and ears structure - intensity, loudness and their extent - ranges of perception and audibility curve - notes

on the speech and on musical acoustic.-

light, vision and optical instruments and simple geometrical optics in Gauss approximations

imaging with mirrors, diopters and lenses- eye structure and physical aspects of the process of

vision – visual defects and their correction.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Compattata CdL Igiene Dentale.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9ec8

Fisiologia generale

General Physiology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof.ssa Mirella Ghirardi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	116708494, mirella.ghirardi@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/09 - fisiologia
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Questo insegnamento è mirato a fornire conoscenze di base della Fisiologia del corpo umano propedeutiche all'acquisizione di conoscenze approfondite dell'alimentazione e della nutrizione umana.

english

The present module aims at providing students with basic knowledge of Physiology preparatory for the acquisition of advanced knowledge of human feeding behaviour and nutrition.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Al termine dell'insegnamento occorrerà dimostrare di aver acquisito le nozioni di base delle funzioni dei singoli organi del corpo umano e dei meccanismi che regolano il funzionamento coordinato dei vari apparati e la loro integrazione nel mantenimento dell'omeostasi dell'organismo.

In particolare riguardo a:

conoscenza e comprensione e capacità di applicare conoscenza e comprensione: al termine dell'insegnamento si saranno acquisite le conoscenze essenziali della Fisiologia del corpo umano con lo scopo di integrare queste informazioni con le conoscenze cliniche teoriche e pratiche da applicare nella futura attività professionale di Dietista.

abilità comunicative: al termine dell'insegnamento si dovrà essere in grado di utilizzare le terminologie corrette delle discipline anatomo-fisiologiche e si dovranno saper descrivere le caratteristiche funzionali fondamentali degli apparati del corpo umano e le loro attività integrate.

capacità di apprendimento e autonomia di giudizio: si dovrà sviluppare la capacità di studio indipendente e di autovalutazione delle proprie competenze comprendendo come utilizzare correttamente le informazioni acquisite e come approfondire alcuni argomenti di particolare interesse con l'utilizzo della letteratura aggiornata per risolvere problemi che si possono presentare nella pratica professionale del Dietista.

english

At the end of the module the student should have the capacity to understand the basic notions of Physiology of human body organs and to comprehend the mechanisms underlying the function of the systems of the human body and their integration to maintain body homeostasis.

In particular:

Knowledge and understanding and ability to apply knowledge and understanding: at the end of the module the student should comprehend basic concepts of Physiology with the aim to integrate this knowledge with theoretical and applied clinical studies in her/his future professional activity.

Communicative skills: at the end of the module the student should use the correct terminology in Physiology, with a full comprehension of the meaning and significance of the terms used in this discipline and should be able to describe the main physiological characteristics of human organs and the essential mechanisms of their integrated functions.

Learning ability: The student must be able to develop independent study skills and develop self-

assessment of his/her skills, understanding how to use the acquired information and showing the ability to focus on specific topics with the analysis of up to date literature to solve problems in her/his future professional activity.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

L'insegnamento si articola in 24 ore di didattica frontale (qualora possibile) e/o lezioni in diretta con registrazione utilizzando la piattaforma WebEx con le videoregistrazioni disponibili sulla piattaforma Moodle.

La frequenza è obbligatoria (70%).

Le comunicazioni avvengono mediante e-mail ed è richiesta la registrazione sulla pagina Campusnet dell'insegnamento.

english

The course consists of 24 hours of frontal teaching (if possible) and/or synchronous lectures with recording using the WebEx platform and the recorded lessons will be available on the Moodle platform.

Attendance is mandatory (70%).

Communication with students takes place through e-mail and requires registration on the Campusnet web page of the teaching course.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Esame scritto con quiz Vero/Falso e a scelta multipla e domande aperte relative a tutti gli argomenti trattati nel modulo e breve esame orale. Il voto farà media con i voti degli altri moduli.

E' necessario iscriversi all'appello seguendo la procedura di Ateneo (piattaforma ESSE3).

ESAMI A DISTANZA: In caso di permanenza dell'emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, l'esame sarà realizzato in modalità a distanza utilizzando la piattaforma WebEx e gli studenti riceveranno comunicazione delle modalità di accesso al test e alla piattaforma WebEx mediante messaggio e-mail sull'indirizzo di posta istituzionale.

english

Written test with closed (True/False and multiple choice tests) and open questions related to all topics covered in the course and a brief oral examination. The mark will be included in a mean with the marks from the other teaching modules.

In order to attend the test, students are required to register on the ESSE3 platform.

ON LINE EXAMS: In case of persistence of the health emergency due to COVID-19, the exam will be carried out remotely via WebEx and the students will receive communication on how to access the test and the Web-Ex platform by e-mail on the institutional e-mail address.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

italiano

Le diapositive presentate a lezione sono disponibili sul sito Campusnet e le registrazioni audiovisive delle lezioni sono disponibili sulla piattaforma Moodle.

english

All didactic material (slides, recorded lessons) will be available on the Campusnet web page and Moodle platform.

PROGRAMMA

ITALIANO

Fisiologia generale. Organizzazione funzionale del corpo umano e omeostasi.

SISTEMA NERVOSO E MUSCOLO. Il neurone e la glia. Potenziale di membrana. Potenziale d'azione. Sinapsi chimiche e elettriche. Trasmittitori e secondi messaggeri. Il muscolo. Contrazione muscolare. Organizzazione del sistema motorio. Organizzazione del sistema sensoriale. Sensi specifici. Funzioni integrative superiori (EEG, veglia, sonno, linguaggio, memoria). Sistema nervoso autonomo.

CUORE E CIRCOLAZIONE. Funzioni dell'apparato cardiovascolare. Caratteristiche elettriche e contrattili del miocardio. Il ciclo cardiaco. ECG. Sistema arterioso e venoso. Flusso e pressione. Microcircolazione. Regolazione della circolazione. Circolazione polmonare e coronarica.

SISTEMA RESPIRATORIO. Funzioni del sistema respiratorio. La ventilazione polmonare. Meccanica respiratoria. Scambio polmonare di gas. Trasporto dei gas nel sangue. Regolazione del respiro.

SISTEMA DIGERENTE. Funzioni dell'apparato digerente. La motilità gastrointestinale. Le secrezioni gastrointestinali. Digestione e assorbimento. Asse intestino-cervello e funzioni endocrine.

IL SISTEMA URINARIO. Funzioni del sistema renale. Filtrazione glomerulare. Processi tubulari. Controllo dell'osmolarità e del volume dei liquidi corporei e del bilancio sodico.

INGLESE

General physiology. Functional organization of the human body and control of the "internal" environment.

NERVOUS SYSTEM AND MUSCLE. Neurons and glia cells. Membrane transport systems. Membrane potential. Action potential. Electrical and chemical synapses. Neurotransmitters and second messengers. The muscle. Muscle contraction. Organization of motor system. Organization of sensory system. Higher integrative brain functions (EEG, sleep, language, learning and memory). Autonomic nervous system.

HEART AND CIRCULATION. Functions of the cardiovascular system. Excitation and contraction of heart muscle. Cardiac cycle. Arterial and venous system. Flow and pressure. Microcirculation.

Control of circulation. Pulmonary circulation. Coronary circulation.

RESPIRATORY SYSTEM. Functions of the respiratory system. Lung ventilation. Mechanics of breathing. Diffusion and transport of gases in the blood. Control of breathing.

GASTRO-INTESTINAL SYSTEM. Gastro-intestinal functions. Motility. Secretions. Digestion and absorption in the gastrointestinal tract. Gut-brain axis and endocrine control.

RENAL SYSTEM. Functions of the kidneys. Glomerular filtration. Tubular processes. Regulation of extracellular fluid osmolarity and volume and sodium balance.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Martini. Visual Anatomia e Fisiologia. EdiSES

Thibodeau, Patton. Anatomia e fisiologia. CEA

Tortora, Derrickson. Principi di anatomia e fisiologia. CEA

Saladin. Anatomia e fisiologia. Piccin

Sherwood. Fisiologia umana. Zanichelli

Berne, Levy. Fisiologia. CEA

Guyton, Hall. Fisiologia medica. Masson

Stanfield. Fisiologia. EdiSES

Zocchi. Principi di fisiologia. EdiSES

Hinchliff-Montague-Watson. Fisiologia per la pratica infermieristica. CEA

Compendio di fisiologia umana, Autori vari, Ed Piccin.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=2e1c

SCIENZE BIOMEDICHE 2

BIOMEDICAL SCIENCES 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3220
Docente:	Prof. Emilio Hirsch (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Giuseppe Matullo (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Maria Francesca Silvagno (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116706425, emilio.hirsch@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	6
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica BIO/13 - biologia applicata MED/03 - genetica medica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria

Tipologia esame:	Scritto ed orale
------------------	------------------

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL. Passing the prerequisites set by the CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Questo insegnamento concorre agli obiettivi formativi dell'ambito propedeutico del corso di Laurea in Dietistica ed è mirato a fornire agli studenti e studentesse solide conoscenze di base in biologia, genetica medica e chimica, propedeutiche all'acquisizione di conoscenze avanzate di biochimica e alla comprensione di una svariata gamma di fenomeni di interesse biologico. In particolare, l'insegnamento fornisce le conoscenze delle principali vie metaboliche e dei meccanismi biologici, genetici e biochimici cellulari. Gli argomenti dell'insegnamento consentono di acquisire nozioni sulla struttura e funzione di cellule pro/eucariotiche, grazie agli strumenti forniti dall'integrazione delle più attuali nozioni di biologia molecolare e cellulare e di giungere a conoscere le basi della genetica formale umana. L'insegnamento ha come obiettivo di impartire nozioni di base sulla struttura ed organizzazione della cellula nel contesto dei vari tessuti. L'insegnamento si propone di elaborare nozioni di fondamentale importanza per la comprensione delle funzioni della cellula nel suo contesto sociale e nel mantenimento dell'omeostasi corporea, dando cenni a quali potrebbero essere le conseguenze patologiche di un malfunzionamento o di disregolazioni di alcune di queste funzioni.

INGLESE

This teaching contributes to the educational objectives of the preparatory field of the Degree in Dietetics and is aimed at providing students with solid basic knowledge in biology, medical genetics and chemistry, preparatory to the acquisition of advanced knowledge of biochemistry and the understanding of a varied range of phenomena of biological interest. Particularly, teaching provides students with the knowledge of the main metabolic pathways and biological, genetic and biochemical mechanisms. The topics allow students to acquire knowledge on the structure and function of procaryotic/eukaryotic cells, thanks to the tools provided by the integration of the most current concepts of molecular and cellular biology and come to know the basics of formal human genetics. The course aims to impart basic knowledge on the structure and organization of the cell in the context of the various tissues. The course aims to develop notions of fundamental importance for understanding the functions of the cell in its social context and in the maintenance of body, giving hints at what might be the pathological consequences of a malfunction or disadjustment of some of these functions.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla chimica di base, alla biologia e alla genetica medica, con specifico riferimento a tematiche di rilievo biologico.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE Acquisizione della capacità di applicare le conoscenze teoriche relative alla chimica di base, alla biologia e alla genetica medica, alla

risoluzione di esercizi e di problemi, con specifico riferimento a tematiche di rilievo biologico.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio con riferimento a valutazione e interpretazione di dati sperimentali per scelte strategiche in situazioni nuove.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING CAPACITY Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to basic chemistry, biology and medical genetics, with specific reference to issues of biological importance.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of the ability to apply theoretical knowledge relating to basic chemistry, biology and medical genetics, to the resolution of exercises and problems, with specific reference to issues of biological importance.

AUTONOMY OF JUDGMENT Acquisition of conscious autonomy of judgment with reference to the evaluation and interpretation of experimental data for strategic choices in new situations.

COMMUNICATION SKILLS Acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian, together with the use of graphic and formal languages.

LEARNING SKILLS Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Il numero di ore di lezioni frontali dell'intero insegnamento è pari a 72 ore totali (12 di biologia, 24 di Genetica Medica e 36 di Chimica e Propedeutica Biochimica).

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente o studentessa deve aver frequentato almeno il 70% delle ore previste.

DIDATTICA ALTERNATIVA: In caso di permanenza della emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, il corso sarà erogato in modalità a distanza. Il corso sarà organizzato in lezioni teoriche (sincrone e asincrone), esercitazioni e periodici colloqui con gli studenti (sincroni), utilizzando la piattaforma WebEx.

MATERIALE DIDATTICO: Tutto il materiale didattico sarà pubblicato e disponibile sulla piattaforma Moodle: lezioni sincrone e asincrone (registrate), slides argomento di lezione.

COMUNICAZIONI: La comunicazione con gli studenti avviene mediante e-mail e richiede la registrazione sulla pagina Campusnet dell'insegnamento.

INGLESE

The number of hours of lectures of the course is of 72 hours total (12 of Biology, 24 of Medical Genetics and 36 of Chemistry and Propaedeutical Biochemistry).

The attendance to activities is mandatory; in order to take the exam the student must have attended at least 70% of the scheduled hours.

ALTERNATIVE TEACHING: In case of persistence of the health emergency due to COVID-19, the course will be delivered remotely. The course will be organized in theoretical lessons (synchronous and asynchronous), exercises and periodic interviews with students (synchronous), using the WebEx platform.

EDUCATIONAL MATERIAL: All the didactic material will be published and available on the Moodle platform: synchronous and asynchronous (recorded) lessons, slides topic of the lesson.

COMMUNICATIONS: Communication with students takes place via e-mail and requires registration on the Campusnet page of the course.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame scritto in forma di domande aperte.

Iscrizione obbligatoria tramite Esse3.

Valutazione: l'unità di misura utilizzata è il voto in trentesimi per ciascun modulo. La votazione finale sarà data dalla media fra i tre moduli. Se una sola parte delle tre risulta insufficiente, lo studente dovrà ripetere tutte e tre le parti.

INGLESE

Written exam in the form of open questions.

Booking required by Esse3.

Rating: the unit of measurement used is the vote of thirty per module. The final vote will be the average of the three modules. If one part of the three modules is insufficient, the student will have to repeat all three parties.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Saranno svolte attività di tutorato di Chimica, aggiuntive rispetto a quelle proprie dell'insegnamento, per la revisione in aula di alcuni argomenti e lo svolgimento di problemi di chimica. Inoltre i docenti sono disponibili su appuntamento telematico a discutere, ripetere e

chiarire i concetti spiegati nelle lezioni.

INGLESE

Chemistry tutoring activities will be carried out, additional to those of the teaching, for reviewing some topics and for the development of chemistry problems. Furthermore, the teachers are available by electronic appointment to discuss, repeat and clarify the concepts explained in the lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Biologia

1. La struttura della cellula eucariota:

la membrana plasmatica: i fosfolipidi e le proteine di membrana

il reticolo endoplasmatico

i lisosomi

i mitocondri

il nucleo

il citoscheletro

2. Il trasporto delle molecole e dell'informazione: le membrane cellulari regolano il passaggio delle sostanze e la captazione degli stimoli ambientali

3. Genetica molecolare:

struttura e duplicazione del DNA

l'espressione genica:

la trascrizione dell'RNA

struttura e funzione di RNA ribosomale, RNA di trasferimento e RNA messaggero

il codice genetico

la traduzione

4. Genetica generale:

la struttura dei cromosomi

le fasi della mitosi e della meiosi e il comportamento dei cromosomi

le prima e la seconda legge di Mendel

i caratteri dominanti, recessivi e legati al sesso

i diversi tipi di mutazioni e loro conseguenze biologiche.

Genetica Medica

Citogenetica

mutazioni cromosomiche: anomalie di numero e di struttura possono dar luogo a quadri sindromici

Trasmissione dei caratteri monofattoriali

caratteri autosomici: livelli di indagine del fenotipo, dominanza e recessività, penetranza

incompleta, espressività variabile

eterogeneità genetica

nutrigenetica

esame di alberi genealogici: ipercolesterolemia familiare, fibrosi cistica.

malattie metaboliche: fenilchetonuria, galattosemia, cistinuria

caratteri X-linked, fenomeno di Lyon

Genetica di popolazione

frequenze geniche, genotipiche e fenotipiche; proporzioni di Hardy-Weinberg

fattori che disturbano l'equilibrio di Hardy-Weinberg: consanguineità, deriva genetica, mutazione e selezione.

Trasmissione dei caratteri multifattoriali

caratteri semiquantitativi o ad effetto soglia: controllo genetico ed influenza di fattori ambientali
diabete di tipo I, morbo celiaco, obesità, tumori
valutazione del rischio di ricorrenza.

