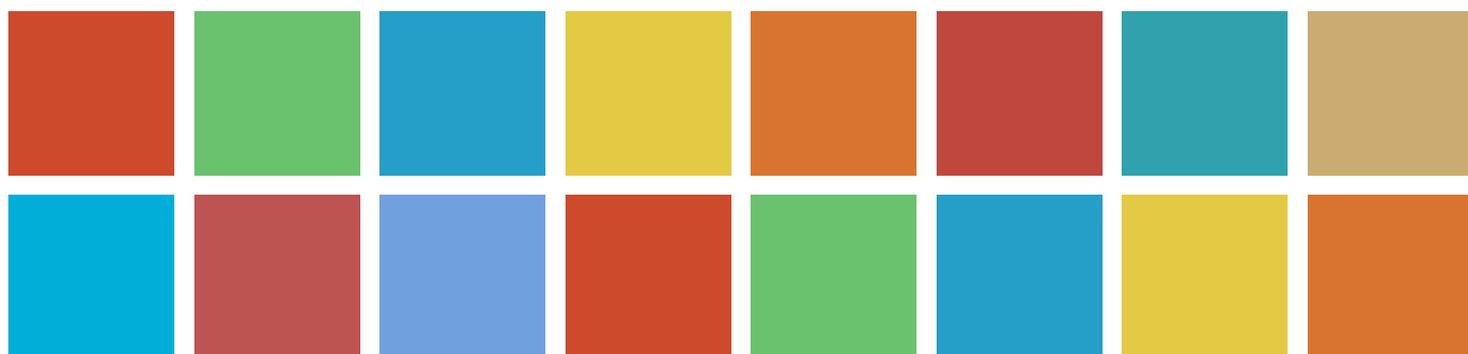




UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI TORINO

Dipartimento di Scienze Mediche

BROCHURE DEI CORSI



Corso di Laurea in Dietistica



Indice

Indice	1
ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA	5
MATERNAL AND CHILD NUTRITION	
Pediatria	6
Pediatrics	
Scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia	8
Applied Dietetic Technical Sciences 4	
Scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria	9
Applied Dietetic Technical Sciences 5	
BASI DI NUTRIZIONE CLINICA	11
THE FUNDAMENTALS OF CLINICAL NUTRITION	
Fisica 2	14
Physics 2	
Nutrizione Clinica 1	15
Clinical Nutrition 1	
Psicologia Clinica	16
Clinical Psychology	
Scienze tecniche Dietetiche 2 appl. alla psicologia	17
Applied Dietetic Technical Sciences 2	
Scienze tecniche Dietetiche 3 appl. alla nutrizione clinica	19
Applied Dietetic Technical Sciences 3	
CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	21
CHEMISTRY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY	
Chimica degli alimenti	23
Food chemistry	
Merceologia	25
Commodity Science	
Scienze tecniche dietetiche 1	26
Applied Dietetic Technical Sciences 1	
FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE	28
PHYSIOLOGY AND NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY	
Biochimica della Nutrizione	30
Biochemistry of nutrition	
Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana	32
Human Physiology And Nutrition	
IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	34
HYGIENE AND FOOD SAFETY	
Igiene degli Alimenti	35
Food Hygiene	
Legislazione Alimentare	36
Food Law And Regulations	
Microbiologia	37
Microbiology	
MEDICINA SPECIALISTICA	39
SPECIALIST MEDICINE	
Endocrinologia	42
Endocrinology	
Nefrologia	43
Nephrology	
Oncologia	44
Oncology	
Psichiatria	45
Psychiatry	

MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA	47
MEDICINE, SURGERY AND PHARMACOLOGY	
Chirurgia	50
Surgery	
Farmacologia	51
Pharmacology	
Medicina interna	52
Internal Medicine	
Medicina interna (Fisiopatologia Medica)	53
Internal Medicine (Medical Physiopathology)	
METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO	56
RESEARCH METHODOLOGY AND UPDATES IN THE FIELD OF DIETETICS	
Informatica 2	57
Computer Science 2	
Metodologia della ricerca	58
Research Methodology	
Statistica per la ricerca	59
Statistics	
NUTRIZIONE E PREVENZIONE	61
NUTRITION AND HEALTH PREVENTION ISSUES	
Linee guida e medicina basata sulle evidenze	63
Evidence-Based Medicine Guidelines	
Nutrizione clinica e preventiva	64
Preventive Clinical Nutrition	
Scienze tecniche dietetiche 12	65
Applied Dietetic Technical Sciences 12	
Sociologia della salute	66
Sociology Of Health And Illness	
NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1	68
CLINICAL NUTRITION 1	
Nutrizione clinica 2	71
Clinical Nutrition 2	
Nutrizione clinica 3	72
Clinical Nutrition 3	
Scienze tecniche dietetiche 6	73
Applied Dietetic Technical Sciences 6	
Scienze tecniche dietetiche 7	75
Applied Dietetic Technical Sciences 7	
NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2	78
CLINICAL NUTRITION 2	
Nutrizione clinica 4	81
Clinical Nutrition 4	
Scienze tecniche dietetiche 10	82
Applied Dietetic Technical Sciences 10	
Scienze tecniche dietetiche 8	83
Applied Dietetic Technical Sciences 8	
Scienze tecniche dietetiche 9	84
Applied Dietetic Technical Sciences 9	
PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE	87
ETHICAL AND LEGAL ISSUES AND BUSINESS ORGANIZATION	
Etica e Deontologia Professionale	89
Code Of Professional Ethics	
Management Sanitario	91
Health Management	
Medicina Legale	92
Forensic Medicine	

Radioprotezione	93
Radiation Protection	
PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE	95
HEALTH PROMOTION AND NUTRITION EDUCATION	
Educazione sanitaria	96
Health Education	
Pedagogia	97
Pedagogy	
Scienze tecniche dietetiche 13	98
Applied Dietetic Technical Sciences 13	
QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	100
QUALITY CONTROL CATERING SERVICE AND FOOD SAFETY REGULATIONS	
Economia Aziendale	102
Business Economics	
M.T.A. e ispezione degli alimenti	103
Food Transmitted Diseases And Inspection	
Scienze Tecniche Dietetiche 11	104
Applied Dietetic Technical Sciences 11	
Tecnologia alimentare	105
Food Technology	
SCIENZE BIOMEDICHE 1	108
BIOMEDICAL SCIENCES 1	
Anatomia Umana	111
Human anatomy	
Fisica 1	111
Physics 1	
Fisiologia generale	112
General Physiology	
SCIENZE BIOMEDICHE 2	116
BIOMEDICAL SCIENCES 2	
Biologia	120
Biology	
Chimica e Propedeutica Biochimica	121
Chemistry and propaedeutic biochemistry	
Genetica Medica	123
Medical Genetics	
TIROCINIO 1 anno	125
1st Year Clinical Training	
TIROCINIO 2 anno	126
2st Year Clinical Training	
TIROCINIO 3 anno	127
3st Year Clinical Training	
Ulteriori attività formative - INFORMATICA 1	128
Further Educational Activities - COMPUTER SKILLS 1	
Informatica 1	130
Computer science 1	
Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 2	132
Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 2	
Inglese Scientifico 2	133
Scientific English 2 (Annual)	
Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 3	135
Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 3	
Inglese scientifico 3	136
Scientific English 3	
Ulteriori attività formative - LABORATORIO 1	138
Further Educational Activities - WORKSHOP 1	

Laboratorio 1	139
Workshop 1 (Annual)	
Ulteriori attività formative - LABORATORIO 2	140
Further Educational Activities - WORKSHOP 2	
Laboratorio 2	141
Workshop 2	
Ulteriori attività formative - LABORATORIO 3	143
Further Educational Activities - WORKSHOP 3	
Laboratorio 3	144
Workshop 3	
Ulteriori attività formative - Lingua Straniera - INGLESE SCIENTIFICO	147
FOREIGN LANGUAGE - SCIENTIFIC ENGLISH 1	
Inglese Scientifico	148
Scientific English 1 (Annual)	

ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA

MATERNAL AND CHILD NUTRITION

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3244
Docenti:	Dott. Filomena LEONE (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Alessandra VALLA (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Ugo RAMENGI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.31.31.784, 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:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscere la fisiologia della nutrizione in età pediatrica, la crescita staturale-ponderale e lo sviluppo dalla gravidanza all'adolescenza. Le basi e gli aspetti peculiari delle patologie in età pediatrica e relativi aspetti nutrizionali. Conoscere i fabbisogni nella gravidanza fisiologica ed in corso di complicanze. Igiene dell'alimentazione, allattamento. Il diabete gestazionale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

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 e 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

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
consigli nutrizionali e comportamentali nell' iperemesi gravidica
Presentazione casi clinici e discussione nella gravida:(fisiologica, diabetica, ipertesa)
Fabbisogni energetici e nutrizionali della donna durante l'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 e ovaio

Scienze Tecniche Dietetiche 5 In Pediatria

Allattamento materno: caratteristiche nutrizionali del colostro, del latte di transizione e del latte maturo
Allattamento artificiale (latte di partenza, latte di proseguimento, latte 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 nell'IRC e nelle malattie metaboliche ereditarie

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Clinical Paediatric Dietetics – Show V, Lawson – Blackwell Publishing
Nutrizione Clinica in Pediatria – Castro M, Gambarara M – Mc Graw Hill
PUERICULTURA Prenatale - neonatale - auxologia - alimentazione - pediatria preventiva - pediatria di comunità - Maglietta V. – Casa Editrice Ambrosiana
Principi e Pratica di Pediatria – Cacciari E. et al a cura di Panizon F – Monduzzi Editore
Dispense fornite dai Docenti

NOTA

I SEMESTRE

Moduli didattici:

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

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

Pediatria

Pediatrics

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a

Docente:	Prof. Ugo RAMENGI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0113135788, ugo.ramenghi@unito.it
Corso integrato:	● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/38 - pediatria generale e specialistica
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

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 e 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

La ristorazione scolastica

La nutrizione artificiale in pediatria

- Fabbisogni energetici e nutrizionali nella gravidanza fisiologica e nell'allattamento
- Principi di igiene alimentare e prevenzione di malattie trasmesse da alimenti in gravidanza
- Trattamento dietoterapico nell'ipereemesi gravidica
- Principi dietoterapici nella gravidanza complicata (diabete, ipertensione)
- Accenni dietoterapici nelle devianze metaboliche correlate alla menopausa e nei tumori ginecologici
- Discussione casi clinici

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I SEMESTRE

Scienze tecniche dietetiche 4 in ostetricia e ginecologia

Applied Dietetic Technical Sciences 4

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Filomena LEONE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.31.31.784, filomena.leone@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
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