Chimica e propedeutica Biochimica

Chimica inorganica

definizione di atomo e molecola. Struttura dell'atomo: protone, neutrone, elettrone. Livelli elettronici. Tavola periodica. Legame ionico e covalente. Orbitali. Forze di Van der Waals. reazioni di ossidoriduzione (redox). Formule chimiche. Nomenclatura di composti ionici e covalenti. Ossidi del carbonio, dell'azoto e dello zolfo. Peso molecolare e molarità. Calcoli stechiometrici. le soluzioni. Proprietà colligative delle soluzioni. Preparazione di una soluzione fisiologica. Osmolarità. Cinetica chimica. Equilibrio chimico: legge di azione di massa, costante di equilibrio. Modalità di reazione chimica. Catalisi: meccanismo di azione e ruolo dei catalizzatori. definizione di acido e di base. pH e pOH. Calcolo del pH. Titolazione acido-base. Sistemi tampone di interesse biologico.

Chimica organica

idrocarburi saturi, insaturi e aromatici.

alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, tioli.

legami etere, estere, anidride, ammidi e disolfuro.

Biochimica descrittiva

carboidrati: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi. Amido, glicogeno, cellulosa, mucopolisaccaridi.

lipidi: acidi grassi, fosfogliceridi, sfingomieline, glicolipidi. Steroidi: steroli e acidi biliari.

proteine: aminoacidi e peptidi. Struttura di una proteina. Mioglobina. Emoglobina.

INGLESE

Biology

The structure of eukaryotic cells:

the plasma membrane: phospholipids and membrane proteins

the endoplasmic reticulum

lysosomes

mitochondria

the nucleus

the cytoskeleton

Transport of molecules and informations:

Cellular membranes regulating passage of substances and signal transduction from environmental cues

Molecular Genetics

DNA structure and mechanisms of its duplication

Gene expression

transcription and RNA

structure and function of ribosomal, transfer, messenger RNAs

the genetic code

translation

General Genetics

chromosomal structure

mitosis and meiosis and chromosome distribution
first and second Mendel's Law
dominant and recessive traits. Sexual heredity
mutations and their biological consequences.

Medical Genetics

Cytogenetics

abnormalities of chromosome number and structure; any change that disturbs the normal balance of functional genes can result in abnormal development

Patterns of single-gene inheritance

autosomal and recessive inheritance

variability in the phenotypic manifestations of mutant genes: penetrance and expressivity

locus heterogeneity

nutrigenetics

pedigree analysis: familial hypercholesterolemia, cystic fibrosis

the inborn error of metabolism: phenylketonuria, galactosaemia, cystinuria

x-linked inheritance, Lyon hypothesis.

Genetic variation in populations

phenotypes, genotypes and gene frequency; the Hardy-Weinberg law

factors that disturb the Hardy-Weinberg equilibrium: consanguinity, genetic drift, mutation and selection.

Genetics of disorders with complex inheritance

multifactorial inheritance: the liability/threshold model

diabetes type 1, celiac disease, obesity and cancer

the prediction of recurrence risk.

Chemistry And Propaedeutical Biochemistry

Inorganic chemistry

definition: atom and molecule. Structure of the atom: proton, neutron, electron. Electronic levels.

Periodic Table. Ionic and covalent bond. Orbitals. Van der Waals forces.

redox reactions. Chemical formula. Nomenclature of ionic and covalent compounds; main polyatomic ions. Carbon, nitrogen and sulphur oxides. Molecular weight and molarity. Stoichiometric calculations.

solutions. Colligative properties of solutions. Preparation of a saline solution. Osmolarity. Chemical kinetics. Chemical equilibrium: law of mass action, equilibrium's constant. Chemical reaction modality. Catalysis: mechanism of action and role of catalysts.

definition of Acid and Base. pH and pOH. pH calculation. Acid-Base titration. Buffer systems of biological interest.

Organic chemistry

saturated, unsaturated and aromatic hydrocarbons.

alcohols, aldehydes, ketones, carboxylic acids, amines, thiols.

ether, ester, anhydride, amide and disulfide bonds.

Structural biochemistry

carbohydrates: monosaccharides, disaccharides oligosaccharides, polysaccharides. Starch, glycogen, cellulose, mucopolysaccharides.

lipids: fatty acids, phosphoglycerides, sphingomyelin, glycolipids. Steroids: sterols and bile acids.

proteins: amino acids and peptides. Structure of a protein. Myoglobin. Hemoglobin.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Biologia

Solomon, Berg & Martin. Elementi di Biologia. Quinta Edizione. Edises

Savada, Heller, Orian et al. Elementi di biologia e genetica Vol I e II (L'eredità e il genoma). Zanichelli

Campbell, Reece & Simon. L'essenziale di biologia. Pearso/Benjamin Cummings ed

Genetica Medica

Cummings M.R.: Eredità – Principi e problematiche della genetica umana. EdiSES

Neri G. e Genuardi M.: Genetica umana e medica. Elsevier Masson

INGLESE

Biology

Solomon, Berg & Martin. Elementi di Biologia. Quinta Edizione. Edises

Savada, Heller, Orian et al. Elementi di biologia e genetica Vol I e II (L'eredità e il genoma). Zanichelli

Campbell, Reece & Simon. L'essenziale di biologia. Pearso/Benjamin Cummings ed

Medical Genetics

Cummings M.R.: Eredità – Principi e problematiche della genetica umana. EdiSES

Neri G. e Genuardi M.: Genetica umana e medica. Elsevier Masson

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a

COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma

Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID

19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students

seriously unable to attend in person.

Moduli didattici:

BIOLOGIA

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA

Genetica Medica

BIOLOGIA

Biology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Emilio Hirsch (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116706425, emilio.hirsch@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	BIO/13 - biologia applicata
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

1. La struttura della cellula eucariota:

la membrana plasmatica: i fosfolipidi e le proteine di membrana

il reticolo endoplasmatico

i lisosomi

i mitocondri

il nucleo

il citoscheletro

2. Il trasporto delle molecole e dell'informazione: le membrane cellulari regolano il passaggio delle sostanze e la captazione degli stimoli ambientali

3. Genetica molecolare:

struttura e duplicazione del DNA

l'espressione genica:

la trascrizione dell'RNA

struttura e funzione di RNA ribosomale, RNA di trasferimento e RNA messaggero

il codice genetico

la traduzione

4. Genetica generale:

la struttura dei cromosomi

le fasi della mitosi e della meiosi e il comportamento dei cromosomi

le prima e la seconda legge di Mendel

i caratteri dominanti, recessivi e legati al sesso

i diversi tipi di mutazioni e loro conseguenze biologiche.

INGLESE

The structure of eukaryotic cells:

the plasma membrane: phospholipids and membrane proteins

the endoplasmic reticulum

lysosomes

mitochondria

the nucleus

the cytoskeleton

Transport of molecules and informations:

Cellular membranes regulating passage of substances and signal transduction from environmental cues

Molecular Genetics

DNA structure and mechanisms of its duplication

Gene expression

transcription and RNA

structure and function of ribosomal, transfer, messenger RNAs

the genetic code

translation

General Genetics

chromosomal structure

mitosis and meiosis and chromosome distribution

first and second Mendel's Law

dominant and recessive traits. Sexual heredity

mutations and their biological consequences.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a9ff

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA

Chemistry and propaedeutic biochemistry

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Maria Francesca Silvagno (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705856, francesca.silvagno@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Chimica inorganica

definizione di atomo e molecola. Struttura dell'atomo: protone, neutrone, elettrone. Livelli elettronici. Tavola periodica. Legame ionico e covalente. Orbitali. Forze di Van der Waals. reazioni di ossidoriduzione (redox). Formule chimiche. Nomenclatura di composti ionici e covalenti. Ossidi del carbonio, dell'azoto e dello zolfo. Peso molecolare e molarità. Calcoli stechiometrici. le soluzioni. Proprietà colligative delle soluzioni. Preparazione di una soluzione fisiologica. Osmolarità. Cinetica chimica. Equilibrio chimico: legge di azione di massa, costante di equilibrio. Modalità di reazione chimica. Catalisi: meccanismo di azione e ruolo dei catalizzatori. definizione di acido e di base. pH e pOH. Calcolo del pH. Titolazione acido-base. Sistemi tampone di interesse biologico.

Chimica organica

idrocarburi saturi, insaturi e aromatici.

alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, tioli.

legami etere, estere, anidride, ammidi e disolfuro.

Biochimica descrittiva

carboidrati: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi. Amido, glicogeno, cellulosa, mucopolisaccaridi.

lipidi: acidi grassi, fosfogliceridi, sfingomieline, glicolipidi. Steroidi: steroli e acidi biliari.

proteine: aminoacidi e peptidi. Struttura di una proteina. Mioglobina. Emoglobina.

nucleotidi, acidi nucleici (DNA, RNA).

INGLESE

Inorganic chemistry

definition: atom and molecule. Structure of the atom: proton, neutron, electron. Electronic levels.

Periodic Table. Ionic and covalent bond. Orbitals. Van der Waals forces.

redox reactions. Chemical formula. Nomenclature of ionic and covalent compounds; main polyatomic ions. Carbon, nitrogen and sulphur oxides. Molecular weight and molarity. Stoichiometric calculations.

solutions. Colligative properties of solutions. Preparation of a saline solution. Osmolarity. Chemical kinetics. Chemical equilibrium: law of mass action, equilibrium's constant. Chemical reaction modality. Catalysis: mechanism of action and role of catalysts.

definition of Acid and Base. pH and pOH. pH calculation. Acid-Base titration. Buffer systems of biological interest.

Organic chemistry

saturated, unsaturated and aromatic hydrocarbons.

alcohols, aldehydes, ketones, carboxylic acids, amines, thiols.

ether, ester, anhydride, amide and disulfide bonds.

Structural biochemistry

carbohydrates: monosaccharides, disaccharides oligosaccharides, polysaccharides. Starch, glycogen, cellulose, mucopolysaccharides.

lipids: fatty acids, phosphoglycerides, sphingomyelin, glycolipids. Steroids: sterols and bile acids.

proteins: amino acids and peptides. Structure of a protein. Myoglobin. Hemoglobin.
nucleotides, nucleic acids (DNA, RNA).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ITALIANO

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=829f

Genetica Medica

Medical Genetics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giuseppe Matullo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705601, giuseppe.matullo@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/03 - genetica medica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Citogenetica

mutazioni cromosomiche: anomalie di numero e di struttura possono dar luogo a quadri sindromici

Trasmissione dei caratteri monofattoriali

caratteri autosomici: livelli di indagine del fenotipo, dominanza e recessività, penetranza

incompleta, espressività variabile

eterogeneità genetica

nutrigenetica

esame di alberi genealogici: ipercolesterolemia familiare, fibrosi cistica.

malattie metaboliche: fenilchetonuria, galattosemia, cistinuria

caratteri X-linked, fenomeno di Lyon

Genetica di popolazione

frequenze geniche, genotipiche e fenotipiche; proporzioni di Hardy-Weinberg

fattori che disturbano l'equilibrio di Hardy-Weinberg: consanguineità, deriva genetica, mutazione e selezione.

Trasmissione dei caratteri multifattoriali

caratteri semiquantitativi o ad effetto soglia: controllo genetico ed influenza di fattori ambientali

diabete di tipo I, morbo celiaco

valutazione del rischio di ricorrenza.

INGLESE

Cytogenetics

abnormalities of chromosome number and structure; any change that disturbs the normal balance of functional genes can result in abnormal development

Patterns of single-gene inheritance

autosomal and recessive inheritance

variability in the phenotypic manifestations of mutant genes: penetrance and expressivity

locus heterogeneity

nutrigenetics

pedigree analysis: familial hypercholesterolemia, cystic fibrosis

the inborn error of metabolism: phenylketonuria, galactosaemia, cystinuria
x-linked inheritance, Lyon hypothesis.

Genetic variation in populations

phenotypes, genotypes and gene frequency; the Hardy-Weinberg law

factors that disturb the Hardy-Weinberg equilibrium: consanguinity, genetic drift, mutation and selection.

Genetics of disorders with complex inheritance

multifactorial inheritance: the liability/threshold model

diabetes type 1, celiac disease

the prediction of recurrence risk.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e35c

Scienze tecniche dietetiche 1

Dietetics 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Maria Novella Petrachi (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/240.23.55, marianovella.petrachi@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

La qualità degli alimenti: definizione e parametri di valutazione.

I livelli di assunzione raccomandati di nutrienti ed energia per la popolazione italiana:

apporti raccomandati per l'adulto di acqua, proteine, lipidi, carboidrati, fibra, colesterolo, sodio, potassio, calcio, ferro e fosforo.

Definizione di porzione: le porzioni secondo i L.A.R.N.

Le tabelle di composizione degli alimenti: presentazione e modalità di utilizzo.

Composizione bromatologica media degli alimenti e principali variazioni del contenuto in nutrienti all'interno dei vari gruppi: modalità di utilizzo

Stesura di schemi alimentari per adulti secondo le indicazioni fornite dai L.A.R.N. con utilizzo delle tabelle di composizione degli alimenti e dei valori bromatologici medi.

INGLESE

Definition and assessment of food quality parameters.

The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels, (LARN):

Recommended Daily Intake (RDI) for adults as regards water, proteins, lipids, carbohydrates, fiber, cholesterol, sodium, potassium, calcium, iron and phosphorus.

Recommended food servings in accordance with the National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels.

Use of Food Composition Tables.

Food Composition Tables and variations of the nutritional values found in each of the food groups.

Well-balanced eating plans for adults emphasizing on a variety of foods from all food groups compliant with The Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels as well as the Food Composition Tables.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9c1a

Scienze tecniche dietetiche 10

Dietetics 10

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Paolo Pradella (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	paolo.pradella@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da disturbi del comportamento alimentare (D.C.A.):

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica
l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia
Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento
Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati
Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:
definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)
selezione delle opzioni terapeutiche
scelta delle modalità operative
definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)
calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,
calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica
formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia
Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.
Educazione terapeutica:
Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale
impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale
gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento
pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea, gestione delle abbuffate, metodi compensativi
definizione di appetito, fame e sazietà
tecniche di comunicazione: sviluppare competenze relazionali quali comunicare, lavorare in gruppo, negoziare.
Sviluppo e discussione di casi clinici.

INGLESE

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with eating disorders (DCA):
classification of the patient
choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient
Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients
choice of the methodology and tools best suited for the anthropometric evaluation
physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect, disease-related
Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote change
Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data
By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:
definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)
selection of treatment options
choice of operating modes
definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)
calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,
calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation
formulation of dietary prescription for specific disease
Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.
Therapeutic education:
Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education
setting the nutritional rehabilitation program
management of motivation and / or resistance to change

dangers of variations in weight, body composition, management binges, compensation methods
definition of appetite, hunger and satiety
Communication skills: develop soft skills such as communication, work in teams, negotiate.
Development and discussion of clinical cases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=0307

Scienze Tecniche Dietetiche 11

Dietetics 11

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Lucia Bioletti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0119551729, lucia.bioletti@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Sicurezza alimentare: le competenze ed il ruolo del Dietista, i riferimenti normativi, l'autocontrollo, la valutazione e la gestione del rischio nel processo produttivo
sorveglianza e indagini in caso di sospetta o accertata infezione, intossicazione alimentare
sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari/integratori
prevenzione delle intossicazioni da funghi
informazione ed educazione sanitaria sull'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari nella celiachia
controllo e sorveglianza di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)
additivi, aromi ed enzimi in campo alimentare.

INGLESE

Food Safety: the skills and the role of the dietician, standards, self-control, assessment and risk management in the production process
surveillance and investigations in cases of suspected or confirmed infection, food poisoning
surveillance in the marketing and use of plant protection products / supplements
prevention of poisonings by mushrooms
health education and information on food and food preparations in celiac disease
monitoring and surveillance of food contact materials (MOCA)
additives, flavorings and enzymes in food.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=7857

Scienze tecniche dietetiche 12

Dietetics 12

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Taira Monge (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, taira.monge@unito.it

Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Mista
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Si rimanda all'insegnamento

english

See page of the Teaching.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Si rimanda all'insegnamento

english

See page of the Teaching.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Didattica frontale o online in relazione all'emergenza sanitaria

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

esame: tesina

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Complemento alla didattica

PROGRAMMA

italiano

Significato di prevenzione e di sostenibilità alimentare

Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi dell'EBM, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione.

Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area clinica

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione in ambito clinico, presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati per la prevenzione del tumore al seno e del colonretto.

Proposte nel campo della prevenzione primaria nei diversi ambiti individuati dal Piano Sanitario Nazionale e Regionale della Prevenzione

Dieta antinfiammatoria ed a basso indice glicemico come strumento di prevenzione

Ruolo del Dietista nei progetti di educazione sanitaria riguardanti sport e stile di vita.

english

Meaning of prevention and food sustainability

Dietitian intervention options and strategies, according to EBM, to encourage the adoption of a sustainable dietary model in the context of prevention.