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
consigli nutrizionali e comportamentali nell' iperemesi gravidica
Presentazione casi clinici e discussione nella gravida:(fisiologica, diabetica, ipertesa)
Fabbisogni energetici e nutrizionali della donna durante l'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 e ovaio

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal Docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=69d7

Scienze tecniche dietetiche 5 in pediatria

Applied Dietetic Technical Sciences 5

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Alessandra VALLA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.31.31.784, alessandra.valla@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA● ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA E NELL'ETA' EVOLUTIVA
Anno:	
Tipologia:	
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

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

Allattamento artificiale (latte di partenza, latte di proseguimento, latte 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 nell'IRC e nelle malattie metaboliche ereditarie.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: <http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?id=125b>

BASI DI NUTRIZIONE CLINICA

THE FUNDAMENTALS OF CLINICAL NUTRITION

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3235
Docenti:	Dott. Roberto SACCHI (Docente Titolare dell'insegnamento) Donato Munno (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Anna DEMAGISTRIS (Docente Responsabile del Corso Integrato) Dott. Paola GOLZIO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Isabella CAMMARATA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.73.18, <i>roberto.sacchi@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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 superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

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 alimentare e della psicodiagnostica. 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.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

Fornire allo studente le nozioni per conoscere le modificazioni della nutrizione in presenza di malattia, conoscere i fabbisogni nutrizionali in macro e micronutrienti modificati dalla presenza di malattie, il rischio nutrizionale e la malnutrizione. Definire l'utilizzo dell'indice di massa corporea in presenza di malnutrizione per eccesso e per difetto

Termodinamica dei sistemi biologici

Richiami di termometria: temperatura, gas perfetti e gas reali;

Calore, calore specifico e calore latente, transizioni di fase;

Trasmissione del calore: convezione, conduzione e irraggiamento;

Il primo principio della termodinamica, applicazioni ai gas perfetti;

Equilibrio termico, calorimetri, determinazione del potere calorico;

Secondo principio della termodinamica;

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

Tasso metabolico e tasso metabolico basale;

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: intensità di corrente, leggi di Ohm e resistenza elettrica, resistenze in serie e in parallelo.

Transitori in un circuito RC;

Correnti alternate, frequenza e periodo. Circuiti RC in corrente alternata, impedenza elettrica, generalizzazione della legge di Ohm;

Misure di impedenza bioelettrica nei tessuti e determinazione della massa grassa.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

BASICS IN CLINICAL NUTRITION, ed. GALEN, Praga, Repubblica Ceca, www.galen.cz

MANUAL OF NUTRITIONAL THERAPEUTICS, SPIRAL MANUAL, ed. WOLTERS KLUVER, LIPPINCOT WILLIAMS & WILKINS

MANUAL OF DIETETIC PRACTICE, ed. BLACKWELL SCIENCE

Munno D. (2008) Psicologia clinica per medici. Centro Scientifico Editore, Torino.

Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli

Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995

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

Fidanza F. "Nutrizione clinica e preventiva", Idelson, Napoli 1985,

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

Fischler C. "L'Onnivore. 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,

Il testo di riferimento è il medesimo indicato per il corso di Fisica I. Per gli argomenti aggiuntivi si farà riferimento al materiale integrativo distribuito a lezione.

Materiale fornito dai docenti.

NOTA

II SEMESTRE

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: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=3368

Fisica 2

Physics 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. e
Docente:	Dott. Roberto SACCHI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.73.18, roberto.sacchi@unito.it
Corso integrato:	• BASI DI NUTRIZIONE CLINICA
Anno:	
Tipologia:	
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:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Termodinamica dei sistemi biologici

Richiami di termometria: temperatura, gas perfetti e gas reali;

Calore, calore specifico e calore latente, transizioni di fase;

Trasmissione del calore: convezione, conduzione e irraggiamento;

Il primo principio della termodinamica, applicazioni ai gas perfetti;

Equilibrio termico, calorimetri, determinazione del potere calorico;

Secondo principio della termodinamica;
 Processi metabolici, energia fisiologica e scambi energetici nel corpo umano ;
 Tasso metabolico e tasso metabolico basale;
 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: intensità di corrente, leggi di Ohm e resistenza elettrica, resistenze in serie e in parallelo.
 Transitori in un circuito RC;
 Correnti alternate, frequenza e periodo. Circuiti RC in corrente alternata, impedenza elettrica, generalizzazione della legge di Ohm;
 Misure di impedenza bioelettrica nei tessuti e determinazione della massa grassa.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Il testo di riferimento è il medesimo indicato per il corso di Fisica I. Per gli argomenti aggiuntivi si fa riferimento al materiale integrativo distribuito a lezione.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=3971

Nutrizione Clinica 1

Clinical Nutrition 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Anna DEMAGISTRIS (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>anna.demagistris@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA ● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
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

Fornire allo studente le nozioni per conoscere le modificazioni della nutrizione in presenza di malattia, conoscere i fabbisogni nutrizionali in macro e micronutrienti modificati dalla presenza di malattie, il rischio nutrizionale e la malnutrizione. Definire l'utilizzo dell'indice di massa corporea in presenza di malnutrizione per eccesso e per difetto ed il peso di riferimento per il calcolo dei fabbisogni nutrizionali. Fornire gli strumenti per la valutazione del rischio di malnutrizione e dello stato nutrizionale. Descrivere le principali modificazioni nel metabolismo dei substrati energetici e proteici indotte dallo stress di una malattia acuta e cronica e nel digiuno. Epidemiologia e fisiopatologia della malnutrizione associata a malattia, fisiopatologia e prevenzione della sindrome da rialimentazione. 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

BASICS IN CLINICAL NUTRITION, ed. GALEN, Praga, Repubblica Ceca, www.galen.cz
MANUAL OF NUTRITIONAL THERAPEUTICS, SPIRAL MANUAL, ed. WOLTERS KLUVER, LIPPINCOT WILLIAMS & WILKINS
MANUAL OF DIETETIC PRACTICE, ed. BLACKWELL SCIENCE

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=28ce

Psicologia Clinica

Clinical Psychology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Donato MUNNO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6634848, donato.munno@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	M-PSI/08 - psicologia clinica
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

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Munno D. (2008) Psicologia Clinica per medici, Centro Scientifico Editore, Torino.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=339e

Scienze tecniche Dietetiche 2 appl. alla psicologia

Applied Dietetic Technical Sciences 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Paola GOLZIO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.67.49, paola.golzio@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA
Anno:	
Tipologia:	
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

Il corso 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. Di seguito sono esposti i contenuti:

-Cenni sulla teoria dell'azione formativa e sulla teoria del gruppo:

il pensiero di Freud, Lewin e Bion: l'influenza del gruppo sulle scelte individuali ; &

la gestione del lavoro in equipe multiprofessionali: il modello teorico di Quaglino

il valore del sostegno di gruppo: il self-help come risorsa. Il gruppo come strumento terapeutico-formativo nel lavoro del dietista. ; &

*La comunicazione come strumento di lavoro:

generalità sulle teorie della comunicazione

introduzione alle tecniche del colloquio dietistico in area clinica:

- la valutazione dietistica (introduzione alle tecniche di anamnesi)

- i trattamenti dietistici (introduzione alle tecniche e agli strumenti di lavoro)

*Cenni sul colloquio dietistico con il paziente cronico in ambito sanitario e preventivo. Il modello di Prochaska e Di Clemente: la ruota del cambiamento

*La motivazione e il cambiamento: aspetti psicologici e competenza dietistica con riferimenti al modello teorico di Maslow e Piccaro nella pratica dietistica.

il modello di Maslow

il Burn out e l'Empowerment

*Cenni di etologia alimentare: il modello animale come strumento per capire il comportamento umano

*Cenni di storia dell'alimentazione, di antropologia culturale (Mead) con riferimento al rapporto con il cibo; cibo e tradizioni in alcune culture (es. Ebrei e Mussulmani); i tabù alimentari e il rito del nutrirsi.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Alcock J. "Etologia un approccio evolutivo"; Bologna 1995 Zanichelli

Amerio P. "Fondamenti teorici di psicologia sociale"; "Il Mulino" 1995

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

Fidanza F. "Nutrizione clinica e preventiva", Idelson, Napoli 1985,

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

Fischler C. "L'Onnivore. 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)

Flandrin 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.

NOTA

II SEMESTRE

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=ba19

Scienze tecniche Dietetiche 3 appl. alla nutrizione clinica

Applied Dietetic Technical Sciences 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Isabella CAMMARATA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>isabella.cammarata@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● BASI DI NUTRIZIONE CLINICA
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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Valutazione dello stato nutrizionale.

Inquadramento della patologia, della sintomatologia e della finalità della cura

Valutazione dei fabbisogni nutrizionali

Valutazione delle abitudini alimentare, dello stile di vita e degli introiti nutrizionali e conseguente

Stesura del piano nutrizionale

Schema dietetico: diete con modificazione dei nutrienti e diete a consistenza modificata: indicazioni e aspetti pratici

Monitorizzazione del trattamento dietetico

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=3bdb

CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

CHEMISTRY AND FOOD SCIENCE TECHNOLOGY

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3230
Docenti:	Prof. Chiara Emilia CORDERO (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Giovanni Peira (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116707662, chiara.cordero@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
Crediti/Valenza:	7
SSD attività didattica:	CHIM/10 - chimica degli alimenti MED/49 - scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 - scienze merceologiche
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze basilari di merceologia e di chimica degli alimenti con particolare riferimento alla composizione chimica, alla tecnologia produttiva e alla normativa per la diffusione commerciale affinché possano iniziare un lavoro consapevole sulle Tabelle di composizione degli alimenti che li porti a saper compilare una dieta con caratteristiche prefissate. Sono presentate le Tabelle di composizione degli alimenti compilate dall'INRAN come strumento di lavoro per la compilazione di una dieta. Si lavora per imparare a impostare un calcolo nutrizionale in funzione dei fabbisogni del soggetto in analisi (ci si riferisce all'indicatore LARN per il fabbisogno giornaliero di macronutrienti e per alcuni micronutrienti) e dei valori chimici ed energetici reperiti sulle Tavole di composizione per i singoli alimenti. Il corso prevede esercitazioni in aula e in cucina, nonché visite d'istruzione a industrie alimentari, affinché siano subito collegati alla dimensione pratica i concetti teorici sviluppati a lezione. Ci si propone di consolidare la conoscenza della chimica e della chimica dei nutrienti in particolare (aspetti qualitativi e quantitativi).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

Costituenti chimici degli alimenti: nutrienti, antinutrienti, non nutrienti, additivi, contaminanti.

Componenti minerali.

Vitamine.

Lipidi, lecitina, steroli, gliceridi, acidi grassi essenziali.

Proteine, amminoacidi essenziali, Indice chimico.

I glucidi e la fibra alimentare idrofila e gelificante, il legame idrogeno, l'azione addensante.

Sostanze antinutrizionali (calcoli sulla biodisponibilità).

La classificazione in 7 gruppi alimentari.

Carne (peculiarità di composizione).

Prodotti ittici – Uova (peculiarità di composizione).

Latte e derivati (peculiarità di composizione).

Grassi da condimento: burro e margarine (peculiarità di composizione).

Grassi da condimento: oli di semi, di germe e di oliva (peculiarità di composizione).

Cereali e derivati (peculiarità di composizione).

Legumi (peculiarità di composizione).

Ortaggi – Frutta (peculiarità di composizione).

Alimenti nervini: bevande alcoliche (grado alcolico), alimenti con metilxantine (caffè, cacao).

Additivi alimentari – Conservanti – Antiossidanti – Edulcoranti.

Alterazioni dei lipidi (inacidimento, irrancidimenti, punto di fumo).

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.

La qualità degli alimenti.

Definizione di: caratteristiche organolettiche, salubrità, valore nutrizionale, proprietà funzionali degli alimenti.

Valore nutrizionale: le tabelle di composizione degli alimenti.

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 e ferro.

Le razioni alimentari secondo i L.A.RN.

Esercitazioni all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti.

Stesura di schemi alimentari per adulti secondo le indicazioni fornite dai L.A.RN.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Costituenti chimici degli alimenti: nutrienti, antinutrienti, non nutrienti, additivi, contaminanti.

Componenti minerali.

Vitamine.

Lipidi, lecitina, steroli, gliceridi, acidi grassi essenziali.

NOTA

II SEMESTRE

Moduli didattici:

- Chimica degli alimenti
- Merceologia
- Scienze tecniche dietetiche 1

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

Chimica degli alimenti

Food chemistry

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Chiara Emilia CORDERO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116707662, chiara.cordero@unito.it
Corso integrato:	● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	CHIM/10 - chimica degli alimenti
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

Costituenti chimici degli alimenti: nutrienti, antinutrienti, non nutrienti, additivi, contaminanti.

Componenti minerali.

Vitamine.

Lipidi, lecitina, steroli, gliceridi, acidi grassi essenziali.

Proteine, amminoacidi essenziali, Indice chimico.

I glucidi e la fibra alimentare idrofila e gelificante, il legame idrogeno, l'azione addensante.

Sostanze antinutrizionali (calcoli sulla biodisponibilità).

La classificazione in 7 gruppi alimentari.

Carne (peculiarità di composizione).

Prodotti ittici – Uova (peculiarità di composizione).

Latte e derivati (peculiarità di composizione).

Grassi da condimento: burro e margarine (peculiarità di composizione).

Grassi da condimento: oli di semi, di germe e di oliva (peculiarità di composizione).

Cereali e derivati (peculiarità di composizione).

Legumi (peculiarità di composizione).

Ortaggi – Frutta (peculiarità di composizione).

Alimenti nervini: bevande alcoliche (grado alcolico), alimenti con metilxantine (caffè, cacao).

Additivi alimentari – Conservanti – Antiossidanti – Edulcoranti.

Alterazioni dei lipidi (inacidimento, irrancidimenti, punto di fumo).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=1471

Merceologia

Commodity Science

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giovanni Peira (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	+390116705710, <i>giovanni.peira@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SECS-P/13 - scienze merceologiche
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

INRAN, Tabelle di composizione degli alimenti, aggiornamento 2000. Medical Publishing & New Media, 2000.

NOTA

Scienze tecniche dietetiche 1

Applied Dietetic Technical Sciences 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI● CHIMICA E MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
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

La qualità degli alimenti.

Definizione di: caratteristiche organolettiche, salubrità, valore nutrizionale, proprietà funzionali degli alimenti.

Valore nutrizionale: le tabelle di composizione degli alimenti.

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 e ferro.

Le razioni alimentari secondo i L.A.RN.

Esercitazioni all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti.

Stesura di schemi alimentari per adulti secondo le indicazioni fornite dai L.A.RN.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il Semestre.

Pagina web del modulo: <http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?id=9c1a>

FISIOLOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

PHYSIOLOGY AND NUTRITIONAL BIOCHEMISTRY

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3229
Docenti:	Chiara Riganti (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Teresa Denise Clementina SPAGNOLI (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	011.670.58.57, chiara.riganti@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscere i fondamenti della fisiologia della nutrizione e dell'alimentazione bilanciata nel soggetto sano e saper costruire schemi nutrizionali equilibrati in condizioni fisiologiche

Individuare struttura e funzione delle principali molecole di interesse biologico (carboidrati, lipidi, proteine, acidi nucleici)

Stabilire una correlazione tra struttura e ruolo biochimico

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

FONDAMENTI DI FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

metabolismo e bilancio energetico;

fisiologia della fame e sazietà; fisiologia della sete;

fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti.

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.

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.

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL SOGGETTO SANO

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

Gli enzimi.

Gli enzimi: proprietà, composizione, nomenclatura, classificazione. I cofattori ed i coenzimi. Meccanismo di azione degli enzimi, cenni di cinetica enzimatica. Inibitori e modalità di regolazione enzimatica.

Metabolismo generale.

Organismi autotrofi ed eterotrofi, catabolismo ed anabolismo.

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.

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.

Catabolismo lipidico.

Digestione ed assorbimento dei lipidi. Lipolisi. Catabolismo degli acidi grassi e sua regolazione. Sintesi ed utilizzo dei corpi chetonici.

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.

Anabolismo glicidico.

Gluconeogenesi e glicogenosintesi e loro regolazione.

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.

Anabolismo aminoacidico.

Ciclo dell'azoto. Aminoacidi essenziali e non essenziali.

Cenni sul catabolismo degli acidi nucleici.

Integrazione tra le vie metaboliche.

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

Cenni sul metabolismo di calcio, fosfato e ferro.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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

Siliprandi, Tettamanti. Biochimica medica – Piccin

Champe, Harvey, Ferrier. Le basi della biochimica – Zanichelli

NOTA

II SEMESTRE

Moduli didattici:

- Biochimica della Nutrizione
- Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana

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

Biochimica della Nutrizione

Biochemistry of nutrition

Anno accademico:	2014/2015

Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Chiara RIGANTI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.58.57, <i>chiara.riganti@unito.it</i>
Corso integrato:	● FISILOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
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

Gli enzimi.

Gli enzimi: proprietà, composizione, nomenclatura, classificazione. I cofattori ed i coenzimi. Meccanismo di azione degli enzimi, cenni di cinetica enzimatica. Inibitori e modalità di regolazione enzimatica.

Metabolismo generale.

Organismi autotrofi ed eterotrofi, catabolismo ed anabolismo.

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.

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.

Catabolismo lipidico.

Digestione ed assorbimento dei lipidi. Lipolisi. Catabolismo degli acidi grassi e sua regolazione. Sintesi ed utilizzo dei corpi chetonici.

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.

Anabolismo glicidico.

Gluconeogenesi e glicogenosintesi e loro regolazione.

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.

Anabolismo aminoacidico.

Ciclo dell'azoto. Aminoacidi essenziali e non essenziali.

Cenni sul catabolismo degli acidi nucleici.

Integrazione tra le vie metaboliche.

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

Cenni sul metabolismo di calcio, fosfato e ferro.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Siliprandi, Tettamanti. Biochimica medica – Piccin

Champe, Harvey, Ferrier. Le basi della biochimica – Zanichelli

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=7a43

Fisiologia della Nutrizione e Alimentazione Umana

Human Physiology And Nutrition

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Teresa Denise Clementina SPAGNOLI (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	011-4017253, teresadeniseclémentina.spagnoli@unito.it , siannutrizione.collegno@asl5.piemonte.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● FISILOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE● FISILOGIA E BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

FONDAMENTI DI FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

metabolismo e bilancio energetico;
fisiologia della fame e sazietà; fisiologia della sete;
fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti.

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.

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.

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA NEL SOGGETTO SANO

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=975b

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

HYGIENE AND FOOD SAFETY

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3222
Docenti:	Dott. Gabriella AMISANO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Claudio Giuseppe BIGLIA (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Rossana CAVALLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705831, <i>gabriella.amisano@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si propone di fornire le conoscenze di base della microbiologia e dell'igiene necessarie per 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 e di offrire i principali strumenti cognitivi e metodologici per l'applicazione dei principi di autocontrollo aziendale (HACCP).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

MICROBIOLOGIA GENERALE 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 e di prevenzione delle malattie infettive. Strategie vaccinali. Concetti generali su: malattie a trasmissione alimentare, diretta, parenterale, sessuale, verticale. Fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti: Temperatura (refrigerazione, congelamento, surgelazione e procedimenti di scongelamento; pastorizzazione, sterilizzazione, upeizzazione, essiccamento), Aw (liofilizzazione), pH, potenziale redox, atmosfera dell'ambiente di conservazione, additivi, altri fattori. Contaminazione degli alimenti: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità, fonti di contaminazione. Famiglie e generi microbici di interesse alimentare. Analisi microbiologiche degli alimenti (cenni): H₂O potabile e naturale, latte e derivati, carne e derivati, microbiologia degli involucri. Classificazione degli alimenti in base alla conservabilità microbiologica. Metodi di analisi microbiologiche degli alimenti (cenni); lettura e comprensione dei risultati.