The skills of the Dietitian in the field of prevention in the clinical area

Examples of application of the dietitian's skills in the area of prevention in the clinical setting, presentation of projects, methods and tools used: breast and colorectal cancer prevention

Proposals in the field of primary prevention in the various areas identified by the National and Regional Prevention Health Plan

Anti-inflammatory and low glycemic index diet as a prevention tool

Role of the Dietitian in health education projects concerning sport and lifestyle

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL al seguente

kink: <https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3A documenti+>

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=wqme

Scienze tecniche dietetiche 13

Dietetics 13

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Monica Cettina Minutolo (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, monicacettina.minutolo@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

italiano

Obiettivi specifici attesi: progettare, gestire e valutare attività formative finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione o orientate alla formazione permanente, identificando i principali setting di intervento

Esaminare l'influenza mediatica sui consumi alimentari

Utilizzare strumenti educativi adatti alla popolazione di riferimento

english

Specific objectives expected: design, manage and evaluate training activities aimed at spreading the principles of nutrition or oriented towards lifelong learning, identifying the main intervention settings Examine the media influence on food consumption Use educational tools suitable for the target population

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento, in particolare:

raccogliere informazioni sulle caratteristiche socio-culturali, sullo stato di salute e sugli stili di vita della comunità di riferimento.

analizzare criticamente i messaggi a favore e contrari alla promozione e mantenimento di un adeguato stile di vita veicolato dai vari canali di comunicazione

pianificare interventi di educazione sanitaria contestualizzato e adeguato al setting e al contesto socio-culturale ed economico, in particolare attraverso l'ideazione ed esecuzione pratica di un progetto di educazione alimentare in un setting scolastico

english

See page of the Teaching, in particular: collect information on the socio-cultural characteristics, health status and lifestyles of the reference community. critically analyze the messages for and against the promotion and maintenance of an adequate lifestyle conveyed by the various communication channels plan health education interventions contextualized and appropriate to the setting and the socio-cultural and economic context, in particular through the design and practical execution of a food education project in a school setting

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

italiano

Vedi pagina dell' Insegnamento.

english

See page of the Teaching.

PROGRAMMA

italiano

Definizione di educazione alimentare ed identificazione dei principali setting di intervento

L'influenza mediatica parte 1: il caso "super size me". Visione del film e discussione.

L'influenza mediatica parte 2: dalla ricerca "okkio al lupo" alla valutazione delle principali strategie utilizzate per influenzare gli acquisti.

Alcuni strumenti utili per il dietista: la piramide alimentare (limiti e opportunità), la dietetica per volumi, educazione al consumo consapevole attraverso la lettura delle etichette alimentari

L'educazione alimentare attraverso l'educazione al gusto: laboratorio pratico

Cenni sull marketing sociale ed analisi di un suo possibile uso in ambito di educazione sanitaria

english

Definition of nutrition education and identification of the main intervention settings

The media influence part 1: the "super size me" case. Watching the film and discussing.

The media influence part 2: from the "okkio al lupo" research to the evaluation of the main strategies used to influence purchases.

Some useful tools for the dietician: the food pyramid (limits and opportunities), dietetics by volumes, education for conscious consumption through the reading of food labels

Food education through taste education: practical laboratory

Notes on social marketing and analysis of its possible use in health education.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=40j2

Scienze tecniche Dietetiche 2 appl. alla psicologia

Dietetics 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Paola Golzio (Docente Titolare dell'insegnamento)

Contatti docente:	0116336749, paola.golzio@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^o liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1 ^o anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Italiano

L'insegnamento concorre alla realizzazione del progetto formativo del corso di laurea in Dietistica, nel corso di Basi di Nutrizione Clinica. L'insegnamento si propone di fornire allo studente alcuni strumenti teorici, metodologici e tecnici necessari per gestire professionalmente la relazione: sia con il paziente-utente sia con l'equipe multiprofessionale in cui il dietista può trovarsi ad operare. Le tecniche del colloquio dietistico nelle forme scritte e orali sono, infatti, strumento indispensabile per una corretta gestione del lavoro in ogni ambito professionale, soprattutto in campo sanitario. Tali competenze presuppongono conoscenze di base di storia dell'alimentazione, di antropologia alimentare, di psicologia. Saranno fornite le generalità sul Nutritional Care Process and Model (NCPM) con particolare attenzione alle "relazioni terapeutiche".

English

The teaching contributes to the realization of the training project of the degree course in Dietetics, in the Basics of Clinical Nutrition course. It aims to provide the student with some theoretical, methodological and technical tools necessary to professionally manage the relationship: both with the patient-user and with the multi-professional team in which dietitians may work. The techniques of dietary interviews in written and oral forms are, in fact, an indispensable tool for a correct management of work in every professional sphere, especially in the health field. These skills require basic knowledge of the history of nutrition, food anthropology, psychology. They will provide general information on the Nutritional Care Process and Model (NCPM) with particular attention to "therapeutic relationships".

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Italiano

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE Acquisizione di conoscenze teoriche e operative relative alla comunicazione nell'equipe multiprofessionale e con il paziente/cliente nell'area clinica-preventiva di competenza dietistica, con riferimento a tematiche psicologico antropologiche.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE Acquisizione della capacità di applicare competenze comunicative di base per redigere relazioni-o-presentazioni per immagine utili alla stesura delle dispense dell'insegnamento di tecniche dietetiche 2 funzionali al superamento dell'esame.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO Acquisizione di consapevole autonomia di giudizio per adeguare la modalità comunicativa al contesto e al destinatario dell'intervento dietistico.

ABILITÀ COMUNICATIVE Acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione di base nella forma scritta e orale, secondo il modello del Nutritional Care Process (NCP).

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO Acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

Inglese

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING CAPACITY Acquisition of theoretical and operational knowledge relating to communication in the multi-professional team and with the patient/ client in the clinical-preventive area of dietary competence, with reference to psychological and anthropological issues.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING Acquisition of the ability to apply basic communication skills to draft reports-or-presentations for images useful for the preparation of the handouts of the course Dietetic Techniques 2 functional to passing the exam.

AUTONOMY OF JUDGMENT Acquisition of conscious autonomy of judgment to adapt the communication modality to the context and to the recipient of the dietary intervention.

COMMUNICATION SKILLS Acquisition of skills and tools for basic communication in written and oral form, according to the model of the Nutritional Care Process (NCP).

LEARNING SKILLS Acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's own preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

italiano

Lezioni frontali in aula – 12 ore

In considerazione dei vincoli imposti dalla situazione sanitaria, l'insegnamento prevede lezioni

frontali tenute a distanza, con ampia possibilità da parte di studentesse e studenti di intervenire e porre domande; attività interattive agevolate dalle piattaforme in uso

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

Inglese:

Frontal lessons in the classroom-12 hours.

In consideration of the constraints imposed by the health situation, the teaching includes lectures held at a distance, with ample opportunity for students to intervene and ask questions; interactive activities facilitated by the platforms in use

Attendance to the activities is mandatory; in order to take the exam, the student must have attended at least 70% of the scheduled hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Italiano

La verifica dell'apprendimento avviene mediante la valutazione di relazioni preparate dagli studenti propedeutiche a sostenere l'esame orale. Il docente esprime un voto compreso tra 0 e 30, per il superamento dell'esame è necessario raggiungere il voto di 18. Il voto attribuito partecipa all'attribuzione del voto finale del corso.

Inglese

Assessment of learning takes place through the evaluation of reports produced by students in preparation for taking the oral exam. The teacher expresses a grade between 0 and 30, to pass the exam it is necessary to reach a grade of 18. The grade assigned participates in the attribution of the final grade of the course.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Italiano

Scienze Tecniche Dietetiche II prevede l'utilizzo un collaboratore alla didattica per lo svolgimento di simulazioni e giochi di ruolo con gli studenti, oltre a fornire supporto per la stesura delle relazioni necessarie a sostenere l'esame.

Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

Inglese

Dietetic Technical Sciences II involves the use of a teaching assistant for carrying out simulations and role-playing games with students, as well as providing support for the drafting of the reports

necessary to take the exam. For these activities there is an obligation of attendance equal to 100% of the scheduled hours which are recognized to the student as internship hours.

PROGRAMMA

ITALIANO

- 1) il modello di "Azione formativa" secondo Montal - Il gruppo: generalità - la gestione del lavoro in equipe multiprofessionali (modello di Quaglino)
- 2) Cenni di etologia alimentare e fisiologia del gusto: informazioni di base sulla cultura del cibo
- 3) Generalità sulla comunicazione come strumento di lavoro dietistico
- 4) Il metodo NCP: "Nutritional Care Process and Model", introduzione ad un linguaggio condiviso per la pratica dietistica secondo la prospettiva dell'Associazione Nazionale Dietisti (ASAND) Il nucleo centrale del modello (la relazione terapeutica, competenze professionali)
- 5) La motivazione e il cambiamento, aspetti psicologici e competenza dietistica: cenni sulla teoria dei bisogni di Maslow, sul modello dell'Empowerment di Piccardo, il valore del sostegno di gruppo: il self-help come risorsa; cenni di colloquio motivazionale con il paziente cronico (la ruota del cambiamento di Prochaska, Di Clemente) nella pratica dietistica
- 6) Cenni di storia dell'alimentazione e di antropologia culturale con riferimento al rapporto con il cibo: il cibo e la storia (tappe fondamentali), antropologia culturale e dietetica (Mead M.), i tabù alimentari e il rito del nutrirsi, cibi e tradizioni in alcune culture.

INGLESE

- 1) Groups: Human being as a part of Groups, working in multiprofessional team: dietitians usually work in team; how they should turn their professional ability
- 2) Ethology: animals ways of eating to understand human beings' eating behaviour
- 3) Outlines of Human communication: dietitians' competences.
- 4) "Nutritional Care Process and Model" by ASAND (Associazione Nazionale Dietisti): introduction
- 5) Motivation (Maslow theory), Burn out and Empowerment: any risk for dietitians? (Piccardo). Self-help: the value of group support. Dietitians work with groups of patients. The theoretical model of Prochaska and Di Clemente to manage nutritional chronic disease.
- 6) Outlines of food history and anthropology (Mead): food and traditions in classical culture (es. Jewish and Mussulman); taboo and uses about food in traditions.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

- Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli
Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995
- Andid "Manuale Andid: International Dietetics and Nutritional Terminology, un linguaggio condiviso per la pratica professionale" prima edizione Stampa Italgraf, Rubiera (RE) 2014
- Apfeldorfer G. "Je mange, donc suis", Payot, Paris, 1991 (trad. it. "Mangio, dunque sono, Marsilio, Venezia 1993)
- Binetti P. "Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate, ed SEU, 2012 Roma
- Consulta Sanità ANCI PIEMONTE, Seminario: i gruppi di auto mutuo aiuto: storia, tecnica ed esperienza piemontese, Torino 1996
- Fidanza F. "Elementi di nutrizione umana" Idelson Napoli, 1985
- Fischler C. "L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps", O. Jacob, Paris, 1990 (trad. it. L'onnivoro: il piacere di mangiare nella storia e nelle scienze, Arnoldo Mondadori, Milano 1992)
- Flandirine J. L. Montanari M. (a cura di), Storia dell'alimentazione, La terza, Roma-Bari 1997

Masini M. L. "Il processo assistenziale della nutrizione in ospedale"; SEU 2011
 Mead M. "Antropologia : una scienza umana", Ubaldini, Roma 1970
 Montanari M. "Atlante della alimentazione e della gastronomia" UTET Torino 2004
 Piccardo C. "Empowerment strategie di sviluppo organizzativo centrate sulla persona", Raffaello Cortina, Milano 1995,
 Quaglino G. P. Casagrande S., Castellano A. "Gruppo di lavoro lavoro di gruppo". Raffaello Cortina, 1995.
 Trentini G. (a cura di), "Manuale del colloquio e dell'intervista" Torino, Utet
 Zani B. Polmonari A. "Manuale di psicologia di comunità", Il Mulino Bologna 1996,
 Munno D. (2008) Psicologia Clinica per medici, Centro Scientifico Editore, Torino

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ba19

Scienze tecniche Dietetiche 3 appl. alla nutrizione clinica

Dietetics 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott.ssa Alessia Chiarotto (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, alessia.chiarotto@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso lo studente dovrà aver sviluppato le seguenti capacità:

Conoscenza e capacità di comprensione:

-capacità nel classificare i principali macronutrienti e micronutrienti e il loro ruolo in ambito fisiologico e nutrizionale

- capacità di conoscere e comprendere il ruolo del cibo e dell'alimentazione nell'ambito del soggetto sano
- capacità di definire il concetto di "dieta" e di "dietoterapia"
- capacità di conoscere e valutare l'evoluzione della Figura del Dietista nel corso degli anni, arrivando all'istituzione dell'Albo professionale
- capacità di collocare la figura del Dietista nei vari setting di cura
- capacità di lettura e compilazione della cartella Dietetica
- capacità di calcolare e valutare i principali indici e parametri antropometrici (BMI, BEE, TEE, Peso ideale, peso di riferimento, percentuale di dimagrimento, ecc...)
- capacità di leggere e comprendere la BIA
- saper descrivere il concetto di "malnutrizione"
- conoscere i principali screening nutrizionali e saperli collocare nei vari setting di cura
- conoscere il concetto di Dieta mediterranea, le principali diete del "mercato" e le principali diete a consistenza modificata e per setting di cura

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Autonomia di giudizio:

- acquisire consapevole autonomia nella lettura della cartella Dietetica e Clinica
- saper applicare ed integrare gli strumenti e le conoscenze acquisite all'interno della propria pratica professionale

Abilità comunicativa:

- saper comunicare con il paziente in maniera efficace, con contenuti scientificamente rigorosi
- saper indagare e valutare i consumi, abitudini alimentari e dati antropometrici del singolo individuo

Capacità di apprendimento

- acquisire capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

n. 6 Lezioni frontali/a distanza, con obbligo di frequenza.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Esame scritto con votazione in trentesimi in presenza/a distanza (quiz a risposta multipla + domande aperte brevi).

Capacità di organizzare discorsivamente la conoscenza; capacità di ragionamento critico; qualità dell'esposizione; competenza nell'impiego del lessico specialistico ed efficacia della risposta.

PROGRAMMA

ITALIANO

Definizione di dieta, dietoterapia e ruolo del dietista
Classificazione dei nutrienti e loro ruolo
Parametri per la valutazione dello stato nutrizionale
La cartella clinica: dati antropometrici rilevabili e dati da calcolare
Calcolo della percentuale di dimagrimento e del rischio nutrizionale
Modalità di consulenza dietetica
Modificazioni dietetiche: diete restrittive e diete a consistenza modificata.

INGLESE

Diet, diet therapy and the role of the dietitian
Foods group and nutrients
assessment of nutritional status
The clinical record and anthropometry data
Calculation of body weight loss and nutritional risk
Dietetic intervention and advice
Diets of altered consistency and diets that restrict or supplement individual components.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia

Dietetics 4

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott.ssa Alessandra Valla (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, alessandra.valla@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Scienze Tecniche Dietetiche 4 In Ostetricia E Ginecologia

Fabbisogni energetici e nutrizionali, secondo le linee guida, nella gravida fisiologica

Toxoplasmosi e listeria in gravidanza: vie di trasmissione e precauzione igienico - alimentari

Impostazione piano nutrizionale, secondo le linee guida, della gravidanza non fisiologica:

diabete (diabete gestazionale, diabete tipo 1, diabete tipo 2), accenno dei criteri di screening e diagnostici del diabete gestazionale, ipertensione gestazionale, iperemesi gravidica
 Presentazione casi clinici e discussione (gravidia fisiologica, diabetica, ipertesa, obesa)
 Fabbisogni energetici e nutrizionali della donna durante la fase dell'allattamento
 Impostazione piano nutrizionale nella donna in menopausa in funzione delle modificazioni fisiopatologiche (osteoporosi, alterazione assetto lipidico, aumento di peso)
 Accenno delle problematiche nutrizionali che si riscontrano in donne con tumore della mammella.

ING

Dietetic Sciences and Techniques in Obstetrics and Gynecology Form 4
 Energy and nutrient needs, according to the guidelines, in the physiological pregnancy
 Toxoplasmosis and listeria in pregnancy: transmission routes and hygienic precaution – role of food
 Setting a nutritional plan, according to the guidelines, in the non physiological pregnancy
 Diabetes in pregnancy (gestational diabetes, type 1 diabetes, type 2 diabetes), criteria for screening and diagnosis of gestational diabetes, gestational hypertension, behavioral and dietetic counselling in the gestational hyperemesis
 Presentation and discussion of pregnant women study cases: (physiological pregnancy, gestational diabetes and hypertension)
 Energy and nutrient needs of women during lactation
 Setting a nutritional plan in postmenopausal women according to the pathophysiological changes (osteoporosis, abnormal lipid profile, weight gain)
 Notions about nutritional problems in breast and ovary cancer subjects.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=69d7

Scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria

Dietetics 5

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott.ssa Emanuela Nigro (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, emanuela.nigro@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell'Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell'Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell'Insegnamento.