IGIENE E LEGISLAZIONE ALIMENTARE Nozioni introduttive sulle fonti del diritto nazionale e comunitario. Evoluzione storica della legislazione alimentare con particolare attenzione alle nozioni di genuinità e pericolosità dei prodotti alimentari. Legge n. 283/62 e regolamento di attuazione DPR n. 327/80. I reati alimentari previsti dal Codice Penale e dalla Legge n. 283/62. Cenni sulle norme di depenalizzazione dei reati alimentari. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli additivi alimentari. L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP. La Decisione n. 178/01 CE sulla sicurezza alimentare. Il controllo ufficiale degli alimenti. Organismi geneticamente modificati: nozioni generali e normativa di riferimento. BSE: eziologia, patogenesi e normativa di riferimento. SRM: materiale specifico a rischio. 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dai docenti

NOTA

I SEMESTRE

Moduli didattici:

- Igiene degli Alimenti
- Legislazione Alimentare
- Microbiologia

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4e22

Igiene degli Alimenti

Food Hygiene

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Gabriella AMISANO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705831, gabriella.amisano@unito.it
Corso integrato:	● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
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

Principi generali di demografia e statistica sanitaria finalizzate allo studio epidemiologico. Principi generali di epidemiologia e di prevenzione delle malattie infettive. Strategie vaccinali. Concetti generali su: malattie a trasmissione alimentare, diretta, parenterale, sessuale, verticale. Fattori che controllano lo sviluppo microbico negli alimenti: Temperatura (refrigerazione, congelamento, surgelazione e procedimenti di scongelamento; pastorizzazione, sterilizzazione, upeizzazione, essicamento), Aw (liofilizzazione), pH, potenziale redox, atmosfera dell'ambiente di conservazione, additivi, altri fattori. Contaminazione degli alimenti: microrganismi indicatori di tipicità, qualità, salubrità, fonti di contaminazione. Famiglie e generi microbici di interesse alimentare. Analisi microbiologiche degli alimenti (cenni): H2O potabile e naturale, latte e derivati, carne e derivati, microbiologia degli involucri. Classificazione degli alimenti in base alla conservabilità microbiologica. Metodi di analisi microbiologiche degli alimenti (cenni); lettura e comprensione dei risultati.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Appunti

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=cb4c

Legislazione Alimentare

Food Law And Regulations

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Claudio Giuseppe BIGLIA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.70.95.88.69, claudiogiuseppe.biglia@unito.it big_c@libero.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE ● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
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

Nozioni introduttive sulle fonti del diritto nazionale e comunitario. Evoluzione storica della legislazione alimentare con particolare attenzione alle nozioni di genuinità e pericolosità dei prodotti alimentari. Legge n. 283/62 e regolamento di attuazione DPR n. 327/80. I reati alimentari previsti dal Codice Penale e dalla Legge n. 283/62. Cenni sulle norme di depenalizzazione dei reati alimentari. L'etichettatura dei prodotti alimentari. Gli additivi alimentari. L'autocontrollo aziendale e il sistema HACCP. La Decisione n. 178/01 CE sulla sicurezza alimentare. Il controllo ufficiale degli alimenti. Organismi geneticamente modificati: nozioni generali e normativa di riferimento. BSE: etiologia, patogenesi e normativa di riferimento. SRM: materiale specifico a rischio. 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Appunti

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=3f8d

Microbiologia

Microbiology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Rossana CAVALLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705646, rossana.cavallo@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE ● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE ● IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/07 - microbiologia e microbiologia clinica
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Appunti

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=a786

MEDICINA SPECIALISTICA

SPECIALIST MEDICINE

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3251
Docenti:	Prof. Emanuela ARVAT (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Giovanni ABBATE DAGA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Stefano MAFFEI (Docente Titolare dell'insegnamento) Oscar Bertetto (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6709560, <i>emanuela.arvat@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Al termine del corso gli studenti saranno in grado di:

Conoscere gli elementi di base 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 al trattamento sostitutivo.

Valutare correttamente sotto il profilo psichiatrico un paziente con DCA, impostare una corretta relazione con il paziente al fine di ottenere un miglioramento delle condizioni psichiche e fisiche e l'aderenza alla dieta e consentire un miglioramento della psicopatologia alimentare e psichiatrica associata.

Riconoscere e definire i principali segni e sintomi, ad impatto nutrizionale, caratterizzanti le patologie dell'apparato endocrino-metabolico;

conoscere le principali indagini funzionali e strumentali e i dati emato-chimici di interesse nutrizionale;

conoscere e comprendere la terminologia medica relativa alle malattie endocrino-metaboliche.

Comprendere allo stato delle attuali conoscenze le relazioni che intercorrono tra alimentazione e insorgenza dei tumori.

Descrivere le modalità con cui la crescita neoplastica interferisce con l'alimentazione e le difficoltà ad una corretta alimentazione durante i trattamenti oncologici.

Comprendere l'importanza degli aspetti relazionali e dei problemi etici relativi all'alimentazione, nelle fasi avanzate della malattia.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

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).

Psichiatria

L'uomo come unità bio-psico-sociale e psico-somatica/somato-psichica.

Il Disturbo mentale: definizione, paradigma della complessità e dell'intersoggettività.

Brevi cenni di psichiatria e dei principali disturbi mentali

Psicologia dell'alimentazione: fattori biologici, psicologici, culturali e sociali. Il significato del cibo e del corpo nelle società occidentali.

Psicopatologia dell'alimentazione: quadri clinici: Anoressia Nervosa Restricta e Binge/purging; Bulimia Nervosa; Binge Eating Disorder ; Obesità "psicogene".

Fattori etiopatogenetici: elementi biologici, elementi intrapsichici e relazionali secondo il modello cognitivo e secondo quello psicomotivo; le dinamiche familiari; i fattori scatenanti e quelli di perpetuamento.

Le terapie: interventi multidisciplinari in una strategia "a rete": terapie psicofarmacologiche; psicoterapia individuale e psicoterapia familiare: cenni sui diversi modelli teorici. L'esperienza del Centro Pilota regionale Piemontese per la cura dei Disturbi Alimentari dell'AOU San Giovanni Battista di Torino.

Le urgenze. L'équipe curante: interconnessione tra dietologo, dietista, psichiatra e psicologo clinico. La relazione con il paziente: il ruolo del dietista. Prevenzione.

Endocrinologia

Cenni di anatomia del sistema endocrino e fisiologia delle funzioni endocrino-metaboliche

Malattie ipotalamo-ipofisarie:

- classificazione e fisiopatologia

- clinica e diagnosi

- principi di terapia

Malattie della tiroide e patologie del metabolismo calcio-fosforico

- classificazione e fisiopatologia

- clinica e diagnosi

- principi di terapia

Malattie delle ghiandole surrenaliche

- classificazione e fisiopatologia

- clinica e diagnosi

- principi di terapia

Disfunzioni gonadiche: ipogonadismo, policistosi ovarica

- classificazione e fisiopatologia

- clinica e diagnosi

- principi di terapia

Anoressia, bulimia ed altri DCA

- inquadramento e fisiopatologia

- clinica e diagnosi

- principi di terapia

Obesità

- inquadramento e fisiopatologia

- clinica e comorbidità

- principi di terapia farmacologica
- Dislipidemia
- classificazione e fisiopatologia
- clinica e diagnosi
- principi di terapia farmacologica
- Disfunzioni del metabolismo glucidico
- classificazione e fisiopatologia
- Ipoglicemie
- aspetti clinici e diagnostici
- principi di terapia
- Clinica e diagnosi del diabete mellito
- criteri diagnostici
- sintomatologia e complicanze
- Terapia farmacologia del diabete mellito
- ipoglicemizzanti orali
- incretine
- insuline

Oncologia

Inquadramento clinico del paziente affetto da patologia tumorale

Gli studi epidemiologici che hanno portato a correlare tipo di alimentazione ed insorgenza di determinate neoplasie (studi di popolazione e sulle migrazioni). Gli studi caso-controllo. Gli studi prospettici e le loro difficoltà organizzative. I meccanismi cellulari con cui i componenti degli alimenti influiscono sulla cancerogenesi: ossidanti ed antiossidanti, additivi, inquinanti.

I tumori che interferiscono direttamente sul transito degli alimenti. I tumori che indirettamente rendono difficile l'alimentazione.

La cachessia neoplastica.

Interventi chirurgici oncologici e problemi nutrizionali. I danni sul tubo digerente della radioterapia. I diversi meccanismi con cui le terapie farmacologiche citostatiche ostacolano una corretta alimentazione.

Le fasi palliative della malattia oncologica. L'importanza dell'ascolto del paziente. I problemi etici dell'alimentazione a fine vita.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Malattie del sistema endocrino e del metabolismo - Camanni Franco - ed.2012

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

NOTA

I SEMESTRE

Moduli didattici:

- Endocrinologia
- Nefrologia
- Oncologia
- Psichiatria

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=a2f3

Endocrinologia

Endocrinology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Emanuela ARVAT (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6709560, emanuela.arvat@unito.it
Corso integrato:	● MEDICINA SPECIALISTICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/13 - endocrinologia
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

Cenni di anatomia del sistema endocrino e fisiologia delle funzioni endocrino-metaboliche
Malattie ipotalamo-ipofisarie, malattie della tiroide e patologie del metabolismo calcio-fosforico, malattie delle ghiandole surrenaliche: classificazione e fisiopatologia, clinica e diagnosi, principi di terapia.
Disfunzioni gonadiche: ipogonadismo, policistosi ovarica: classificazione e fisiopatologia, clinica e diagnosi, principi di terapia.
Anoressia, bulimia ed altri DCA: classificazione e fisiopatologia, clinica e diagnosi, principi di terapia.
Obesità: inquadramento e fisiopatologia, clinica e comorbilità, principi di terapia farmacologica
Dislipidemia: classificazione e fisiopatologia, clinica e diagnosi, principi di terapia farmacologica
Disfunzioni del metabolismo glucidico: classificazione e fisiopatologia
Ipoglicemie: aspetti clinici e diagnostici, principi di terapia
Clinica e diagnosi del diabete mellito: criteri diagnostici, sintomatologia e complicanze
Terapia farmacologia del diabete mellito: ipoglicemizzanti orali. Incretine, insuline.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

Malattie del sistema endocrino e del metabolismo - Camanni Franco - ed.2012

NOTA

I semestre

Nefrologia

Nephrology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Stefano MAFFEI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>stefano.maffei@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/14 - nefrologia
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

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).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://diestetica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=549b

Oncologia

Oncology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Oscar BERTETTO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6336889, oscar.bertetto@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/06 - oncologia medica
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

Inquadramento clinico del paziente affetto da patologia tumorale

Gli studi epidemiologici che hanno portato a correlare tipo di alimentazione ed insorgenza di determinate neoplasie (studi di popolazione e sulle migrazioni). Gli studi caso-controllo. Gli studi prospettici e le loro difficoltà organizzative. I meccanismi cellulari con cui i componenti degli alimenti influiscono sulla cancerogenesi: ossidanti ed antiossidanti, additivi, inquinanti. I tumori che interferiscono direttamente sul transito degli alimenti. I tumori che indirettamente rendono difficile l'alimentazione.

La cachessia neoplastica. Interventi chirurgici oncologici e problemi nutrizionali. I danni sul tubo digerente della radioterapia. I diversi meccanismi con cui le terapie farmacologiche citostatiche ostacolano una corretta alimentazione. Le fasi palliative della malattia oncologica. L'importanza dell'ascolto del paziente. I problemi etici dell'alimentazione a fine vita.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=6f8a

Psichiatria

Psychiatry

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giovanni ABBATE DAGA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.57.49, <i>giovanni.abbatedaga@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA● MEDICINA SPECIALISTICA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/25 - psichiatria
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

L'uomo come unità bio-psico-sociale e psico-somatica/somato-psichica.

Il Disturbo mentale: definizione, paradigma della complessità e dell'intersoggettività.

Brevi cenni di psichiatria e dei principali disturbi mentali.

Psicologia dell'alimentazione: fattori biologici, psicologici, culturali e sociali. Il significato del cibo e del corpo nelle società occidentali.

Psicopatologia dell'alimentazione: quadri clinici: Anoressia Nervosa Restricta e Binge/purging; Bulimia Nervosa; Binge Eating Disorder ; Obesità "psicogene".

Fattori etiopatogenetici: elementi biologici, elementi intrapsichici e relazionali secondo il modello cognitivo e secondo quello psicodinamico; le dinamiche familiari; i fattori scatenanti e quelli di perpetuamento.

Le terapie: interventi multidisciplinari in una strategia "a rete": terapie psicofarmacologiche; psicoterapia individuale e psicoterapia familiare: cenni sui diversi modelli teorici. L'esperienza del Centro Pilota regionale Piemontese per la cura dei Disturbi Alimentari dell'AOU San Giovanni Battista di Torino.

Le urgenze. L'équipe curante: interconnessione tra dietologo, dietista, psichiatra e psicologo clinico. La relazione con il paziente: il ruolo del dietista. Prevenzione.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=cc83

MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA

MEDICINE, SURGERY AND PHARMACOLOGY

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3247
Docenti:	Prof. Marilena DURAZZO (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Mauro TOPPINO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Franco RABBIA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Loredana SERPE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.60.40, <i>marilena.durazzo@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
Crediti/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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso gli studenti saranno in grado di riconoscere e definire i principali segni e sintomi, ad impatto nutrizionale, caratterizzanti le patologie dell'apparato digerente, app. cardiovascolare, sistema emopoietico, sistema nervoso, sistema immunitario.

Conoscere le principali indagini funzionali e strumentali e i dati emato-chimici di interesse nutrizionale.

Conoscere e comprendere la terminologia medica

Conoscere le caratteristiche farmacocinetiche, farmacodinamiche e gli effetti avversi dei principali farmaci di specifico interesse

Conoscere le principali interazioni tra farmaci ed alimenti

Conoscere le vitamine e le condizioni di ipo-ed iper vitaminosi ad esse associate.

Conoscere le principali classi di Integratori e la loro razionale prescrizione/utilizzo (BERTA)

Conoscere le principali tecniche chirurgiche, particolarmente di interesse gastroenterologico, bariatrico e metabolico.

Conoscere le principali conseguenze anatomo-fisio-patologiche secondarie agli interventi praticati (con particolare interesse alle implicazioni nutrizionali e metaboliche).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

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 con contrasto dell'apparato digerente
Diagnostica ecografica dell'apparato digerente
la TC addome
la RMN dell'addome
Endoscopia mediante video capsula . .
La paracentesi
L'ecoendoscopia (EUS)
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 complicanze
Insufficienza epatica
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

La 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dai docenti

NOTA

I SEMESTRE

Moduli didattici:

- Chirurgia
- Farmacologia
- Medicina interna
- Medicina interna (Fisiopatologia Medica)

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=32db

Chirurgia

Surgery

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Mauro TOPPINO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.6142, mauro.toppino@unito.it
Corso integrato:	● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/18 - chirurgia generale
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

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Dispense fornite dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=47d8

Farmacologia

Pharmacology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Loredana SERPE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116706235, loredana.serpe@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA
Anno:	
Tipologia:	
Credit/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/14 - farmacologia
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

Cenni di Farmacodinamica (sito d'azione dei farmaci, interazione farmaco-recettore)

Cenni di Farmacocinetica (vie di somministrazione dei farmaci, assorbimento, distribuzione, metabolizzazione e d

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=e4ca

Medicina interna

Internal Medicine

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Marilena DURAZZO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.60.40, marilena.durazzo@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamenti.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Definizione di segni e sintomi di patologia dell'apparato digerente

Cenni di semeiotica strumentale e funzionale dell'apparato digerente

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 complicanze

Insufficienza epatica

Calcolosi delle vie biliari e della colecisti

PATOLOGIA DEL SISTEMA NERVOSO

Definizione di segni e sintomi di patologia del sistema nervoso

Demenze

Ictus ischemico

Malattia di Parkinson

Sclerosi Multipla

Sclerosi Laterale Amiotrofica

EMATOLOGIA

Definizione di segni e sintomi di patologia ematologica

Anemie, Leucemie, Linfomi, Mielomi

La terapia trasfusionale. Infusione e trapianto di cellule staminali/emopoietiche

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=e610

Medicina interna (Fisiopatologia Medica)

Internal Medicine (Medical Physiopathology)

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Franco RABBIA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>franco.rabbia@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA● MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA

	• MEDICINA, CHIRURGIA E FARMACOLOGIA
Anno:	
Tipologia:	
Credit/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
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

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

La Cardiopatia ischemica

Lo Scompenso cardiaco

L'Ipertensione

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO

RESEARCH METHODOLOGY AND UPDATES IN THE FIELD OF DIETETICS

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3259
Docenti:	Dott. Simona BO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Carlotta SACERDOTE (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Paola MAGISTRONI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.55.43/ 633.60.36, <i>simona.bo@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Alla fine del corso gli studenti dovranno aver acquisito nozioni atte a effettuare, quantificare e valutare una ricerca in ambito nutrizionale in contesti osservazionali o sperimentali. In particolare dovranno apprendere i fondamenti della statistica applicata alla scienza medica e all'ambito dietistico per costruire e validare un questionario dietetico, presentare dei dati scientifici, saper leggere una tabella o un grafico descrittivo e saper comprendere i risultati di un'analisi inferenziale.

Sapere eseguire la lettura critica di un articolo scientifico; sapere formulare una ipotesi di ricerca e il quesito della ricerca; conoscere i diversi tipi di studi; comprendere la validità di uno studio; conoscere le principali banche dati; sapere svolgere una ricerca bibliografica; conoscere gli aspetti etici della ricerca.

Saper utilizzare strumenti, metodi e modelli propri dell'informatica per la preparazione di tesi, articoli, presentazioni e per l'elaborazione dei dati di ricerche, la produzione di report e grafici dei risulta

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscere e comprendere le nozioni teoriche basilari di statistica nell'ambito della ricerca dietistica.

Dimostrare capacità di interpretazione e di applicazione dei risultati della ricerca.

Applicare le conoscenze acquisite per eseguire una revisione critica della letteratura in merito a un tema assegnato, producendo un elaborato che sarà presentato e discusso oralmente.

Applicare le conoscenze informatiche di base alla raccolta, organizzazione, elaborazione dei dati di ricerca, alla presentazione dei risultati ed preparazione della relativa documentazione scientifica

PROGRAMMA

STATISTICA PER LA RICERCA

Statistica descrittiva. Concetti introduttivi ed esempi. Definizioni di statistica. Definizione di variabile: variabili qualitative e quantitative. Raggruppamenti in classi. Matrici di dati. Descrizione di variabili: distribuzioni di frequenza. Frequenze assolute, relative, percentuali, cumulative. Tabelle di contingenza. Misure di tendenza centrale e misure di dispersione. Cenni di probabilità. Concetto di probabilità condizionata e di indipendenza. Statistica inferenziale. Campionamento. La distribuzione normale e gli intervalli di confidenza. Errori di primo e secondo tipo. Teoria dei test statistici. Il p value. Processo di costruzione e validazione di questionari per la rilevazione delle abitudini alimentari.

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.

INFORMATICA

Tecniche, strumenti e metodi per l'elaborazione di testi e documenti, tesi, lavori scientifici e bibliografie con l'uso di Word

Tecniche, strumenti e metodi per la preparazione di presentazioni di progetti e lavori di ricerca con l'uso di Power Point

Tecniche, strumenti e metodi per la raccolta ed elaborazione di dati, l'aggregazione e sintesi con l'utilizzo di funzioni statistiche, il calcolo e reporting dei risultati con l'uso di Excel

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito a lezione

NOTA

I semestre

Moduli didattici:

- Informatica 2
- Metodologia della ricerca
- Statistica per la ricerca

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=i4ox

Informatica 2

Computer Science 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Paola MAGISTRONI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	paola.magistroni@unito.it
Corso integrato:	• METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
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

Tecniche, strumenti e metodi per l'elaborazione di testi e documenti, tesi, lavori scientifici e bibliografie con l'uso di Word

Tecniche, strumenti e metodi per la preparazione di presentazioni di progetti e lavori di ricerca con l'uso di Power Point

Tecniche, strumenti e metodi per la raccolta ed elaborazione di dati, l'aggregazione e sintesi con l'utilizzo di funzioni statistiche, il calcolo e reporting dei risultati con l'uso di Excel

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=ut5q

Metodologia della ricerca

Research Methodology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Simona BO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.55.43/ 633.60.36, simona.bo@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO ● METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=9vnc

Statistica per la ricerca

Statistics

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Carlotta SACERDOTE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	carlotta.sacerdote@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO● METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO● METODOLOGIA DELLA RICERCA E AGGIORNAMENTO IN AMBITO DIETISTICO
Anno:	
Tipologia:	
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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Statistica descrittiva. Concetti introduttivi ed esempi. Definizioni di statistica. Definizione di variabile: variabili qualitative e quantitative. Raggruppamenti in classi. Matrici di dati. Descrizione di variabili: distribuzioni di frequenza. Frequenze assolute, relative, percentuali, cumulative. Tabelle di contingenza. Misure di tendenza centrale e misure di dispersione. Cenni di probabilità. Concetto di probabilità condizionata e di indipendenza. Statistica inferenziale. Campionamento. La distribuzione normale e gli intervalli di confidenza. Errori di primo e secondo tipo. Teoria dei test statistici. Il p value. Processo di costruzione e validazione di questionari per la rilevazione delle abitudini alimentari.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=38w0

NUTRIZIONE E PREVENZIONE

NUTRITION AND HEALTH PREVENTION ISSUES

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3260
Docenti:	Prof. Graziella BRUNO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Andrea PEZZANA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Elena Eufemia SEKSICH (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Roberto ROBUTTI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 633 6709, graziella.bruno@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

Al termine del Corso lo studente deve essere in grado di individuare e applicare opzioni e strategie di intervento secondo i principi dell'EBPH 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.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscere e comprendere l'evoluzione storica, culturale ed antropologica dei concetti di salute, malattia e cura.
Conoscere e comprendere il ruolo del cibo e dell'alimentazione nell'ambito di un contesto sociale.

Sviluppare la capacità di leggere i fenomeni della società e collocarsi come professionisti della salute in una prospettiva sociale tenendo conto delle diverse determinanti.

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.

Capire i fattori che determinano le scelte alimentari e il rapporto tra esercizio fisico, fattori ambientali e sviluppo di malattia.

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.

Valutare i risultati della ricerca alla propria attività: identificare la migliore evidenza nella letteratura scientifica e linee guida; utilizzare banche dati (PubMed, Agricola, EMBASE, CHINAIL); Individuare i livelli di evidenza di raccomandazioni; Individuare impact factor delle riviste scientifiche.