PROGRAMMA

ITA

Scienze Tecniche Dietetiche 5 In Pediatria

Allattamento materno: caratteristiche nutrizionali del colostro, del latte di transizione e del latte maturo

Allattamento artificiale (latti di partenza, latti di proseguimento, latti di crescita)

Alimentazione complementare o svezzamento?

Alimentazione e fabbisogni alimentari (LARN) in età prescolare e scolare e nell'adolescenza, fattori che influenzano l'alimentazione e principali errori alimentari

Terapia dietetica nel diabete tipo 1

Terapia dietetica nel morbo celiaco

Terapia dietetica e malattie metaboliche ereditarie: la fenilchetonuria.

ING

Dietetic Sciences and Techniques in Pediatrics Form 5

Breastfeeding: nutritional characteristics of colostrum, transition milk and mature milk

Formula feeding, different types of milks (starting, follow-on and transition milks)

Complementary feeding and weaning?

Nutrition and food requirements (RDAs) in preschool, school age children and adolescents, factors affecting nutrition and major dietary errors

Dietetic therapy in type 1 diabetes

Dietetic therapy in celiac disease

Dietetic therapy and inherited metabolic diseases: phenylketonuria.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell'Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=125b

Scienze tecniche dietetiche 6

Dietetics 6

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Laura Brossa (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Maria Vittoria Mancino (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, laura.brossa@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da malattie e disordini del tratto gastrointestinale; epatobiliari; del paziente chirurgico in fase pre e post intervento; del paziente oncologico, del paziente sottoposto a trapianto di midollo osseo

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini

alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

Scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

Scelta di screening nutrizionali di primo livello per la rilevazione del rischio di malnutrizione

L'esame obiettivo del paziente:

rilevazione di sintomi che possono far diminuire gli apporti nutrizionali o modificare le scelte alimentari;

presenza di edemi o ritenzione idrica, presenza di malassorbimento

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire la compliance del

paziente

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici a breve e a lungo termine

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica appropriato allo stato clinico del paziente

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Impostazione del programma di rialimentazione nutrizionale nel paziente chirurgico o dopo periodo di

digiuno

Condividere il programma nutrizionale con il gruppo multidisciplinare che si occupa del paziente

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista nella prevenzione primaria e secondaria del tumore mammario e del tumore colon

rettale

Sviluppare nei pazienti e nei caregivers le conoscenze e le competenze per la gestione delle

complicanze ad impatto nutrizionale

Educazione/informazione finalizzata al monitoraggio del peso e delle ingestioni nei pazienti a rischio di

malnutrizione

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=388d

Scienze tecniche dietetiche 7

Dietetics 7

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Maria Vittoria Mancino (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116336491, mariavittoria.mancino@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da: Malattie neurologiche (SLA – STROKE – SCLEROSI MULTIPLA – DEMENZE), Allergie e intolleranze, Patologie con impatto sulla risposta immunitaria, Patologie che richiedono una nutrizione artificiale (N.E. – N. P.):

inquadramento del paziente

- scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente
- scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

- scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica
- l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

- definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)
- selezione delle opzioni terapeutiche
- identificazione, sulla base della valutazione e della diagnosi dietetica, della strategia terapeutica appropriata
- definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)
- calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,
- calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica
- formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia
- formulazione di prescrizioni dietetiche per il supporto nutrizionale per os
- formulazione di prescrizioni per la Nutrizione artificiale e richiesta delle miscele nutrizionali, integratori ai servizi farmaceutici
- Concordare il programma di monitoraggio, definire frequenza, tempo e durata degli incontri di follow-up
- Documentare l'intervento nutrizionale

Educazione terapeutica:

- Ruolo del Dietista nell'approccio terapeutico alle patologie oggetto del modulo ed in N.A.
- Concordare con il paziente /famiglia gli obiettivi realistici tenendo conto di tutte le variabili del paziente.
- Formulare obiettivi specifici, accettabili, misurabili, realistici e valutabili nel tempo
- impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale
- Educazione del paziente /famiglia alla gestione della nutrizione al domicilio.
- Elaborazione di materiale informativo.

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=d9fd

Scienze tecniche dietetiche 8

Dietetics 8

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. b

Docente:	Cristina Borgio (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, cristina.borgio@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Inquadramento clinico tramite diagnosi medica e valutazione dietetica del paziente affetto da nefropatia con o senza complicanze associate (come ipertensione, obesità, diabete, ecc.):

Identificazione patologia primaria e patologie concomitanti;

Valutazione antropometrica: metodi e strumenti;

Analisi dei dati biochimici e strumentali inerenti alla patologia;

Valutazione nutrizionale sulle abitudini alimentari: metodi e strumenti;

Esame obiettivo del paziente: rilevazione segni e sintomi della malnutrizione

Inquadramento generale delle problematiche per motivare il trattamento dietetico e favorire il cambiamento

Effettuazione della diagnosi dietetica:

Identificare il/i problema/i e correlarlo/i alle cause;

Definire le caratteristiche dei sintomi;

Formulare la diagnosi dietetica

Pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale del paziente nefropatico tramite le evidenze scientifiche e le Linee guida presenti nella letteratura scientifica:

Cenni sulla nascita delle diete ipoproteiche e loro evoluzione nel tempo

Definizione degli obiettivi terapeutici (priorità e obiettivi secondari);

Scelta delle modalità operative;

Definizione del peso di riferimento (ideale, attuale o desiderabile);

Calcolo del dispendio energetico basale e totale corretto sulla base della situazione clinica;

Analisi e calcolo dei fabbisogni proteici, e in micronutrienti dei pazienti con:

Insufficienza Renale Cronica: dieta 0,8 g, 0,6 e 0,3 g di proteine (con chetoanaloghi);

IRC con complicanze e patologie associate (diabete, gotta, ecc.);

Sindrome nefrosica;

Dialisi: emodialisi e dialisi peritoneale;

Trapianto renale;

Calcolosi renale

Formulazione piano dietetico personalizzato

Definizione del monitoraggio e valutazione degli esiti;

Educazione alimentare del paziente nefropatico: scelta metodologie e loro attuazione (opuscoli, incontri di gruppo, ecc..)

INGLESE

Clinical classification by medical diagnosis and dietary assessment of patients with kidney disease with or without associated complications (such as hypertension, obesity, diabetes, etc ..):

Identification of primary disease and comorbidities;

Anthropometric Assessment: methods and tools;

Data analysis Biochemical and related to pathology;

Nutritional assessment on dietary habits: methods and tools;

Examination of the patient: recognition signs and symptoms of malnutrition

General overview of the issues to motivate dietary treatment and foster change

Performing diagnosis diet:

Identify the problem and relate to the causes;

Define the characteristics of the symptoms;

Formulate the diagnosis diet

Planning and implementation of nutritional intervention renal patient through the scientific evidence and the guidelines in the scientific literature:

Notes on the birth of low-protein diets and their evolution over time

definition of therapeutic goals (priority and secondary objectives);

Choice of operating modes;

Defining the reference weight (ideal, actual or desirable);

Calculation of basal energy expenditure and total adjusted based on the clinical situation;

Analysis and calculation of protein requirements, and micronutrients in patients with:

Chronic Kidney Disease: Diet 0.8 g, 0.6 and 0.3 g of protein (with chetoanalogues);

IRC with complications and associated diseases (diabetes, gout, etc ..);

Nephrotic syndrome;

Dialysis: hemodialysis and peritoneal dialysis;

Kidney transplantation;

Kidney stoney

Formulation customized dietary plan

Defining the monitoring and evaluation of outcomes;

Nutrition education of the renal patient: selection methods and their implementation (brochures, group meetings, etc ..).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3e02

Scienze tecniche dietetiche 9

Dietetics 9

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Stefano Boschetti (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/6335518, stefano.boschetti@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Dalla diagnosi medica alla valutazione dietetica del paziente affetto da sovrappeso, obesità ed obesità grave, malattie endocrinologiche di interesse nutrizionale, malattie cardiovascolari e coronariche, in trattamento medico o post-chirurgico (con particolare riferimento alla Chirurgia bariatrica), diabete di tipo 1 e di tipo 2, il trattamento delle ipoglicemie, delle dislipidemie, dell'iperuricemia e della sindrome metabolica:

inquadramento del paziente

scelta del metodo e degli strumenti per la raccolta dei dati relativi al comportamento e alle abitudini alimentari del paziente

Scelta del metodo per stimare l'apporto di energia e nutrienti

scelta della metodologia e degli strumenti più adatti per la valutazione antropometrica

l'esame obiettivo del paziente: rilevazione di segnali e sintomi di malnutrizione per eccesso o per difetto, correlate alla patologia

Scelta del metodo per valutare le motivazioni al cambiamento e strumenti per favorire il cambiamento

Effettuare la diagnosi dietetica sulla base dell'analisi e sull'interpretazione dei dati

Dalle evidenze scientifiche e linee guida alla pianificazione e attuazione dell'intervento nutrizionale:

definizione degli obiettivi dietetici (priorità, obiettivi e contratto terapeutico)

selezione delle opzioni terapeutiche

scelta delle modalità operative

definizione del peso di riferimento (peso ideale, ragionevole, desiderabile)

calcolo del dispendio energetico sulla base delle formule predittive,

calcolo del fabbisogno energetico e di nutrienti sulla base della situazione clinica

formulazione della prescrizione dietetica per la specifica patologia

Definizione delle modalità di monitoraggio e di valutazione degli esiti.

Educazione terapeutica:

Ruolo del Dietista negli incontri di educazione alimentare e comportamentale

impostazione del programma di riabilitazione nutrizionale

gestione della motivazione e/o resistenza al cambiamento

pericoli delle oscillazioni di peso, composizione corporea

metodologia di intervento nutrizionale sulla conta dei carboidrati nel diabete di tipo 1 e di tipo 2

Sviluppo e discussione di casi clinici reali di patologie oggetto del modulo.

INGLESE

From medical diagnosis to dietary assessment of patients with overweight, obesity and severe obesity, endocrine diseases with nutritional interest, cardiovascular and coronary heart disease, in medical or post-surgical treatment (with particular reference to the bariatric surgery), type 1 and Type 2 diabetes, treatment of hypoglycemia, dyslipidemia, hyperuricemia and the metabolic syndrome:

grading of the patient

choice of method and tools for the collection of data relating to the behavior and feeding habits of the patient

Choosing a method to estimate the intake of energy and nutrients

choice of the methodology and tools for the anthropometric evaluation

physical examination of the patient: recognition of signs and symptoms of malnutrition by excess or defect disease-related

Choosing a method to assess the reasons for change and tools to promote changes

Diagnose diet based on the analysis and interpretation of data

By scientific evidence and guidelines for planning and implementing nutritional intervention:

definition of dietary goals (priorities, goals and treatment contract)
 selection of treatment options
 choice of operating modes
 definition of the reference weight (ideal weight, reasonable, desirable)
 calculation of energy expenditure on the basis of predictive formulas,
 calculation of the energy requirements and nutrients on the basis of the clinical situation
 formulation of dietary prescription for specific disease
 Definition of procedures for monitoring and evaluation of outcomes.
 therapeutic education:
 Role of the Dietitian in meetings of nutrition and behavior education
 setting the nutritional rehabilitation program
 management of motivation and / or resistance to change
 risks of variations in weight, body composition
 methodology of nutritional intervention on carbohydrates counting in diabetes type 1 and type 2
 Development and discussion of real clinical cases of diseases.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9774

Sociologia della salute

Sociology Of Health And Illness

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Franco Alessandro Fava (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	franco.fava@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SPS/07 - sociologia generale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

L'"occhio" sociologico, come un sociologo analizza la complessità sociale.

Elementi di sociologia rilevanti per le professioni sanitarie.

Evoluzione nel tempo dei concetti di salute e di malattia e dei modelli di cura.

I principali indirizzi di pensiero sul ruolo del cibo e dell'alimentazione nelle relazioni sociali.

Il condizionamento sociale delle scelte alimentari e la rilevazione dei consumi in Italia.

L'influenza del cibo nella formazione dell'identità sociale individuale e disparità sociali nei consumi alimentari.

L'organizzazione storico-sociale del commercio alimentare e la rappresentazione del cibo nella società contemporanea.

L'organizzazione del commercio del cibo nei suoi diversi format: dai supermercati ai fast food.

Aspetti simbolici della rappresentazione del cibo nelle tradizioni religiose più diffuse.

Franco A. Fava (2016). Le Fabbriche del retail. Milano, Franco Angeli

INGLESE

The sociological "eye", as a sociologist analyzes social complexity.

Elements of sociology relevant to the health professions.

Concepts of health and illness and care delivery models.

The main facts as to the role of food and nutrition in social relationships.

Social conditioning of food choices and the primary measures of consumption in Italy.

The influence of food in the formation of the individual and social disparities in food consumption.

The historical social organization of food trade and the representation of food in contemporary

society.

The organization of food trade in its different forms: to supermarket to fast foods.

Symbolic food representation aspects in the most widespread religious traditions.

Franco A. Fava (2016). The factories of the retail. Milano, Franco Angeli

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=jhid

Statistica per la ricerca

Statistics

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Enrica Migliore (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	enrica.migliore@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SECS-S/02 - statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Progettazione e costruzione dei questionari

Statistica descrittiva:

Concetti introduttivi ed esempi

Definizione di variabile (qualitativa, quantitativa)

Matrici di dati. Descrizione di variabili: distribuzioni di frequenza (frequenze assolute, relative, percentuali, cumulative). Tabelle di contingenza.

Indicatori di tendenza centrale e di dispersione

Cenni di probabilità (probabilità condizionata e di indipendenza)

Statistica inferenziale:

metodi di campionamento

distribuzioni di probabilità

teorema del limite centrale

la distribuzione normale e gli intervalli di confidenza per la differenza delle medie

teoria dei test di ipotesi: il p value

test chi quadro (χ^2)

test t di Student

analisi della varianza e test non parametrici (cenno)

correlazione e regressione lineare.

INGLESE

Development and validation process of questionnaires for measuring dietary habits

Descriptive statistics. Basic concepts and examples. Definitions of statistics. Types of variables:

categorical variables and quantitative variables. Sample data matrix. Data description: frequency distributions (counts, relative and cumulative frequency, relative and cumulative percent frequency). Contingency tables. Measures of central tendency and measures of dispersion.

Introduction to probability (conditional probability and independent events).

Inferential statistics. Sampling. Normal distribution and confidence intervals. P-value. Statistical tests (chi square, t Student, analysis of variance, non-parametric tests, correlation and linear regression).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Tecnologia alimentare

Food Technology

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Lucia Barranca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	n/d, lucia.barranca@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Caratterizzante
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	AGR/15 - scienze e tecnologie alimentari
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Principi fondamentali della ristorazione collettiva e commerciale (legame freddo/caldo, cook and chill etc.)

produzione e veicolazione dei pasti

principali attrezzature presenti in una cucina commerciale
problematiche gestionali all'interno di un servizio di ristorazione collettiva (HACCP, manualistica, gestione dei reclami)
analisi critica dei capitolati di appalto di alcuni servizi di ristorazione collettiva
tecnologie produttive dei principali prodotti: frutta, vegetali, conserve vegetali, conserve carnee, conserve ittiche, prodotti caseari, prodotti di salumeria
qualità percepita dal consumatore tramite origine, tecnologia produttiva, normativa degli alimenti
aspetti commerciali e etichettatura degli alimenti che ne consentono l'inserimento in un capitolato di appalto.

INGLESE

fundamental principles of collective and commercial catering (cold and hot, cook and chill, etc.)
production and meals on wheels service
major equipment present in a commercial kitchen
management problems within a catering service (HACCP manuals, complaints handling)
critical analysis of the contract specifications of catering services
production technologies of the main products: fruits, vegetables, canned vegetables, canned meats as, canned fish, dairy products, meat products
quality perceived by consumers by origin, production technology, food legislation
commercial aspects and food labeling included in contract documents.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3fb1

TIROCINIO 1 anno

1st Year Clinical Training

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3243
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Tutor per l'attività di Tirocinio)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	12
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale

Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Nell'ambito delle attività didattiche offerte dal Corso di Laurea in Dietistica, l'apprendimento in ambito clinico, della ristorazione collettiva e della prevenzione (tirocinio professionalizzante) rappresenta una parte fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi formativi generali.

L'apprendimento nei vari ambiti ha lo scopo di far conseguire capacità rivolte all'individuazione, pianificazione, erogazione e valutazione della prestazione di assistenza nutrizionale richiesta dagli obiettivi formativi, sulla base delle conoscenze e delle capacità acquisite, da svolgersi con autonomia e responsabilità.