Applicare i risultati della valutazione critica alla propria pratica professionale: valutare il contesto di applicazione; considerare criticamente le evidenze scientifiche in base alla loro validità e applicabilità; integrare i risultati della ricerca nella propria pratica professionale.

PROGRAMMA

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.

LINEE GUIDA E MEDICINA BASATA SULLE EVIDENZE

Il corso mira a fornire le conoscenze di base che consentano agli allievi di:

1. effettuare una lettura ragionata della letteratura scientifica, essendo in grado di identificare il disegno dello studio, l'esistenza di possibili distorsioni (validità interna), la rilevanza dei dati, la possibilità di generalizzarne i risultati ed estrapolarne le conclusioni alla propria realtà clinica (validità esterna);

2. capacità di definire la forza dell'evidenza scientifica su un determinato argomento sulla base degli studi disponibili in letteratura;

3. conoscere i test statistici dell'analisi univariata, che consentano di analizzare casistiche di studio effettuate singolarmente o in gruppo e i principi generali dell'analisi multivariata;

Risultati apprendimento:

- conoscenza di elementi di analisi univariata

- significato della definizione di un risultato "statisticamente significativo"

- capacità di individuare l'evidenza scientifica disponibile sulle banche dati ed il suo rilievo in merito ad un determinato argomento

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 dell'EBPH, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione:

Utilizzo del counselling, dell'attività fisica e di altri strumenti e metodi.

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione in ambito clinico, presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati:

Prevenzione Ca mammella

Prevenzione Ca colon retto

SOCIOLOGIA DELLA SALUTE

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.

I legami tra regime alimentare, immagine del corpo e salute.

Aspetti simbolici della rappresentazione del cibo nelle tradizioni religiose più diffuse.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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 durante il corso.

NOTA

Il semestre

Moduli didattici:

- Linee guida e medicina basata sulle evidenze
- Nutrizione clinica e preventiva
- Scienze tecniche dietetiche 12
- Sociologia della salute

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

Linee guida e medicina basata sulle evidenze

Evidence-Based Medicine Guidelines

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Graziella BRUNO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 633 6709, graziella.bruno@unito.it
Corso integrato:	• NUTRIZIONE E PREVENZIONE
Anno:	
Tipologia:	
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

Il corso mira a fornire le conoscenze di base che consentano agli allievi di: effettuare una lettura ragionata della letteratura scientifica, essendo in grado di identificare il disegno dello studio, l'esistenza di possibili distorsioni (validità interna), la rilevanza dei dati, la possibilità di generalizzarne i risultati ed estrapolarne le conclusioni alla propria realtà clinica (validità esterna); capacità di definire la forza dell'evidenza scientifica su un determinato argomento sulla base degli studi disponibili

in letteratura;

conoscere i test statistici dell'analisi univariata, che consentano di analizzare casistiche di studio effettuate singolarmente o in gruppo e i principi generali dell'analisi multivariata;

Risultati apprendimento:

conoscenza di elementi di analisi univariata

significato della definizione di un risultato "statisticamente significativo"

capacità di individuare l'evidenza scientifica disponibile sulle banche dati ed il suo rilievo in merito ad un determinato argomento

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal Docente

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=f08y

Nutrizione clinica e preventiva

Preventive Clinical Nutrition

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Andrea PEZZANA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.24.02.355, andrea.pezzana@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● NUTRIZIONE E PREVENZIONE● NUTRIZIONE E PREVENZIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
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

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal Docente

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=ptpn

Scienze tecniche dietetiche 12

Applied Dietetic Technical Sciences 12

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Elena Eufemia SEKSICH (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	elenaefemia.seksich@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● NUTRIZIONE E PREVENZIONE ● NUTRIZIONE E PREVENZIONE ● NUTRIZIONE E PREVENZIONE
Anno:	
Tipologia:	
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

Significato di prevenzione

Le competenze del Dietista nell'ambito della prevenzione in area clinica

Opzioni e strategie di intervento del Dietista, secondo i principi dell'EBPH, per favorire l'adozione di un modello alimentare sostenibile nell'ambito della prevenzione:

Utilizzo del counselling, dell'attività fisica e di altri strumenti e metodi.

Esempi di applicazione delle competenze del Dietista nell'area della prevenzione in ambito clinico, presentazione dei progetti, dei metodi e degli strumenti utilizzati:

Prevenzione Ca mammella

Prevenzione Ca colon retto

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=wqme

Sociologia della salute

Sociology Of Health And Illness

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Roberto ROBUTTI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011/5166754, robutti@istat.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● NUTRIZIONE E PREVENZIONE● NUTRIZIONE E PREVENZIONE● NUTRIZIONE E PREVENZIONE● NUTRIZIONE E PREVENZIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	SPS/07 - sociologia generale
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

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.
I legami tra regime alimentare, immagine del corpo e salute.
Aspetti simbolici della rappresentazione del cibo nelle tradizioni religiose più diffuse.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Documentazione fornita durante il corso.

Meglio L., Sociologia del cibo e dell'alimentazione. Un'introduzione. Franco Angeli, Milano, 2012.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=jhid

NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1

CLINICAL NUTRITION 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3252
Docenti:	Dott. Daniela VASSALLO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Concetta FINOCCHIARO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Maria Vittoria MANCINO (Docente Titolare dell'insegnamento) Vilma CAUDERA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 5082757, <i>daniela.vassallo@unito.it</i>
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:	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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso lo studente sarà in grado di 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, nelle patologie dell'apparato gastrointestinale, in oncologia, nelle malattie neurologiche e del sistema immunitario, con utilizzo delle diverse vie nutrizionali: os, enterale, parenterale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

Nutrizione Clinica 2

Dentizione e stato nutrizionale

Definizione e classificazione degli aspetti clinico - 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 dell'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

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 e degenza.

Il trattamento multidisciplinare integrato:

- Collaborazione con altri specialisti per l'aspetto nutrizionale (otorinolaringoiatri, gastroenterologi, chirurghi ,ecc) e con altre figure professionali dedicate all'assistenza e cura del paziente

La terapia medico – nutrizionale:

Indicazioni alla dietoterapia, alla supplementazione orale nutrizionale e alla nutrizione artificiale &nb sp;

Nutrizione Clinica 3

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 &n bsp; &nbs p; &n bsp; &nbs p; &n

bsp; &nbs p;

Scienze Tecniche Dietetiche 6

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 rettile
- 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 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: 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

Lucchin L, Chilovi F. Nutrizione e patologia gastrointestinale - Il pensiero scientifico Editore ,2009

AGA position statement on the diagnosis and management of coeliac disease - Gastroenterology 2006 131:1977-

1980

Linee guida ESPEN 2009

Linee guida SINPE 2011

P. Binetti, - M. Marcelli – R. Baisi Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Tecniche Applicate

Società Editrice Universo 2002

NOTA

II SEMESTRE

Moduli didattici:

- Nutrizione clinica 2
- Nutrizione clinica 3
- Scienze tecniche dietetiche 6
- Scienze tecniche dietetiche 7

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=c1dd

Nutrizione clinica 2

Clinical Nutrition 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Daniela VASSALLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 5082757, daniela.vassallo@unito.it
Corso integrato:	• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=7c67

Nutrizione clinica 3

Clinical Nutrition 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Concetta FINOCCHIARO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>concetta.finocchiaro@unito.it cfinocchiaro@cittadellasalute.to.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1 ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/09 - medicina interna
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

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

; ; ;

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=55bf

Scienze tecniche dietetiche 6

Applied Dietetic Technical Sciences 6

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	2
Docente:	Vilma CAUDERA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.633.66.59, vilma.caudera@unito.it vcaudera@cittadellasalute.to.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1
Anno:	
Tipologia:	

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 rettile
- 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 ingesta 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

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=388d

Scienze tecniche dietetiche 7

Applied Dietetic Technical Sciences 7

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Maria Vittoria MANCINO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariavittoria.mancino@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 1
Anno:	
Tipologia:	
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

Il semestre

NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2

CLINICAL NUTRITION 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3253
Docenti:	Dott. Fabio Dario MERLO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Livia EMMA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Franco DE MICHIELI (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Monica ROMA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>fabiodario.merlo@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso lo studente sarà in grado di 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, nelle patologie dismetaboliche, nei D.C.A., nelle malattie endocrinologiche di interesse nutrizionale e nelle malattie dell'apparato renale.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

NUTRIZIONE CLINICA 4

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

- 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

Sviluppo e discussione di casi clinici.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dai docenti

NOTA

II SEMESTRE

Moduli didattici:

- Nutrizione clinica 4
- Scienze tecniche dietetiche 10

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=43c0

Scienze tecniche dietetiche 10

Applied Dietetic Technical Sciences 10

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Dott. Monica ROMA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	349/63.03.665 - 011.50.82.842, monica.roma@unito.it mroma@mauriziano.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2• NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2
Anno:	
Tipologia:	
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 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
- Sviluppo e discussione di casi clinici.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=0307

Scienze tecniche dietetiche 8

Applied Dietetic Technical Sciences 8

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Livia EMMA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>livia.emma@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2 ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2 ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2
Anno:	
Tipologia:	
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

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..)

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=3e02

Scienze tecniche dietetiche 9

Applied Dietetic Technical Sciences 9

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Franco DE MICHELII (Docente Titolare dell'insegnamento)

Contatti docente:	011.633.54.93, <i>franco.demichieli@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● NUTRIZIONE IN AMBITO CLINICO 2
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
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 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=9774

PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE

ETHICAL AND LEGAL ISSUES AND BUSINESS ORGANIZATION

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3231
Docenti:	Prof. Maria Carla CASSINIS (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Roberto RUSSO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Graziella XOMPERO (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Carlo ROBINO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 6706501, <i>mariacarla.cassinis@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

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.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

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.

Liceità dell'atto sanitario e consenso informato. Obbligo di referto e di rapporto. Segreto professionale, trasmissione e rivelazione.

Aborto, interruzione volontaria della gravidanza ed obiezione di coscienza.

Stato di necessità. Omissione di soccorso.

Violenza sessuale e principali lesioni ad essa connesse.

Norme deontologiche. Medico competente e sorveglianza sanitaria.

Fonti del diritto e loro gerarchia.

Lesioni personali. Omicidio. Omicidio del consenziente; istigazione ed aiuto al suicidio.

L'alimentazione come terapia e come sussidio alla vita. Alimentazione in soggetti in coma ed in soggetti anoressici.

Etica e Deontologia Professionale

L'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 - 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 tutela della privacy del soggetto.

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

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. Espletamento della professione nelle diverse aree di pertinenza dietistica.

L'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID); le associazioni di categoria in Europa; le Società Scientifiche di alimentazione e nutrizione.

Radioprotezione Radiodiagnostica

Origine e natura delle radiazioni (ionizzanti e non) - Rischi da Radiazioni e Dosimetria - Radioprotezione - Raggi X e formazione dell'immagine in radiologia - Raggi X e formazione dell'immagine in Tomografia Computerizzata - Raggi X e Radiologia Interventistica - I mezzi di contrasto - Le Metodiche di imaging che non impiegano radiazioni ionizzanti (Ecografia, Risonanza Magnetica)

Medicina nucleare

Concetto di tracciante ed indicatore e radiofarmaco - Indicazioni alle indagini Medico Nucleari -

Radioprotezione in Medicina Nucleare

Radioterapia

Elementi di Radiobiologia e Radioprotezione - Indicazioni della Radioterapia - Problemi Dosimetrici,

Radioprotezione in RT, effetti collaterali precoci e tardivi.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dai docenti

NOTA

II SEMESTRE

Moduli didattici:

- Etica e Deontologia Professionale
- Management Sanitario
- Medicina Legale
- Radioprotezione

Pagina web del corso: <http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?id=b9b9>

Etica e Deontologia Professionale

Code Of Professional Ethics

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Graziella XOMPERO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	ufficio 011/6336659-6749, graziella.xompero@unito.it
Corso integrato:	● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE
Anno:	
Tipologia:	
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

L'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 - 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 tutela della privacy del soggetto.

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

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. Espletamento della professione nelle diverse aree di pertinenza dietistica.

L'Associazione Nazionale Dietisti (ANDID); le associazioni di categoria in Europa; le Società Scientifiche di alimentazione e nutrizione.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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

Codice Deontologico del Dietista. Revisione - Riccione 2009 in www.andid.it Associazione Nazionale Dietisti

Cecchetto G. Concetto di identità professionale: cosa emerge dal profilo professionale e dal codice di etica professionale, in Atti del IV° Corso di Aggiornamento dell'Andid, Positive Press, Perugia 1996: 11-15

Cecchetto G. Il Profilo Professionale: passato, presente e futuro, in ANDID NOTIZIE, 1994; n.3: 7-8

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

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

www.efad.org Federazione Europea Associazioni di Dietisti

NOTA

Management Sanitario

Health Management

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Roberto RUSSO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.52.94.302 - 346/09.64.771, roberto.russo@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
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

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".

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Damiani - Ricciardi "Manuale di Programmazione Sanitaria" IDELSON-GNOCCHI 2005

Gianino "L'organizzazione dipartimentale nelle Aziende Sanitarie" Ed. MEDICO-SCIENTIFICHE

NOTA

II SEMESTRE

Compattata C.L. Tec. Neurofisiopatologia 1° anno

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=ecbc

Medicina Legale

Forensic Medicine

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Prof. Carlo ROBINO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705625, carlo.robino@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	MED/43 - medicina legale
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Scritto ed orale

PREREQUISITI

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda alla pagina dell'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda alla pagina dell'insegnamento.

PROGRAMMA

L'esercizio della professione sanitaria.

Liceità dell'atto sanitario e consenso informato. Obbligo di referto e di rapporto. Segreto professionale, trasmissione e rivelazione.

Aborto, interruzione volontaria della gravidanza ed obiezione di coscienza.

Stato di necessità. Omissione di soccorso.

Violenza sessuale e principali lesioni ad essa connesse.

Norme deontologiche. Medico competente e sorveglianza sanitaria.

Fonti del diritto e loro gerarchia.

Lesioni personali. Omicidio. Omicidio del consenziente; istigazione ed aiuto al suicidio.

L'alimentazione come terapia e come sussidio alla vita. Alimentazione in soggetti in coma ed in soggetti anoressici.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Baima Bollone Pier Luigi "Medicina Legale" Giappichelli, Torino.
Sito: www.simla.it

NOTA

II SEMESTRE

Compattata CdL in Neurofisiopatologia 1° anno.

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=be5d

Radioprotezione

Radiation Protection

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Maria Carla CASSINIS (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 6706501, mariacarla.cassinis@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE● PRINCIPI ETICI, LEGALI E DEONTOLOGICI E ORGANIZZAZIONE DELLA PROFESSIONE
Anno:	
Tipologia:	
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

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Radiodiagnostica

Origine e natura delle radiazioni (ionizzanti e non) - Rischi da Radiazioni e Dosimetria - Radioprotezione -Raggi X e formazione dell'immagine in radiologia - Raggi X e formazione dell'immagine in Tomografia Computerizzata - Raggi X e Radiologia Interventistica - I mezzi di contrasto - Le Metodiche di imaging che non impiegano radiazioni ionizzanti (Ecografia, Risonanza Magnetica)

Medicina nucleare

Concetto di tracciante ed indicatore e radiofarmaco - Indicazioni alle indagini Medico Nucleari -
Radioprotezione in Medina Nucleare

Radioterapia

Elementi di Radiobiologia e Radioprotezione - Indicazioni della Radioterapia - Problemi Dosimetrici,
Radioprotezione in RT, effetti collaterali precoci e tardivi

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Appunti

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=2fa7

PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

HEALTH PROMOTION AND NUTRITION EDUCATION

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3261
Docenti:	Dott. Ernestina PARENTE (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Monica MINUTOLO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Fabrizio BERT (Docente Responsabile del Corso Integrato)
Contatti docente:	338/82.45.144, 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:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo scopo di questo corso è di fornire ai discenti gli strumenti per: 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 DEL CORSO Al termine del corso lo studente deve essere in grado di: Riflettere sull'analisi dei bisogni e sul significato del lavorare per il mantenimento-recupero-miglioramento della qualità di vita. 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.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Raggiungimento di obiettivi di conoscenza, testato mediante quiz a scelta multipla, raggiungimento di obiettivi di competenza, testato mediante una prova pratica (progetto di educazione alimentare: stesura e realizzazione in una scuola elementare)

PROGRAMMA

Educazione sanitaria

Definizione di individuo e comunità

Concetti di salute e malattia, prevenzione e promozione della salute

Analisi dei bisogni di salute

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

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
spunti 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
Cibo e società: il caso di "super size me"
L'influenza mediatica sui consumi alimentari
Alcuni strumenti utili per il dietista in educazione alimentare.
Educazione al gusto
L'orto scolastico: un'esperienza positiva
Educazione al consumo consapevole.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Lemma P. Promuovere la salute nell'era della globalizzazione. Unicopli, Milano. 2006
Regione Piemonte, Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità, Direzione Sanità Pubblica, De Luca R., Lingua S., Meneghin M., Minutolo M., Parente E., Spagnoli D, "L'attività ambulatoriale di nutrizione e il counselling: linee di indirizzo"
J.F.d'Ivernois R. Gagnayre, Educare il paziente, un approccio pedagogico, McGraw-Hill
Documento dell'ISS "La promozione della salute nelle scuole:
Obiettivi di insegnamento e competenze comuni.
Documento DORS "Alimentazione e attività motoria nella scuola primaria: attività e metodi per progettare interventi efficaci"
"Dire fare gustare: percorsi di educazione al gusto nella scuola" ed. Slow Food

NOTA

Il semestre

Moduli didattici:

- Educazione sanitaria
- Pedagogia
- Scienze tecniche dietetiche 13

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=q0g6

Educazione sanitaria

Health Education

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Fabrizio BERT (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>fabrizio.bert@unito.it</i>
Corso integrato:	● PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/42 - igiene generale e applicata
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

Definizione di individuo e comunità

Concetti di salute e malattia, prevenzione e promozione della salute

Analisi dei bisogni di salute

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://diestistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=4bge

Pedagogia

Pedagogy

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Ernestina PARENTE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	338/82.45.144, <i>ernestina.parente@unito.it</i>
Corso integrato:	● PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE

	• PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	M-PSI/01 - psicologia generale
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

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: spunti 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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=4zk2

Scienze tecniche dietetiche 13

Applied Dietetic Technical Sciences 13

Anno accademico:	2014/2015
------------------	-----------

Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Monica MINUTOLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011 6806848-836-837, monica.minutolo@unito.it minuz@email.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE ● PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE ● PROMOZIONE ALLA SALUTE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE
Anno:	
Tipologia:	
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

Definizione di educazione alimentare ed identificazione dei principali setting di intervento

Cibo e società: il caso di "super size me"

L'influenza mediatica sui consumi alimentari

Alcuni strumenti utili per il dietista in educazione alimentare.

Educazione al gusto

L'orto scolastico: un'esperienza positiva

Educazione al consumo consapevole

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

Il semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=40j2

QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

QUALITY CONTROL CATERING SERVICE AND FOOD SAFETY REGULATIONS

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3257
Docenti:	Prof. Giuseppe ZEPPA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Lucia BIOLETTI (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Duccio Giuseppe CAVALLERO (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Eva PAGANO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116708705, <i>giuseppe.zeppa@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso ha lo scopo di:

fornire le conoscenze fondamentali sui principali processi di trasformazione dei prodotti destinati all'alimentazione e definire i fattori che ne determinano la qualità

far conoscere e comprendere la ristorazione collettiva come attività di produzione aziendale

far acquisire agli studenti le competenze per poter collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario dei Servizi di alimentazione

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza di base sulle principali tecnologie alimentari e sui parametri di qualità dei principali alimenti.

Conoscere e saper applicare le conoscenze per collaborare alla sicurezza alimentare:

Applicare modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari

Partecipare alla valutazione del rischio

Partecipare alla gestione del rischio

Documentare i dati raccolti

Partecipare all'elaborazione di piani di autocontrollo

Effettuare rilevazioni per la valutazione della qualità del servizio.

Conoscere gli elementi base della gestione ordinaria e della organizzazione aziendale. Conoscere la funzione di produzione e i costi. Disporre di nozioni base su come stilare un budget e organizzare gli acquisti nell'ambito della pianificazione di un servizio di alimentazione.

PROGRAMMA

ECONOMIA AZIENDALE

Il corso analizzerà i seguenti argomenti:

- 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.

I principali agenti eziologici delle MTA

I batteri

I virus

I miceti

I parassiti

Agenti chimici

Agenti biochimici

Agenti fisici.

L'ispezione degli alimenti

La protezione degli alimenti : imetodi

Principi di sicurezza alimentare

Pacchetto di sicurezza alimentare

Autocontrollo ed HACCP

Metodi di indagine epidemiologica

TECNOLOGIA ALIMENTARE

Il corso prevede l'esame di un capitolato di appalto e partendo dai prodotti presenti esaminare gli aspetti principali della loro produzione nonché i fattori (origine, tecnologia produttiva, normativa) che ne determinano la qualità percepita dal consumatore.