Il tirocinio professionale nell'ambito della formazione delle professioni sanitarie rappresenta una modalità privilegiata ed insostituibile per apprendere il ruolo professionale attraverso una sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari appresi nel corso di studio con la prassi operativa professionale e organizzativa.

INGLESE

As part of the educational activities offered by the Degree Course in Dietetics, learning in the clinical setting, catering and prevention (professional training) is a fundamental part for achieving the general educational objectives.

Learning in the various areas aims to achieve skills aimed at identifying, planning, providing and evaluating the provision of nutritional assistance required by the training objectives, based on the knowledge and skills acquired, to be carried out with autonomy and responsibility.

The professional internship in the field of health professions training represents a privileged and irreplaceable way to learn the professional role through practical experimentation and the integration of theoretical-disciplinary knowledge learned in the course of study with professional and organizational operational practice.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

INGLESE

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lo studente avrà la possibilità, a partire dal 2° semestre del 1° anno, di seguire un percorso di tirocinio pratico esperienziale, propedeutico ai tirocini degli anni successivi.

Sotto la guida del tutor frequenterà alcuni reparti clinici dell'azienda sanitaria ospite, e sarà impegnato in attività di rilevamento delle abitudini alimentari.

Lo studente potrà essere inoltre coinvolto in attività di studio guidato o di autoapprendimento, che gli consentiranno di integrare le conoscenze teoriche già acquisite o ricercare, approfondire e sviluppare nuove conoscenze.

INGLESE

Starting from the 2nd semester of the 1st year, the student will have the opportunity to follow a practical experiential internship, preparatory to the internships of the following years.

Under the guidance of the tutor, he will attend the clinical departments of the host healthcare company, and will be engaged in surveying and conducting eating habits.

The student can also be involved in guided study or self-learning activities, which will allow him to integrate the theoretical knowledge already acquired or to research, deepen and develop new knowledge.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La verifica dell'apprendimento è composta da una prova orale da svolgersi sul campo atta a verificare l'apprendimento delle tecniche di base del colloquio e il corretto rilevamento delle abitudini alimentari del soggetto, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, e da un esame finale scritto dedicato all'acquisizione della composizione bromatologica media degli alimenti e all'utilizzo delle tavole di composizione degli alimenti.

Il valore dell'esame scritto rappresenta il 50% del voto finale di tirocinio. Il restante 50% deriva dalla media dei giudizi ottenuti dallo studente durante lo/gli stage.

INGLESE

The verification of learning consists of an oral test to be carried out in the field aimed at verifying the learning of the basic techniques of the interview and the correct detection of the subject's

eating habits, both from a quantitative and qualitative point of view, and an examination written final dedicated to the acquisition of the average bromatological composition of foods and the use of food composition tables.

The value of the written exam represents 50% of the final internship grade. The remaining 50% derives from the average of the assessments obtained by the student during the internship

PROGRAMMA

ITALIANO

Tecniche di rilevamento delle abitudini alimentari.

Composizione bromatologica in macro e micronutrienti dei principali alimenti.

Conduzione di anamnesi alimentare su soggetti sani o affetti da patologia

Compilazione e calcolo degli introiti attraverso il metodo del diario alimentare

Utilizzo tabelle di composizione degli alimenti

INGLESE

Techniques of detection of eating habits.

Bromatological composition in macro and micronutrients of the main foods.

Conducting nutritional anamnesis on healthy subjects or subjects suffering from pathology

Compilation of revenue calculations through the food diary method

Use of food composition tables

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

INGLESE

NOTA

ITALIANO

ANNUALE

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

ANNUAL

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=zffr

TIROCINIO 2 anno

2st Year Clinical Training

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3256
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	29
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Aver effettuato le ore previste e l'esame di Tirocinio 1

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Nell'ambito delle attività didattiche offerte dal Corso di Laurea in Dietistica, l'apprendimento in ambito clinico, della ristorazione collettiva e della prevenzione (tirocinio professionalizzante) rappresenta una parte fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi formativi generali.

L'apprendimento nei vari ambiti ha lo scopo di far conseguire capacità rivolte all'individuazione, pianificazione, erogazione e valutazione della prestazione di assistenza nutrizionale richiesta dagli obiettivi formativi, sulla base delle conoscenze e delle capacità acquisite, da svolgersi con autonomia e responsabilità.

Il tirocinio professionale nell'ambito della formazione delle professioni sanitarie rappresenta una modalità privilegiata ed insostituibile per apprendere il ruolo professionale attraverso una sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari appresi nel corso di studio con la prassi operativa professionale e organizzativa.

INGLESE

As part of the educational activities offered by the Degree Course in Dietetics, learning in the clinical setting, catering and prevention (professional training) is a fundamental part for achieving the general educational objectives.

Learning in the various areas aims to achieve skills aimed at identifying, planning, providing and evaluating the provision of nutritional assistance required by the training objectives, based on the knowledge and skills acquired, to be carried out with autonomy and responsibility.

The professional internship in the field of health professions training represents a privileged and irreplaceable way to learn the professional role through practical experimentation and the integration of theoretical-disciplinary knowledge learned in the course of study with professional and organizational operational practice.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

INGLESE

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lo studente avrà la possibilità, a partire dal 1° semestre del 2° anno, di seguire un percorso di tirocinio pratico esperenziale, sotto la guida del tutor.

Frequenterà i reparti clinici dell'azienda sanitaria ospite, e sarà impegnato in attività di reparto caratterizzanti l'attività del Diesta.

Lo studente potrà essere inoltre coinvolto in attività di studio guidato o di autoapprendimento, che gli consentiranno di integrare le conoscenze teoriche già acquisite o ricercare, approfondire e

sviluppare nuove conoscenze

INGLESE

The student will have the opportunity, starting from the 1st semester of the 2nd year, to follow a practical experiential internship, under the guidance of the tutor.

He will attend the clinical departments of the host healthcare company, and will be engaged in departmental activities that characterize the activity of Diesta.

The student can also be involved in guided study or self-learning activities, which will allow him to integrate the theoretical knowledge already acquired or to research, deepen and develop new knowledge.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La verifica dell'apprendimento è composta da una prova scritta che ha lo scopo di verificare o sviluppo di competenze tecniche, comunicative e gestionali, elaborare e integrare le informazioni e la conoscenza con l'esperienza

Il valore dell'esame scritto rappresenta il 50% del voto finale di tirocinio. Il restante 50% deriva dalla media dei giudizi ottenuti dallo studente durante lo/gli stage.

INGLESE

The learning test consists of a written test which aims to verify or develop technical, communication and managerial skills, process and integrate information and knowledge with experience. The value of the written exam represents 50% of the final internship grade.

The remaining 50% derives from the average of the assessments obtained by the student during the internship.

PROGRAMMA

ITALIANO

Frequenza degli stage in differenti reparti clinici sotto la guida di un tutor esperto

Approfondimento e affinamento della tecnica di conduzione di colloqui e interviste finalizzate alla descrizione quantitativa e qualitativa degli apporti alimentari di soggetti segnalati dal tutor di riferimento

Approccio alla risoluzione di semplici casi clinici reali o simulati

Lo studente potrà essere inoltre coinvolto in attività di studio guidato o di autoapprendimento, che gli consentiranno di integrare le conoscenze teoriche già acquisite o ricercare, approfondire e sviluppare nuove conoscenze nello specifico ambito clinico.

INGLESE

Attendance of internships in different clinical departments under the guidance of an expert tutor

Deepening and refinement of the technique of conducting interviews and interviews aimed at the quantitative and qualitative description of the food intake of subjects reported by the reference tutor

Approach to solving simple real or simulated clinical cases

The student can also be involved in guided study or self-learning activities, which will allow him to integrate the theoretical knowledge already acquired or to research, deepen and develop new knowledge in the specific clinical field.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

INGLESE

NOTA

ITALIANO

ANNUALE

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

ANNUAL

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

TIROCINIO 3 anno

3st Year Clinical Training

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3264
Docente:	Dott. Graziella Xompero (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011. 6708111, graziella.xompero@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	19
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Aver effettuato le ore previste e l'esame di Tirocinio 2

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Nell'ambito delle attività didattiche offerte dal Corso di Laurea in Dietistica, l'apprendimento in ambito clinico specialistico, della ristorazione collettiva e della prevenzione (tirocinio professionalizzante) rappresenta una parte fondamentale per il raggiungimento degli obiettivi formativi generali.

L'apprendimento nei suddetti ambiti ha lo scopo di far conseguire capacità rivolte all'individuazione, pianificazione, erogazione e valutazione della prestazione di assistenza nutrizionale richiesta dagli obiettivi formativi, sulla base delle conoscenze e delle capacità acquisite, da svolgersi con autonomia e responsabilità.

Il tirocinio professionale nell'ambito della formazione delle professioni sanitarie rappresenta una modalità privilegiata ed insostituibile per apprendere il ruolo professionale attraverso una sperimentazione pratica e l'integrazione dei saperi teorico-disciplinari appresi nel corso di studio con la prassi operativa professionale e organizzativa.

INGLESE

As part of the educational activities offered by the Degree Course in Dietetics, learning in a

specialist clinical setting, collective catering and prevention (professional training) is a fundamental part of achieving the general educational objectives.

Learning in the aforementioned areas aims to achieve skills aimed at identifying, planning, providing and evaluating the nutritional assistance required by the training objectives, based on the knowledge and skills acquired, to be carried out with autonomy and responsibility.

The professional internship in the field of health professions training represents a privileged and irreplaceable way to learn the professional role through practical experimentation and the integration of theoretical-disciplinary knowledge learned in the course of study with professional and organizational operational practice.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

INGLESE

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lo studente avrà la possibilità, a partire dal 1° semestre del 3° anno, di seguire un percorso di tirocinio pratico esperienziale e, sotto la guida del tutor, frequenterà diversi reparti clinici di medicina specialistica dell'azienda sanitaria ospite.

Inoltre potrà frequentare stage specifici nel campo della prevenzione e della ristorazione collettiva con attività tecnico-pratiche peculiari di tali ambiti che caratterizzano l'attività futura del Dietista.

In particolare avrà la possibilità di conoscere direttamente il mondo lavorativo in diversi contesti organizzativi. Lo studente potrà essere inoltre coinvolto in attività di studio guidato o di autoapprendimento, che gli consentiranno di integrare le conoscenze teoriche già acquisite o ricercare, approfondire e sviluppare nuove conoscenze

INGLESE

Starting from the 1st semester of the 3rd year, the student will have the opportunity to follow an experiential practical internship and, under the guidance of the tutor, will attend various clinical departments of specialist medicine of the host healthcare company.

They will also be able to attend specific internships in the field of prevention and collective catering with specific technical-practical activities of these areas that characterize the future activity of the Dietitian.

In particular, he will have the opportunity to get to know the working world directly in different organizational contexts. The student can also be involved in guided study or self-learning activities, which will allow him to integrate the theoretical knowledge already acquired or to research, deepen

and develop new knowledge.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La verifica dell'apprendimento avviene al termine di tutti gli stage previsti per l'anno accademico.

E' composta da una prova scritta che ha lo scopo di verificare lo sviluppo di competenze tecniche, comunicative e gestionali, elaborare e integrare le informazioni e la conoscenza con l'esperienza, sviluppare capacità decisionali e spirito critico.

Il valore dell'esame scritto rappresenta il 50% del voto finale di tirocinio. Il restante 50% deriva dalla media dei giudizi ottenuti dallo studente durante lo/gli stage.

INGLESE

Verification of learning takes place at the end of all the internships scheduled for the academic year.

It consists of a written test that aims to verify the development of technical, communication and managerial skills, process and integrate information and knowledge with experience, develop decision-making skills and a critical spirit.

The value of the written exam represents 50% of the final internship grade. The remaining 50% derives from the average of the assessments obtained by the student during the internship

PROGRAMMA

ITALIANO

Frequenza degli stage proposti in differenti reparti di medicina specialistica, nelle ditte di ristorazione collettiva e presso servizi territoriali e socio assistenziali che si occupano dell' aspetto preventivo delle malattie che possono generare da non corrette abitudini alimentari.e

Con la guida di un tutor esperti potranno sviluppare elaborare e integrare le informazioni e la conoscenza con l'esperienza diretta sul campo, anche attraverso progetti di tirocinio curricolari relativi ai problemi nutrizionali della popolazione o di gruppi omogenei di popolazione e nelle diverse fasce di et.

Lo studente potrà essere inoltre coinvolto in attività di studio guidato o di autoapprendimento, che gli consentiranno di integrare le conoscenze teoriche già acquisite o ricercare, approfondire e sviluppare nuove conoscenze nello specifico ambito clinico

INGLESE

Frequency of internships offered in different departments of specialist medicine, in collective catering companies and at local and social assistance services that deal with the preventive aspect of diseases that can generate from incorrect eating habits.

With the guidance of an expert tutor, they will be able to develop, elaborate and integrate information and knowledge with direct experience in the field, also through curricular internship projects relating to the nutritional problems of the population or homogeneous groups of the population and in different age groups.

The student can also be involved in guided study or self-learning activities, which will allow him to integrate the theoretical knowledge already acquired or to research, deepen and develop new knowledge in the specific clinical field.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

INGLESE

NOTA

ITALIANO

ANNUALE

L'insegnamento sarà tenuto in aula in presenza, ma a causa dell'emergenza sanitaria dovuta a COVID 19 verrà anche erogato on-line in diretta streaming tramite la piattaforma Webex esclusivamente per studenti seriamente impossibilitati a partecipare in presenza.

INGLESE

ANNUAL

The teaching will be held in the classroom in person, but due to the health emergency due to COVID 19 it will also be provided online in live streaming via the Webex platform exclusively for students seriously unable to attend in person.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ri10

Ulteriori attività formative - INFORMATICA 1

Further Educational Activities - COMPUTER SKILLS 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3228
Docente:	Dott. Davide Benedetto (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0113135163, davide.benedetto@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Quiz

PREREQUISITI

non ci sono prerequisiti per la frequenza del corso

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il corso ha due obiettivi principali:

offrire agli studenti una base di conoscenze che permetta loro di familiarizzare con i concetti e il lessico del mondo informatico
fornire gli elementi di base che permettano di utilizzare tutti gli strumenti software e hardware utili a supportare gli studenti nelle loro attività didattiche e a migliorare la qualità del loro apprendimento.

INGLESE

The course has two main objectives:

offer students a knowledge base that allows them to familiarize themselves with the concepts and vocabulary of the computer world
provide the basic elements that allow to use all the software and hardware tools useful to support students in their teaching activities and to improve the quality of their learning.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Conoscenza e comprensione: dei sistemi informativi, della struttura di un calcolatore elettronico, della differenza tra i programmi di sistema e applicativi, dei differenti livelli di linguaggi di programmazione, delle reti e dei sistemi di trasmissione dati, delle caratteristiche di internet e del www.

Capacità di apprendimento: nella ricerca su DB sanitari, nell'utilizzo di sistemi di elaborazione testi, fogli di calcolo, preparazione di presentazioni multimediali.

INGLESE

Knowledge and understanding: of the structure of an electronic computer, of the difference between system and application programs, of the different levels relating to programming languages, of networks and data transmission systems, of the characteristics of internet and www.

Learning skills: in research on health DBs, in the use of word processing systems, spreadsheets, preparation of multimedia presentations.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali guidate da slide commentate;

Lezioni in laboratorio informatico con esercitazioni pratiche su PC.

INGLESE

Frontal lessons guided by commented slides;

Lessons in the computer lab with practical exercises on a PC.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

test periodici per la verifica dell'apprendimento delle attività di laboratorio di informatica;

test con domande a risposta multipla per gli argomenti svolti nelle lezioni frontali.

INGLESE

periodic tests to verify the learning of the computer laboratory activities;

test with multiple choice questions for the topics covered in the lectures.

PROGRAMMA

ITALIANO

I SISTEMI INFORMATIVI

Cosa sono, a cosa servono; esempi di sistemi informativi sanitari.

STORIA DELL'INFORMATICA

Dal calcolo automatico ai moderni calcolatori

L'HARDWARE

La architettura di un personal computer: scheda madre, CPU, i dispositivi di memoria, le periferiche di input e output

IL SOFTWARE

Il sistema operativo, il file system, i programmi applicativi, gli algoritmi e i linguaggi di programmazione

LA RAPPRESENTAZIONE DIGITALE

La rappresentazione dell'informazione digitale e i sistemi di numerazione binaria;

La digitalizzazione del testo (codice ASCII e Unicode)

La digitalizzazione delle immagini (pixel, sistemi RGB, formati video)

La digitalizzazione dei suoni (campionamento, formati audio)

LE RETI

I modelli di rete

Reti di computer

Le componenti HW per la trasmissione dei dati in rete

I protocolli di trasmissione di rete

INTERNET E IL WORLD WIDE WEB

I servizi in internet

I protocolli di trasmissione in internet

Il world wide web

Esercitazioni ed esperienze pratiche su specifici contesti

Approfondimento utilizzo funzioni del S.O.

Laboratorio di videoscrittura, fogli di calcolo, programma per presentazioni

Laboratorio di ricerca bibliografica (PUBMED ed altre piattaforme)

INGLESE

INFORMATION SYSTEMS

What are they, what are they for; examples of health information systems.

HISTORY OF COMPUTER SCIENCE

From automatic calculation to modern calculators

THE HARDWARE

The architecture of a personal computer: motherboard, CPU, memory devices, input and output peripherals

THE SOFTWARE

The operating system, file system, application programs, algorithms and programming languages

THE DIGITAL REPRESENTATION

The representation of digital information and binary numbering systems;

Digitization of text (ASCII and Unicode code)

The digitization of images (pixels, RGB systems, video formats)

The digitization of sounds (sampling, audio formats)

NETWORKS

The network models

Computer networks

The HW components for data transmission over the network

Network transmission protocols

INTERNET AND THE WORLD WIDE WEB

Internet services

Internet transmission protocols

The world wide web

Exercises and practical experiences on specific contexts

In-depth analysis of the use of the S.O.

Word processing laboratory, spreadsheets, presentation program

Bibliographic research laboratory (PUBMED and other platforms)

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Dispense fornite dal docente.

INGLESE

Notes provided by the teacher.

NOTA

ITALIANO

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie,

aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link [https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

[search=in%3Adocumentiopen_in_new+](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following:https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Informatica 1

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=5ed0

Informatica 1

Computer science 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Davide Benedetto (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0113135163, davide.benedetto@unito.it
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	INF/01 - informatica
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Alfabetizzazione informatica ed ESPERIENZE PERSONALI:

IMPARARE AD IMPARARE: informatica cognitiva

Il mondo elettronico e la virtualità del dato

L'informazione ed i suoi supporti

DATI, INFORMAZIONI e CONOSCENZE:

La programmazione ed i suoi linguaggi

ALGORITMI e PROCEDURE:

Pensare in modo algoritmico: astrazione e generalizzazione

Configurazione e gestione delle diverse risorse (Hardware e Software dei computer) e soluzione di problemi riguardanti la sicurezza dei dati ed il rispetto della privacy:

Esplorare l'interfaccia tra uomo e computer

Identità, autenticazione e protezione dei dati personali

Organizzazione dei dati e dispositivi di interazione, memorizzazione, conservazione, trasmissione

Installazione e aggiornamento di periferiche, applicazioni e programmi Antivirus

Strumenti di produttività individuale:

Lavorare con dati testuali e migliorare la produttività nella gestione personale e condivisa di documenti (preparazione e gestione di documenti in WORD)

Lavorare con tabelle e migliorare la produttività nella gestione personale e condivisa di fogli di calcolo e simulazione (disegno e gestione di tabelle e fogli di calcolo in EXCEL)

La ricerca di informazioni (bibliografia, manuali, glossari) in rete:

Strategie e strumenti di ricerca on line

Trovare informazioni di interesse: ricerca di dati e documenti su Web inerenti lo specifico ambito professionale

Progettare una ricerca bibliografica e utilizzare banche dati mediche e infermieristiche come fonti didattiche

Comunicare in rete:

Strategie e strumenti di collaborazione on line: lavorare in gruppo

Inviare e ricevere messaggi, richiedere/dare conferma della ricezione, allegare documenti

La didattica in remoto

Esercitazioni ed esperienze pratiche su specifici contesti

Laboratorio di scrittura e documentazione (un questionario, un articolo, una bibliografia)

Laboratorio di simulazione modelli di calcolo (indici e score di patologia)

Laboratorio di ricerca bibliografica (PUBMED ed altre piattaforme)

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Guida alla patente europea del computer (ECDL Syllabus 5.0)

Fluency: Conoscere e usare l'informatica. Lawrence Snyder (PEARSON Addison Wesley)

Dispense e fotocopie fornite dal docente.

NOTA

I SEMESTRE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=33c2

Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 2

Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3254
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Inglese
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato l'esame di Inglese 1 con buoni risultati. Having passed English 1 with good results.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Conoscere e padroneggiare le strutture grammaticali della lingua Inglese;
Sviluppare e consolidare l'abilità di ascolto e della comprensione di testi scritti sia nelle situazioni generali che in quelle di ambito sanitario;
Padroneggiare correttamente la terminologia tecnica e medico-scientifica riguardante la propria professione e specializzazione;
Sviluppare e potenziare le abilità di scrittura di brevi elaborati su un argomento scientifico.

INGLESE

Know and consolidate basic grammatical structures of the English language;
Develop and consolidate listening and comprehension skills focusing on general topics and those more specifically related to hospital settings;
Master the necessary skills to improve and consolidate technical and medical-scientific terminology regarding dietetics, nutritional science, food safety and security;
Develop and improve writing skills so as to create short reports.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del 2° Anno di corso lo studente dovrà essere in grado di:

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine del 2° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- conoscere e comprendere le regole grammaticali complesse della lingua inglese;
- conoscere e comprendere il lessico medico scientifico complesso;
- comprendere semplici brani di ascolto.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del 2° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- applicare le conoscenze leggendo e traducendo dall'inglese semplici testi scientifici;
- dimostrare di comprendere i testi medico-scientifici analizzandoli e rispondendo alle domande;
- spiegare con parole proprie il funzionamento di un apparato, malattia, tecnica e/o procedura;
- scrivere semplici e brevi riassunti scientifici.

Autonomia di giudizio

Al termine del 2° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- raccogliere ed interpretare i dati ritenuti utili a determinare giudizi autonomi, inclusa la riflessione su temi sociali, scientifici o etici ad essi connessi.

Comunicazione

Al termine del 2° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- comunicare informazioni, idee, problemi e soluzioni in lingua inglese a medici e colleghi specialisti e non specialisti del settore;
- essere in grado di comunicare in inglese con pazienti e famigliari stranieri riguardo il loro stato di salute, terapie, e cure.

Capacità di apprendimento

Al termine del 2° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- sviluppare le capacità di apprendimento che consente di poter proseguire gli studi e di raggiungere un alto grado di autonomia.

INGLESE

Knowledge and understanding

At the end of the second year the student must be able to:

- know and understand complex grammar structures;
- know and understand complex medical-scientific vocabulary;
- understand simple listening and comprehension passages.

Applying knowledge and understanding

At the end of the second year the student must be able to:

- apply their knowledge by reading and translating simple scientific texts from English;
- demonstrate understanding of medical-scientific texts by analyzing and answering questions;

explain in one's own words a body system, a disease, technique and/or procedure;
write simple and short medical texts.

Making judgments

At the end of the second year the student must be able to:

have the ability to gather and interpret relevant data deemed useful as regards social, scientific and/or ethical issues.

Communication skills

At the end of the second year the student must be able to:

communicate in English information, ideas, solution to problems to doctors, colleagues, healthcare professionals and non-professionals of the field;
communicate in English with patients and family members as regards their health, therapy and care.

Learning skills

At the end of the second year the student must be able to:

have developed those learning skills which are necessary for them to continue to undertake further study with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in un modulo che prevede 24 ore di lezione didattica frontale (2 CFU).

Durante il corso verranno adottate le seguenti forme didattiche:

Insegnamento frontale orientato alla didattica interattiva. Comprensione di lettura ed ascolto con esercizi inerente la comprensione ed esercizi di grammatica, traduzioni ed analisi di testi con esercizi di domande vero/falso, gap fills e domande aperte.

INGLESE

The teaching module will consist of 24 hours of formal in-class lecture time (2 credits).

The following teaching methods will be adopted:

Frontal and formal interactive teaching by means of reading/listening and comprehensions, translations and analyses of medical texts with true/false questions, gap fills, grammar exercises, multiple choice questions, Use of English and open questions.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La prova scritta consiste in:

Comprensione di un testo scientifico con diversi tipi di esercizi, cercare i sinonimi, domande vero/falso, domande aperte e chiuse, Use of English e Gap Fill.

Per accedere alla prova orale bisogna ottenere il 70% in ogni sua parte.

La prova orale consiste in:

Esposizione da parte dello studente di un argomento con presentazione Power Point.

Idoneità

Prova scritta ed Orale con Idoneità

INGLESE

The written test includes:

Reading and Comprehension with many different types of exercises, find the synonyms, true/false statements, closed and open questions, Use of English and Gap Fill.

Students must achieve a minimum grade of 70 percent in each part in order to take the oral exam.

The oral test includes:

Discussion of a specific medical topic or disease with a PowerPoint presentation.

Pass/Fail Grading

Written and Oral Test with Pass/Fail Grading

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Esercitazioni scritte ed orali verranno svolte con i Collaboratori alla Didattica.

Written and oral drills will be carried out by the Assistant Teachers during the optional lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:

grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più frequentemente nella letteratura scientifica;

funzioni linguistiche principali più complesse;

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali, dietistica, nutrizione clinica e l'alimentazione;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

approfondimento delle malattie dell'apparato digerente;

letture ed articoli riguardanti le procedure, gli esami e test clinici sia dai testi di riferimento che da Internet.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:

basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;

more complex linguistic functions;
linguistic functions focusing on health care topics, dietetics, food and nutrition;
very specific medical scientific vocabulary;
in-depth study of the disorders affecting the Digestive system;
reading/listening and comprehension of various scientific topics regarding clinical exams,
procedures, clinical cases taken from the book and Internet medical literature.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

"PATHWAYS 6 e 13 - Scientific English Series" – Edizioni Il Tipografo s.a.s. e Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca
Verranno inoltre forniti articoli presi da Internet.

INGLESE

"PATHWAYS 6 and 13 - Scientific English Series" – Edizioni Il Tipografo s.a.s. and Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca
Articles downloaded from Internet will also be given to the students.

NOTA

ANNUALE

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al seguente link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Inglese Scientifico 2

Scientific English 2 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:
grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più frequentemente nella letteratura scientifica;
funzioni linguistiche principali più complesse;

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali, dietistica, nutrizione clinica e l'alimentazione;
lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;
approfondimento delle malattie dell'apparato Digerente;
letture ed articoli riguardanti le procedure, gli esami e test clinici sia dai testi di riferimento che da Internet.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:

basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;
more complex linguistic functions;
linguistic functions focusing on health care topics, dietetics, food and nutrition;
very specific medical scientific vocabulary;
in-depth study of the disorders affecting the Digestive system;
reading/listening and comprehension of various scientific topics regarding clinical exams, procedures, clinical cases taken from the book and Internet medical literature.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=93c7

Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 3

Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3262
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano

Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato l'esame di Inglese 2 con buoni risultati. Having passed English 2 with good results.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Comunicare verbalmente in inglese sia nelle situazioni generali che in quelle di ambito sanitario;
 Possedere le necessarie conoscenze della terminologia tecnica e medico-scientifica riguardante la professione;
 Saper tradurre dall'inglese articoli più complessi di carattere medico-scientifico da riviste scientifiche;
 Comprendere le istruzioni tecniche contenute nei manuali di apparecchi e materiali sanitari;
 Spiegare con parole proprie il funzionamento di una procedura e/o malattia;
 Comprendere, calcolare e descrivere un grafico.

INGLESE

Communicate adequately on general topics and those more specifically related to hospital settings;
 Possess the skills to expand and enrich technical and medical-scientific terminology regarding dietetics and nutritional science;
 Translate from English into Italian complex medical scientific texts from Medical Journals;
 Understand technical instructions contained in health care equipment and device user manuals;
 Explain in one's own words a procedure and/or disease;
 Write a summary and/or abstract regarding one's own specialization;
 Understand, calculate and describe charts and graphs.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine del 3° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- conoscere e saper usare le regole grammaticali molto più complesse della lingua inglese, e.g. verbi modali, forma passiva, frasi ipotetiche e "phrasal verbs";
- conoscere e comprendere il lessico medico scientifico più complesso;
- comprendere brani di ascolto molto complessi.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del 3° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- applicare le conoscenze leggendo e traducendo dall'italiano testi scientifici complessi;
- dimostrare di saper comprendere i testi medico-scientifici analizzando morfologia e sintassi;
- spiegare con parole proprie il funzionamento di una malattia, tecnica e/o procedura medica;

descrivere un grafico;
scrivere riassunti e/o abstract scientifici.

Autonomia di giudizio

Al termine del 3° anno lo studente dovrà essere in grado di:

avere la capacità di integrare la conoscenza e gestire la complessità e formulare giudizi con informazioni incomplete o limitate, ma che includono la riflessione sulle responsabilità sociali ed etiche legate all'applicazione delle proprie conoscenze e giudizi.

Comunicazione

Al termine del 3° anno lo studente dovrà essere in grado di:

comunicare in inglese informazioni, idee, problemi e soluzioni a specialisti e non specialisti del settore;
essere in grado di comunicare in inglese con pazienti e familiari.

Capacità di apprendimento

Al termine del 3° anno lo studente dovrà essere in grado di:

sviluppare le capacità di apprendimento che consente di poter proseguire gli studi e di raggiungere un alto grado di autonomia.

INGLESE

Knowledge and understanding

At the end of the third year the student must be able to:

know how to use the more complex grammar rules of the language, e.g. modals, passive voice, conditional sentences and phrasal verbs;
know and understand the more complex medical-scientific vocabulary;
understand more complex listening and comprehension passages.

Applying knowledge and understanding

At the end of the third year the student must be able to:

apply his/her knowledge by reading and translating from Italian complex scientific texts;
demonstrate understanding by analyzing syntax and morphology of the medical-scientific texts;
explain in one's own words a disease, medical technique and/or procedure;
describe a graph;
write summaries and/or scientific abstracts.

Making judgments

At the end of the third year the student must be able to:

have the ability to integrate knowledge and handle complexity, and formulate judgments with incomplete or limited information, which include reflecting on social and ethical responsibilities linked to the application of their knowledge and judgments.

Communication skills

At the end of the third year the student must be able to:

communicate in English information, ideas, solution to problems to peers and supervisors;
communicate in English with patients and family members as regards their health, therapy and care.

Learning skills

At the end of the third year the student must be able to:

have developed those learning skills which will allow the student to thrive and pursue higher education courses with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in un modulo che prevede 24 ore di lezione didattica frontale (2 CFU).

Durante il corso saranno adottate le seguenti forme didattiche:

Insegnamento frontale orientato alla didattica interattiva. Comprensione d'ascolto con esercizi inerente la comprensione, traduzioni ed analisi di testi, scrivere abstracts e descrizione di grafici.

INGLESE

The teaching module will consist of 24 hours of formal in-class lecture time (2 credits).

The following teaching methods will be adopted:

Frontal and formal interactive teaching by means of listening and comprehensions, translations and analyses of medical texts, abstract writing and graph/chart descriptions.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La prova scritta consiste in:

Comprensione d'ascolto di un testo scientifico con inserimento di parole durante l'ascolto;

Abstract e/o riassunto della Listening and Comprehension;

Descrizione di un grafico.

Per accedere alla prova orale bisogna ottenere il 70 per cento in ogni sua parte.

La prova orale consiste in:

Esposizione da parte dello studente della propria tesi con Presentazione PowerPoint.

Idoneità

Prova Finale Scritta ed Orale con Idoneità

A causa dell'emergenza sanitaria l'esame potrà subire delle variazioni. E' possibile che verrà fatta solo la prova orale che consiste nella presentazione Powerpoint della propria tesi in inglese.

INGLESE

The written test includes:

Listening and Comprehension with the insertion of words during the listening;

Abstract and/or summary of the Listening and Comprehension;

Description of a graph.

Students must achieve a minimum grade of 70 percent in each part in order to take the oral exam.

The oral test includes:

Discussion of the student's thesis with PowerPoint presentation.

Pass/Fail Grading

Final Written and Oral Exam with Pass/Fail Grading

Owing to the COVID 19 emergency the final exam might only consist of an oral presentation with slides of the student's final thesis.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Verranno svolte ulteriori esercitazioni scritte ed orali con i Collaboratori dell'attività complementare.

Further written and oral drills will be carried out by the Teaching Assistants during the optional lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

approfondimento delle terapie e delle procedure dietetiche e nutrizionali;

letture ed articoli riguardanti le varie malattie, procedure, sia dai testi di riferimento che da Internet;

conversazione e verifica della capacità dello studente di apprendere ed esporre l'argomento trattato;

descrizione ed interpretazione dei grafici.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:

linguistic functions focusing on health care topics and dietetics;

very specific medical scientific vocabulary;

in-depth study of dietary and nutritional techniques, procedures and tests;

listening and comprehension of various scientific topics regarding, diseases and medical literature;

student's conversational ability, vocabulary and syntax;

graph description and interpretation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

"PATHWAYS 6 e 13 - Scientific English Series" – Edizioni Il Tipografo s.a.s. e Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca

Verranno inoltre forniti articoli presi da Internet e Riviste Scientifiche.

INGLESE

"PATHWAYS 6 and 13 - Scientific English Series" – Edizioni Il Tipografo s.a.s and Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca

Articles downloaded from Internet will also be used with the students.

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

INGLESE

The teaching activity methods may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the University Degree Course (CdL), website at the

following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Inglese scientifico 3

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=k86t

Inglese scientifico 3

Scientific English 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:
funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;
lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;
approfondimento delle terapie e delle procedure dietetiche e nutrizionali;
letture ed articoli riguardanti le varie malattie, procedure, sia dai testi di riferimento che da Internet;

conversazione e verifica della capacità dello studente di apprendere ed esporre l'argomento trattato; descrizione ed interpretazione dei grafici.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:
linguistic functions focusing on health care topics and dietetics;
very specific medical scientific vocabulary;
in-depth study of dietary and nutritional techniques, procedures and tests;
listening and comprehension of various scientific topics regarding, diseases and medical literature;
student's conversational ability, vocabulary and syntax;
graph description and interpretation.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=o8o7

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 1

Further Educational Activities - WORKSHOP 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3242
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Nessuno. None.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti fondamentali per la stima del peso e del volume degli alimenti di uso comune affinché possano acquisire consapevolezza del concetto di porzione e delle modalità di espressione (pesata o misure pratiche) ed iniziare un lavoro consapevole di quantificazione delle abitudini alimentari di soggetti adulti e sani o di definizione di porzioni adeguate nell'ambito dell'impostazione di schemi alimentari.

INGLESE

The course aims to provide students with the knowledge and the basic tools for assessing the weight and volume of food so that they can become aware of the concept of portions and servings (weighing measures or practices) as well as acquire the necessary skills to establish the quantities of food eaten, the appropriate servings and adults' eating habits and patterns.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE: saper riconoscere e valutare i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguenti alla conservazione e cottura.

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE: saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti.

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: saper esprimere e valutare il concetto di porzione in unità di misura pratiche (unità naturali o commerciali, oppure ad unità di misura casalinghe di uso comune) e non solo tramite pesata.

ABILITÀ COMUNICATIVE: acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

At the end of the courses students will be expected to:

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Know how to recognize and evaluate food composition characteristics in addition to organoleptic properties of raw foods and their transformation as a result of storage and cooking.

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: Know how to visually assess food weight and volume.

AUTONOMY OF JUDGMENT: Know how to express and evaluate the concept serving sizes (natural or commercial portion sizes for domestic use) and not only by weighing foods.

COMMUNICATION SKILLS: acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian, together with the use of graphic and formal languages.

LEARNING SKILLS: acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Tutte le attività del "Laboratorio I" sono pratiche e si svolgono all'interno di un laboratorio cucina. Ogni studente effettua 25 ore di esercitazioni ed acquisisce, dopo superamento della prova finale, 1 CFU

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver frequentato il 100% delle ore previste.

INGLESE

All Laboratory activities are practical and take place in a kitchen lab. After 25 hours of food preparation and cooking exercises students will obtain 1 credit after passing the final exam. The 100% attendance of practical lessons and seminars is required for the student to take the exam.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La prova finale, che si conclude con un giudizio di idoneità, consiste in una prova scritta costituita da 9 domande aperte sugli argomenti trattati durante il Laboratorio e valutazione del contenuto bromatologico un vassoio di vitto comune del menù ospedaliero.

Per ottenere l'idoneità lo studente deve rispondere in maniera completa e corretta ad almeno il 70% delle domande poste.

INGLESE

The final examination consists of a written test with 90 open questions on the topics covered during the workshop and evaluation of the bromatological content of a common meal tray from the hospital menu. Students must achieve a 70% score or higher to pass the exam.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

A supporto dell'attività di laboratorio, gli studenti effettuano la ricerca di ricette di piatti base della cucina italiana quantificando gli ingredienti e calcolandone l'apporto in nutrienti.

Le ore dedicate a questa attività di supporto vengono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

Students will also be requested to find traditional Italian food recipes as well as quantify the ingredients and calculate nutritional values.

The hours allocated to this activity will be recognized and registered as training activity.

PROGRAMMA

ITALIANO

Presentazione delle tabelle di composizione degli alimenti e delle modalità di utilizzo (calcolo dell'apporto di nutrienti)

Metodi e strumenti per valutare pesi/volumi degli alimenti

Esecuzione di piatti base della cucina italiana con valutazione di pesi, volumi, caratteristiche organolettiche e bromatologiche degli alimenti crudi e loro variazioni conseguenti alla cottura.

Confronto tra porzione prevista dalla preparazione e porzione LARN

Valutazione di pesi e volumi dei principali alimenti del commercio e confronto con porzioni LARN.

INGLESE

Introduction to the food composition tables and methods of use (calculation of nutritional values).

Methods and tools to evaluate weight / food volume.

Cooking basic Italian dishes and evaluation of weights, volumes, organoleptic and qualitative characteristics of raw foods and their change due to cooking.

Comparison between portion sizes and LARN (the Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels)portion sizes.

Evaluation of the main food weights and volumes and comparison with LARN portions sizes (National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana IV

Revisione - Standard quantitativi delle porzioni.

INGLESE

LARN: Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana IV

Revisione - Standard quantitativi delle porzioni.

NOTA

ANNUALE

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link [https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

[search=in%3Adocumentiopen_in_new+](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic

year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following:[https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

[search=in%3Adocumentiopen_in_new+](https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+)

Moduli didattici:

Laboratorio 1

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=aa6f

Laboratorio 1

Workshop 1 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Presentazione delle tabelle di composizione degli alimenti e delle modalità di utilizzo (calcolo dell'apporto di nutrienti)

Metodi e strumenti per valutare pesi/volumi degli alimenti

Esecuzione di piatti base della cucina italiana con valutazione di pesi, volumi, caratteristiche organolettiche e bromatologiche degli alimenti crudi e loro variazioni conseguenti alla cottura.

Confronto tra porzione prevista dalla preparazione e porzione LARN

Valutazione di pesi e volumi dei principali alimenti del commercio e confronto con porzioni LARN.

INGLESE

Introduction to the food composition tables and methods of use (calculation of nutritional values).

Methods and tools to evaluate weight / food volume.

Cooking basic Italian dishes and evaluation of weights, volumes, organoleptic and qualitative characteristics of raw foods and their change due to cooking.

Comparison between portion sizes and LARN (the Italian National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels)portion sizes.

Evaluation of the main food weights and volumes and comparison with LARN portions sizes (National Recommended Energy and Nutrient Intake Levels).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Annuale

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=0aea

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 2

Further Educational Activities - WORKSHOP 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3255
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria

Tipologia esame:	Scritto ed orale
------------------	------------------

PREREQUISITI

Nessuno. None.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Scopo dell'insegnamento è fornire la conoscenza di come utilizzare i dati anamnestici, i parametri antropometrici e di valutazione della composizione corporea e i parametri di valutazione del bilancio energetico, questo allo scopo individuare e programmare adeguati interventi di prevenzione della malnutrizione per la popolazione sana e interventi terapeutici nutrizionali nei pazienti affetti da patologie.

INGLESE

The aim of the course is to provide knowledge to use anamnestic data, anthropometric parameters and body composition assessment and evaluation parameters of the energy balance, this in order to identify and plan appropriate interventions to prevent malnutrition to the healthy population and nutritional therapy interventions in patients affected by pathologies.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Gli studenti, al termine del corso, saranno in grado di:

comprendere l'importanza dell'inserimento della valutazione dello stato nutrizionale come routine nella pratica dietistica per tutte le classi di età

Selezionare ed applicare un metodo ed un livello di accuratezza appropriato per la valutazione della composizione corporea, del bilancio energetico e della funzionalità corporea, al fine di potere effettuare una diagnosi nutrizionale sulla base dell'analisi e dell'interpretazione dei dati raccolti, in individui sani o in quelli con malattie acute e croniche.

INGLESE

The students, at the end of the course, will be able to:

Understand the importance of including the assessment of nutritional status as a routine practice in dietetics for all age groups

Select and apply a method and an appropriate level of accuracy for assessment of body composition, energy balance and body functions, in order to be able to make a diagnosis based on nutritional analysis and interpretation of data collected, in healthy individuals or in patients with acute and chronic diseases.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Lezioni frontali ore 20

Esercitazioni ore 5

La frequenza alle attività è obbligatoria; per poter sostenere l'esame lo studente deve aver

frequentato il almeno il 70% delle ore previste.

INGLESE

Lectures 20 hours

Tutorials 5 hours

Course attendance is mandatory in all the classes in order to be allowed to sit the exam. The minimum attendance required for a student in a course is 70% of the total hours.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

Esame scritto, con 40 quiz a scelta multipla, per superare l'esame lo studente dovrà rispondere correttamente ad almeno il 75% delle domande.

Il tempo concesso previsto per l'esame è di 90 minuti.

INGLESE

Written exam with 40 multiple-choice quiz

To pass the exam, students must correctly answer at least 75% of the questions.

The given time scheduled for the examination is 90 minutes.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Non sono previste attività di supporto.

Not required optional activities.

PROGRAMMA

ITALIANO

Valutazione della composizione corporea:

modelli di composizione corporea

Tecniche per la valutazione della composizione corporea: Antropometria, plicometria, calcolo degli indici di muscolarità e adiposità, analisi della impedenza bioelettrica (BIA) mono e multi frequenza.

Valutazione del bilancio energetico:

Valutazione dell'introito energetico con utilizzo di diverse tecniche di anamnesi alimentare a seconda della popolazione o dell'individuo da sottoporre a valutazione.

Valutazione del dispendio energetico attraverso le formule teoriche

Valutazione del Metabolismo di base con utilizzo della metodica della calorimetria diretta con e senza canopy

Valutazione del Metabolismo Energetico Totale con utilizzo di differenti tipologie di Holter metabolici

Valutazione della funzionalità corporea:

Valutazione ed interpretazione dei principali parametri biochimici indici dello stato nutrizionale della persona

Esecuzione e interpretazione corretta dell'analisi dinamometrica.

INGLESE

Assessment of body composition:

Models of body composition

Techniques for the assessment of body composition: anthropometry, skinfold thickness, index calculation of muscularity and fat, bioelectrical impedance analysis (BIA) mono and multi frequency.

Evaluation of the energy balance:

Assessment of energy intake with use of different techniques of food history depending on the population or individual.

Assessment of energy expenditure through the theoretical formulas

Evaluation of Basal Energy Expenditure (BEE) with use of the method of indirect calorimetry with and without canopy

Total evaluation of the Energy Metabolism with use of different types of metabolic Holter

Assessment of body functions:

Evaluation and interpretation of the main biochemical indices of nutritional status.

Performing and interpretation of Hand Grip Analysis.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Bedogni G., Cecchetto G. Manuale ANDID di valutazione dello stato nutrizionale. SEU, 2009. Roma

Bedogni G., Borghi A., Battistini NC. Manuale di valutazione antropometrica dello stato nutrizionale. 2001, Edra. Milano

Bedogni G., Battistini NC. Impedenza bioelettrica e composizione corporea. 1998, Edra. Milano

Dispense, articoli e diapositive a cura del docente

INGLESE

Bedogni G., Cecchetto G. Manuale ANDID di valutazione dello stato nutrizionale. SEU, 2009. Roma

Bedogni G., Borghi A., Battistini NC. Manuale di valutazione antropometrica dello stato nutrizionale. 2001, Edra. Milano

Bedogni G., Battistini NC. Impedenza bioelettrica e composizione corporea. 1998, Edra. Milano

Lecture notes, papers and slides by the teacher

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link <https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?>

search=in%3Adocumentiopen_in_new+

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following:https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Laboratorio 2

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=8ca1

Laboratorio 2

Workshop 2

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Franco De Michieli (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116335493, franco.demichieli@unito.it
Anno:	2° anno
Tipologia:	Altre attività
Credit/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: comprendere l'importanza dell'inserimento della valutazione dello stato nutrizionale come routine nella pratica dietistica per tutte le classi di età

CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: selezionare ed applicare un metodo ed un livello di accuratezza appropriato per la valutazione della composizione corporea, del bilancio energetico e della funzionalità corporea

AUTONOMIA DI GIUDIZIO: potere effettuare una diagnosi nutrizionale sulla base dell'analisi e dell'interpretazione dei dati raccolti, in individui sani o in quelli con malattie acute e croniche.

ABILITÀ COMUNICATIVE: acquisizione di competenze e strumenti per la comunicazione nella forma scritta e orale, in lingua italiana, unitamente all'utilizzo di linguaggi grafici e formali.

CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO: acquisizione di capacità autonome di apprendimento e di autovalutazione della propria preparazione, atte ad intraprendere gli studi successivi con un alto grado di autonomia.

INGLESE

KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: understand the importance of including the assessment of nutritional status as a routine practice in dietetics for all age groups

ABILITY TO APPLY KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: select and apply a method and an appropriate level of accuracy for assessment of body composition, energy balance and body functions,

AUTONOMY OF JUDGMENT: to be able to make a diagnosis based on nutritional analysis and interpretation of data collected, in healthy individuals or in patients with acute and chronic diseases.

COMMUNICATION SKILLS: acquisition of skills and tools for communication in written and oral form, in Italian, together with the use of graphic and formal languages.

LEARNING SKILLS: acquisition of autonomous learning skills and self-assessment of one's preparation, suitable for undertaking subsequent studies with a high degree of autonomy.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Valutazione della composizione corporea:

modelli di composizione corporea

Tecniche per la valutazione della composizione corporea: Antropometria, plicometria, calcolo degli indici di muscolarità e adiposità, analisi della impedenza bioelettrica (BIA) mono e multi frequenza.

Valutazione del bilancio energetico:

Valutazione dell'introito energetico con utilizzo di diverse tecniche di anamnesi alimentare a seconda della popolazione o dell'individuo da sottoporre a valutazione.

Valutazione del dispendio energetico attraverso le formule teoriche

Valutazione del Metabolismo di base con utilizzo della metodica della calorimetria diretta con e

senza canopy

Valutazione del Metabolismo Energetico Totale con utilizzo di differenti tipologie di Holter metabolici

Valutazione della funzionalità corporea:

Valutazione ed interpretazione dei principali parametri biochimici indici dello stato nutrizionale della persona

Esecuzione e interpretazione corretta dell'analisi dinamometrica.

INGLESE

Assessment of body composition:

Models of body composition

Techniques for the assessment of body composition: anthropometry, skinfold thickness, index calculation of muscularity and fat, bioelectrical impedance analysis (BIA) mono and multi frequency.

Evaluation of the energy balance:

Assessment of energy intake with use of different techniques of food history depending on the population or individual.

Assessment of energy expenditure through the theoretical formulas

Evaluation of Basal Energy Expenditure (BEE) with use of the method of indirect calorimetry with and without canopy

Total evaluation of the Energy Metabolism with use of different types of metabolic Holter

Assessment of body functions:

Evaluation and interpretation of the main biochemical indices of nutritional status.

Performing and interpretation of Hand Grip Analysis.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=8320

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 3

Further Educational Activities - WORKSHOP 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3263
Docente:	Dott. Daniela Agagliati (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	0116540236, daniela.agagliati@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	Di base
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate

Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze e gli strumenti fondamentali per progettare e valutare gli interventi dietetico nutrizionali: per la ristorazione collettiva; per le attività di sorveglianza nutrizionale; per programmare interventi educativi per la promozione della salute e la prevenzione, in ambito scolastico, sociale e sanitario.

INGLESE

The course aims to provide students with the knowledge and basic tools to design and evaluate the nutritional dietary interventions : for catering ; for nutritional surveillance activities ; for planning educational interventions for health promotion and prevention in schools , social and health .

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

- Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente dovrà conoscere e comprendere la gestione della preparazione e somministrazione dei pasti nutrizionalmente equilibrati per la collettività
- Conoscenza e capacità di comprensione applicate: lo studente dovrà saper approfondire ed applicare le proposte operative per la ristorazione scolastica, assistenziale ed ospedaliera; Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti degli utenti del servizio di ristorazione per gruppi di popolazione sana; Predisporre menù e tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età e condizioni fisiologiche (settimanale, quindicinale, mensile, stagionale.); Valutare tabelle dietetiche e menù di ristorazione collettive di vario genere, la conformità nutrizionale, la sicurezza nutrizionale. Conoscere e valutare la qualità del servizio ovvero verificare la rispondenza quali/quantitativa tra servizio erogato e le tabelle dietetiche /menù. Conoscere e comprendere come organizzare interventi di vigilanza nutrizionale intese come "audit" in maniera da saper esplorare e valutare la capacità del Gestore del Servizio di gestire l'intero processo. ; & nbsp; & nb sp;
- Conoscere e comprendere l'uso delle "check-list" che vengono impiegate durante i sopralluoghi direttamente nelle sedi e/o strutture nelle quali si preparano, somministrano e consumano cibo.
- Conoscere ed applicare i sistemi di sorveglianza nutrizionale che ricadono sulla salute e sugli stili di vita;
- Autonomia di giudizio: lo studente dovrà essere in grado di valutare e raccogliere i dati relativi alle abitudini, ai consumi, ai comportamenti alimentari e gli stili di vita di gruppi di popolazione;
- Abilità comunicative: lo dovrà essere in grado di gestire conoscere ed organizzare organizzare interventi di prevenzione nutrizionale in ambito non clinico: effettuazione dei bisogni educativi di un gruppo di popolazione, progettare ed effettuare l'intervento educativo;
- Capacità di apprendere: lo studente dovrà conoscere il ruolo del dietista all'interno di un dipartimento di prevenzione, interagire con le altre figure professionali sanitarie sia per quanto

riguarda la ristorazione che la sorveglianza e prevenzione nutrizionale.

INGLESE

1. Knowledge and understanding:

the student must know and understand the management of the preparation and administration of nutritionally balanced meals for the community;

2. Applied knowledge and understanding: the student will have to know how to deepen and apply the operational proposals for school, care and hospital catering;

Estimate the energy and nutrient needs of the users of the catering service for groups of healthy populations; Prepare menus and dietary tables for healthy population groups in various age groups and physiological conditions (weekly, fortnightly, monthly, seasonal ..); Evaluate dietary tables and collective catering menus of various kinds, nutritional compliance, nutritional safety. Know and evaluate the quality of the service or check the qualitative / quantitative correspondence between the service provided and the dietary tables / menus. Know and understand how to organize nutritional supervision interventions intended as "audits" in order to be able to explore and evaluate the ability of the Service Manager to manage the entire process. Know and understand the use of the "check-lists" that are used during inspections

directly in the offices and / or facilities where food is prepared, administered and consumed. Know and apply nutritional surveillance systems that affect health and lifestyles; 3. Making judgments:

the student must be able to evaluate and collect data relating to habits, consumption, eating habits and lifestyles of population groups;

4. Communication skills: I must be able to manage, know and organize, organize nutritional prevention interventions in a non-clinical setting: carrying out the educational needs of a population group, planning and carrying out the educational intervention;

5. Learning skills: the student will have to know the role of the dietician within a prevention department, interact with other health professionals both in terms of catering and nutritional surveillance and prevention.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

Ogni studente effettua 25 ore di esercitazioni e lezioni teorico pratiche.

INGLESE

Each student performs 25 hours of practical exercises and theoretical lessons.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La prova finale, che si conclude con un giudizio di idoneità, consiste in una o prova scritta costituita da 10 domande aperte sugli argomenti trattati durante il laboratorio

Per avere l'idoneità lo studente deve rispondere in maniera corretta ed esaustiva ad almeno 7 domande su 10.

INGLESE

The final exam , which concludes with a judgment of suitability , consists of a written o prova consists of 10 open questions on the topics covered during the workshop

For eligibility , the student must answer correctly and describe at least 7 out of 10 questions .

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

ITALIANO

Ad integrazione della didattica frontale sono previste anche 20 ore di esercitazioni per l'acquisizione di specifiche competenze (elaborazione menu secondo linee guida sulla ristorazione collettiva)

Per tali attività è previsto l'obbligo di frequenza pari al 100% delle ore previste che sono riconosciute allo studente come ore di tirocinio.

INGLESE

Complementing the educational front are also provided 20 hours of tutorials for the acquisition of specific skills (process menu catering guidelines)

For such activities attendance compulsory equal to 100% of the time offered that are recognized to the student as hours of internship.

italiano

Scrivi testo qui...

english

Write text here...

PROGRAMMA

ITALIANO

Significato di Igiene della Nutrizione:

▪ Riferimenti legislativi

Le competenze del Dietista (Core Competence):

RISTORAZIONE COLLETTIVA:

dall'applicazione delle Linee di indirizzo e proposte operative per la ristorazione scolastica, assistenziale ed ospedaliera alla gestione della preparazione e somministrazione dei pasti nutrizionalmente conformi ed equilibrati per la collettività.

- Metodologia per predisporre menù e tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età e condizioni fisiologiche (settimanale, quindicinale, mensile, stagionale..)
- Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti;
- Valutare tabelle dietetiche e menù di ristorazione collettive di vario genere, la conformità nutrizionale, la sicurezza nutrizionale

VIGILANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di vigilanza
- Elaborazione ed applicazione delle "check-list" che vengono impiegate durante i sopralluoghi direttamente nelle sedi e/o strutture nelle quali si preparano, somministrano e consumano cibo

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di sorveglianza
- Elaborazione di strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute
- Definizione di procedure per programmare interventi di prevenzione nutrizionale e per misurare i risultati
- Il ruolo del dietista nei programmi di sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione

PREVENZIONE NUTRIZIONALE IN AMBITO NON CLINICO

- Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area non clinica
- Utilizzo del counselling, dell'attività fisica e di altri strumenti e metodi.

INGLESE

Meaning of Hygiene of Nutrition :

- Legislative references

The expertise of the Dietitian (Core Competence) :

CATERING :

application of the Guidelines and operational proposals for school catering , welfare and hospital management of the preparation and administration of nutritionally balanced meals conform and for the community .

- Methodology to prepare menus and nutrition charts for healthy population groups in different ages and physiological conditions (weekly, biweekly , monthly, seasonally ..)
- Estimate the needs in energy and nutrients ;
- Evaluate nutrition charts and collective catering menus of various kinds , nutritional compliance, nutrition security

NUTRITIONAL SUPERVISION :

- Application of supervisory models
- Development and implementation of " check-list " which are used during the inspections directly in the seats and / or structures in which they prepare , administer and consume food

NUTRITIONAL SURVEILLANCE :

- Application of the monitoring models
- Development of tools needed to analyze the health needs
- Definition of procedures for planning nutritional prevention and to measure results

- The role of dietitian on nutritional surveillance programs for population groups

PREVENTION IN THE FIELD OF NON- CLINICAL NUTRITION

- The expertise of the Dietitian in prevention in non- clinical area
- Use of counseling , physical activity and other tools and methods

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

ITALIANO

Dispense fornite dal docente

INGLESE

Lecture notes

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following:https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Laboratorio 3

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=q2rn

Laboratorio 3

Workshop 3

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Daniela Agagliati (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116540236, daniela.agagliati@unito.it
Anno:	3° anno
Tipologia:	Altre attività
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Significato di Igiene della Nutrizione:

- Riferimenti legislativi

Le competenze del Dietista (Core Competence):

RISTORAZIONE COLLETTIVA:

dall'applicazione delle Linee di indirizzo e proposte operative per la ristorazione scolastica, assistenziale ed ospedaliera alla gestione della preparazione e somministrazione dei pasti nutrizionalmente conformi ed equilibrati per la collettività.

- Metodologia per predisporre menù e tabelle dietetiche per gruppi di popolazione sana nelle varie fasce di età e condizioni fisiologiche (settimanale, quindicinale, mensile, stagionale..)
- Stimare i fabbisogni in energia e nutrienti;

- Valutare tabelle dietetiche e menù di ristorazione collettive di vario genere, la conformità nutrizionale, la sicurezza nutrizionale

VIGILANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di vigilanza
- Elaborazione ed applicazione delle "check-list" che vengono impiegate durante i sopralluoghi direttamente nelle sedi e/o strutture nelle quali si preparano, somministrano e consumano cibo

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE:

- Applicazione dei modelli di sorveglianza
- Elaborazione di strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute
- Definizione di procedure per programmare interventi di prevenzione nutrizionale e per misurare i risultati
- Il ruolo del dietista nei programmi di sorveglianza nutrizionale per gruppi di popolazione

PREVENZIONE NUTRIZIONALE IN AMBITO NON CLINICO

- Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area non clinica
- Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi dell'EBPH, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile
- Utilizzo del counselling, dell'attività fisica e di altri strumenti e metodi.

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione nutrizionale in ambito non clinico:

presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati.

INGLESE

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

ANNUALE

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=e8g3

Ulteriori attività formative - Lingua Straniera - INGLESE SCIENTIFICO

FOREIGN LANGUAGE - SCIENTIFIC ENGLISH 1

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	MED3240
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i [^] liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	Altre attività

Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

La conoscenza di lingua inglese di livello B1 (Intermediate English). Gli studenti non in possesso di tale livello devono frequentare le lezioni di grammatica che saranno tenute dai Collaboratori alla Didattica. A level B1 (Intermediate English) is recommended. Students who do not possess a B1 level must attend the Basic Optional Grammar Course which will be held by an Assistant Teacher during the optional hours.

OBIETTIVI FORMATIVI

ITALIANO

Comprendere, analizzare ed acquisire le strutture grammaticali della lingua Inglese;
 Conoscere ed applicare la corretta terminologia tecnica e medico-scientifica riguardante la dietistica, la nutrizione e l'alimentazione;
 Leggere e tradurre dall'inglese un semplice testo di carattere medico-scientifico;
 Comprendere un semplice brano di ascolto.

INGLESE

At the end of the 1° year English course the student should be able to:

Understand, analyze and acquire basic grammatical structures of the English language;
 Understand and learn technical and medical-scientific terminology regarding nutritional science and dietetics;
 Read and translate from English into Italian a simple medical scientific text;
 Understand short, simple listening texts.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

ITALIANO

Al termine del 1° Anno di corso lo studente dovrà:

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine del 1° anno lo studente dovrà essere in grado di:

- conoscere e comprendere le regole grammaticali di base;
- conoscere e comprendere il lessico medico scientifico di base;
- saper leggere e comprendere semplici brani di lettura.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del 1° anno lo studente dovrà essere in grado di:

applicare le sue conoscenze leggendo e traducendo dall'inglese semplici testi scientifici;
dimostrare di comprendere i testi rispondendo alle domande;
spiegare con parole proprie il funzionamento di un apparato, tecnica e/o procedura.

Autonomia di giudizio

Al termine del 1° anno lo studente dovrà essere in grado di:

interpretare in modo autonomo i dati ritenuti utili nel campo linguistico e comunicativo.

Comunicazione

Al termine del 1° anno lo studente dovrà essere in grado di:

comunicare informazioni in lingua inglese a specialisti e non specialisti del settore.

Capacità di apprendimento

Al termine del 1° anno lo studente dovrà essere in grado di:

aver sviluppato capacità di apprendimento che consente di poter proseguire gli studi che può essere in gran parte auto-diretto o autonomo.

INGLESE

Knowledge and understanding

At the end of the first year the student must be able to:

know and understand the basic grammar rules;
know and understand the medical-scientific vocabulary;
read and understand simple reading and comprehension passages.

Applying knowledge and understanding

At the end of the first year the student must be able to:

apply the knowledge learnt by reading and translating simple scientific texts from English;
demonstrate understanding by answering questions;
explain in one's own words a body system, technique and/or procedure.

Making judgments

At the end of the first year the student must be able to:

have the ability to gather and interpret relevant data deemed useful in the field of linguistics and communication.

Communication skills

At the end of the first year the student must be able to:

communicate in English to both specialist and non-specialist audiences.

Learning skills

At the end of the first year the student must be able to:

have developed the learning skills to allow them to continue to study in a manner which may be largely self-directed or autonomous.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

ITALIANO

L'insegnamento si articola in un modulo che prevede 36 ore di lezione di didattica frontale (3 CFU).

Durante il corso saranno adottate le seguenti forme didattiche:

Insegnamento frontale orientato alla didattica interattiva. Comprensione di lettura ed ascolto con esercizi inerente la comprensione ed esercizi di grammatica, traduzioni ed analisi di testi con esercizi di domande vero/falso, gap fills e domande aperte.

INGLESE

The teaching module will consist of 36 hours of formal in-class lecture time (3 credits).

The following teaching methods will be adopted:

Frontal and formal interactive teaching by means of reading/listening and comprehensions, translations and analyses of medical texts with true/false questions, gap fills, grammar exercises, multiple choice questions, Use of English and open questions.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

ITALIANO

La prova scritta consiste in:

Esercizi di Grammatica suddivise in 5 parti, 10 frasi in cui trovare l'errore e correggere, 8 frasi in cui inserire il tempo verbale corretto, 7 frasi in cui scegliere la forma corretta del passato, 5 frasi in cui inserire il corretto verbo modale e 15 frasi da inserire la forma e struttura grammaticale corretta;

Quaranta Domande Vero/Falso inerenti il programma;

Quindici Domande a scelta multipla con 4 risposte e una sola corretta;

Test di vocaboli sul programma (50 domande).

Per accedere alla prova orale bisogna ottenere il 70% in ogni sua parte.

La prova orale consiste in:

Esposizione da parte dello studente della sua esperienza di tirocinio, patologia e/o un apparato, etc.

Idoneità

Prova scritta ed Orale con Idoneità

INGLESE

The written test includes:

Grammar Exercises divided into 5 different parts, 10 sentences to correct; 8 sentences with verb tenses, 7 sentences consisting of choosing the correct past tense, 5 sentences with modal verbs and 15 sentences choosing the correct grammar structure;

Forty True/False questions based on the program;

Fifteen Multiple Choice Questions with 4 possible answers and only 1 correct answer;

Vocabulary Test on program (50 questions).

Students must achieve a minimum grade of 70% in each part in order to take the oral exam.

The oral test includes:

Discussion of the student's training experience, disease and/or body system, etc.

Pass/Fail Grading

Written and Oral Test with Pass/Fail Grading

ATTIVITÀ DI SUPPORTO

Esercitazioni scritte ed orali verranno svolte con i Collaboratori alla Didattica.

Written and oral drills will be carried out by the Teaching Assistants during the optional lessons.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:

grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più frequentemente nella letteratura scientifica;

funzioni linguistiche principali;

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

la dieta e la nutrizione

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:

basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;

main linguistic functions;

linguistic functions focusing on health care topics, dietetics and food science;

very specific medical scientific vocabulary;

diet and nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Il libro di Testo che verrà utilizzato in classe è "PATHWAYS 6 e 13 - Scientific English Series" di

Linda Massari e Mary Jo Teriaca.
Edizione Il Tipografo s.a.s. e Scienza Medica.

The text "PATHWAYS 6 e 13 - Scientific English Series" written by Linda Massari and Mary Jo Teriaca - Printed and edited by Il Tipografo s.a.s. e Scienza Medica will be used in class.

PATHWAYS 6 e 13 - Scientific English Series for Nutritional Science and Dietetics

Autore: Mary Jo Teriaca e Linda Massari: Nuova Edizione 2019/2020

Casa editrice: Il Tipografo s.a.s. e Scienza Medica

NOTA

Le modalità di svolgimento dell'attività didattica potranno subire variazioni in base alle limitazioni imposte dalla crisi sanitaria in corso. In ogni caso è assicurata la modalità a distanza per tutto l'anno accademico. Si rimanda ad un apposito documento in cui sono contenute le modifiche transitorie, aggiornabile periodicamente in base all'evolversi della situazione e che sarà reso pubblico nell'area documentale del sito web del CdL, al

seguente link https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

INGLESE

The methods of carrying out the teaching activity may vary according to the limitations imposed by the current health crisis. In any case, the remote mode is guaranteed for the entire academic year. Please refer to a specific document containing the transitional changes, which can be updated periodically based on the evolution of the situation and which will be made public in the document area of the CdL, website at the following: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/home.pl/GSearch?search=in%3Adocumentiopen_in_new+

Moduli didattici:

Inglese Scientifico

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=c93d

Inglese Scientifico

Scientific English 1 (Annual)

Anno accademico:	2021/2022
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof.ssa Maria Giuseppina Teriaca (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	mariagiuseppina.teriaca@unito.it
Anno:	1° anno

Tipologia:	Affine o integrativo
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	L-LIN/12 - lingua e traduzione - lingua inglese
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITA' DI INSEGNAMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Vedi pagina dell' Insegnamento.

PROGRAMMA

ITALIANO

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:
grammatica di base della lingua inglese, con particolare attenzione alle forme usate più frequentemente nella letteratura scientifica;
funzioni linguistiche principali;
funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;
lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;
la dieta e la nutrizione.

INGLESE

The following topics will be dealt with during the course:
basic grammar of the English language, focusing on the most common forms used in medical English;
main linguistic functions;
linguistic functions focusing on health care topics, dietetics and food science;

very specific medical scientific vocabulary;
diet and nutrition.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Vedi pagina dell' Insegnamento.

NOTA

Annuale

Compattata CL Tecn. Laboratorio, CL Audiometristi, CL Audioprotesisti.

Pagina web del corso: https://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=abaf

Stampato il 27/04/2022 14:30 - by CampusNet