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE 11

Le competenze del Dietista nell'ambito della qualità e sicurezza alimentare

Riferimenti normativi

Ruolo del dietista nella collaborazione alla sicurezza alimentare:

- ☒ Applicazione dei modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari
- ☒ Elaborazione delle procedure per la valutazione del rischio nel processo produttivo
- ☒ Definizione delle procedure per la gestione del rischio
- ☒ Documentazione dei dati raccolti
- ☒ Partecipazione all'elaborazione di piani di autocontrollo
- ☒ Valutazione della qualità del servizio

Esempi di intervento del dietista nell'ambito della sicurezza alimentare:

sorveglianza e indagini in caso di sospetta o accertata infezione, intossicazione

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 (Progetto celiachia)

Controllo e sorveglianza di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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 & nbsp; 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

E' fortemente consigliato l'utilizzo delle dispense fornite dal docente

NOTA

I semestre

Moduli didattici:

- Economia Aziendale
- M.T.A. e ispezione degli alimenti
- Scienze Tecniche Dietetiche 11
- Tecnologia alimentare

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=9f2z

Economia Aziendale

Business Economics

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Eva PAGANO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.6336855, eva.pagano@unito.it
Corso integrato:	• QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2

SSD attività didattica:	SECS-P/07 - economia aziendale
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

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

Economia aziendale. Temi e metodi per le facoltà scientifiche. A cura di: Buchi G, Di Fazio CA, Pellicelli M. Franco
 Angeli, 2008, Milano

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=f4p0

M.T.A. e ispezione degli alimenti

Food Transmitted Diseases And Inspection

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Duccio Giuseppe CAVALLERO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	ducciogiuseppe.cavallero@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> ● QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ● QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
Anno:	
Tipologia:	

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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

Definizione delle Malattie trasmissibili con gli alimenti.

I principali agenti eziologici delle MTA

I batteri

I virus

I miceti

I parassiti

Agenti chimici

Agenti biochimici

Agenti fisici.

L'ispezione degli alimenti

La protezione degli alimenti : imetodi

Principi di sicurezza alimentare

Pacchetto di sicurezza alimentare

Autocontrollo ed HACCP

Metodi di indagine epidemiologica

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Microbiologia degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Ispezione degli alimenti di origine animale Gianfranco Tiecco

Microbiologia degli alimenti & nbsp; J.J.Monroe Jay, M.J. Loessner, D. Allen Golden.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=ijs0

Scienze Tecniche Dietetiche 11

Applied Dietetic Technical Sciences 11

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Lucia BIOLETTI (Docente Titolare dell'insegnamento)

Contatti docente:	011.9551729, lucia.bioletti@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> • QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA • QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA • QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
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

Le competenze del Dietista nell'ambito della qualità e sicurezza alimentare

Riferimenti normativi

Ruolo del dietista nella collaborazione alla sicurezza alimentare:

Applicazione dei modelli di risk analysis ai processi produttivi alimentari

Elaborazione delle procedure per la valutazione del rischio nel processo produttivo

Definizione delle procedure per la gestione del rischio

Documentazione dei dati raccolti

Partecipazione all'elaborazione di piani di autocontrollo

Valutazione della qualità del servizio

Esempi di intervento del dietista nell'ambito della sicurezza alimentare:

sorveglianza e indagini in caso di sospetta o accertata infezione, intossicazione

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 (Progetto celiachia)

Controllo e sorveglianza di materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Controllo dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari

Sorveglianza e vigilanza per la sicurezza alimentare

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=7857

Tecnologia alimentare

Food Technology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. d
Docente:	Prof. Giuseppe ZEPPA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116708705, <i>giuseppe.zeppa@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">• QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA• QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA• QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA• QUALITA' E SICUREZZA NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	AGR/15 - scienze e tecnologie alimentari
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

Il corso prevede l'esame di un capitolato di appalto e partendo dai prodotti presenti esaminare gli aspetti principali della loro produzione nonché i fattori (origine, tecnologia produttiva, normativa) che ne determinano la qualità percepita dal consumatore.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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

E' fortemente consigliato l'utilizzo delle dispense fornite dal docente

NOTA

Lezioni frontali 24 ore. Modalità di esame: prova scritta con domande aperte inerenti agli argomenti di tutto il corso

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=3fb1

SCIENZE BIOMEDICHE 1

BIOMEDICAL SCIENCES 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3215
Docenti:	Dott. Saverio MARENA (Docente Titolare dell'insegnamento) Dott. Gianlorenzo IMPERIALE (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Caterina GUIOT (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>saverio.marena@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	1° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Nessuno

OBIETTIVI FORMATIVI

Conferire conoscenza dell'organizzazione macroscopica 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 dal punto di vista macroscopico, topografico, microscopico e funzionale utilizzando la corretta terminologia. Conoscenza di base dell'anatomia del sistema nervoso centrale e periferico. Nozioni di anatomia topografica e funzionale.

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.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

Richiami di matematica; grandezze fisiche e unità di misura.

Biomeccanica ed elasticità.

Cenni di cinematica del punto. Principi della dinamica e esempi di forze

Baricentro di un corpo. Momento di una forza e condizioni di equilibrio di un corpo rigido. Leve ed esempi di articolazioni del corpo umano. Lavoro ed energia. Energia cinetica e potenziale di un corpo. Legge di Hooke; elasticità delle ossa e dei vasi sanguigni.

Fenomeni elettrici e fisiologia dei tessuti eccitabili

Energia potenziale elettrica e differenza di potenziale elettrico. Capacità elettrica e condensatori; esempio della membrana cellulare. Legge di Ohm.

La membrana cellulare e i canali ionici; il potenziale di membrana; il potenziale d'azione e la sua propagazione. La sinapsi.

Sistemi nervoso e muscolare

Anatomia dell'apparato locomotore e del sistema nervoso. Midollo spinale. Gangli spinali e radici. Tronco encefalico. Nervi encefalici.

Cervelletto: morfologia e organizzazione funzionale.

Diencefalo: morfologia e organizzazione funzionale. Nuclei della base.

Telencefalo. Organizzazione emisferica e corticale. Sistemi funzionali. Sistemi motori: via piramidale e extrapiramidale. Sistemi sensitivi.

Sistema limbico. Nervi periferici.

La contrazione muscolare: la placca neuromuscolare; l'accoppiamento eccitazione-contrazione; tipi di fibre muscolari: toniche e fasciche, unità motorie e reclutamento. Muscolo liscio e muscolo cardiaco.

Informazione dolorifica e controllo endogeno del dolore.

Riflessi e movimento volontario.

Concetto di omeostasi. Il sistema nervoso autonomo.

Sistema Endocrino

Cenni sulla regolazione della secrezione e funzione dei principali ormoni. Anatomia dell'apparato genitale femminile e maschile.

Meccanica dei fluidi e apparato cardio-circolatorio:

Anatomia dell'apparato cardio-vascolare. Organi linfatici centrali e periferici.

Principio di Archimede e galleggiamento dei corpi. Fluidi ideali e reali. Densità e pressione. Pressione idrostatica, la fleboclisi.

Il cuore: sistema di conduzione, ECG, ciclo cardiaco. Regolazione intrinseca e nervosa dell'attività cardiaca. Portata, teorema di Bernoulli e applicazioni.

Circolazione sistemica. Legge di Hagen-Poiseuille e resistenza idrodinamica del circolo sistemico.

Misura della pressione arteriosa, determinanti, regolazione. Diffusione e leggi di Fick. Membrane semipermeabili e osmosi.

Compartimenti liquidi dell'organismo e equilibrio osmotico (cenni); filtrazione capillare; edema.

Gas e apparato respiratorio. Anatomia del sistema respiratorio. Sistemi termodinamici. Equazione di stato dei gas perfetti; pressioni parziali. I gas reali. Tensione di vapore e umidità assoluta e relativa. Composizione dell'aria libera e dell'aria alveolare. Tensione superficiale; Tensioattivi. Legge di Laplace.

Meccanica respiratoria: volumi polmonari, pressione alveolare e pressione intrapleurica; pneumotorace. Solubilità dei gas nei liquidi. Embolia gassosa. Diffusione e trasporto dei gas nel sangue, ruolo dell'emoglobina e sua curva di

dissociazione.

Controllo nervoso della respirazione, riflesso chemocettivo.

Funzione renale. Anatomia dell'apparato urinario. Filtrazione glomerulare. Meccanismi di assorbimento e secrezione. Clearance plasmatica renale. Regolazione della diuresi.

Equilibrio Acido-base: i sistemi tampone, la regolazione respiratoria e renale, alcalosi/acidosi respiratoria o metabolica e loro compensazione.

Calorimetria, termoregolazione, metabolismo. Il calore come energia e la caloria. Conduzione, convezione e irraggiamento. Termoregolazione corporea.

Apparato digerente e controllo neurovegetativo. Anatomia dell'apparato digerente. Digestione e assorbimento di lipidi, protidi e glicidi.

Onde. Elementi di acustica e ottica. Caratteristiche delle onde. Cenni sull'effetto Doppler, ultrasuoni e ecografiche.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Lo studente può completare la sua preparazione ed approfondire gli argomenti sui seguenti testi:

F. MARTINI, Fondamenti di Anatomia e Fisiologia, EdiSES (Napoli) 1994

G. A. THIBODEAU, K.T. PATTON, Anatomia e Fisiologia, Casa Editrice Ambrosiana (Milano)

SILVERTHORN, Fisiologia Umana, un approccio integrato, Casa Editrice Ambrosiana (Milano) 2000

SM HINCHLIFF, SE MONTAGNE, WATSON R. Fisiologia per la pratica infermieristica. Casa Editrice Ambrosiana 2004.

C.GUIOT, Una fisica ... bestiale, CLU (Torino), 2008

V.MONACO, R.SACCHI e A.SOLANO, Elementi di Fisica, McGraw-Hill, Milano 2007 (ISBN 978-88-386-1698-3)

E. RAGOZZINO, Elementi di Fisica, EdiSES (Napoli)

Compendio di fisiologia umana, Autori vari, Ed Piccin.

Anatomia

Ambrosi G. et al. Anatomia dell'uomo Edi-Ermes Ed., seconda edizione, 2010

Bentivoglio M. et al., Anatomia Umana e Istologia, edizioni Minerva Medica, 2010.

Martini F.M., Timmons M.J., McKinley M.P., Anatomia Umana, Edises Ed., terza edizione, 2010.

Montagnani S. et al., Anatomia Umana Normale, Idelson Gnocchi Ed., 2007.

Neuroanatomia

Kahle W., Frotscher M., Anatomia Umana, Atlante tascabile, III vol., Sistema Nervoso e Organi di Senso, Casa Editrice Ambrosiana, 2008.

NOTA

I SEMESTRE

Compattata con altri CdL

Moduli didattici:

- Anatomia Umana
- Fisica 1
- Fisiologia generale

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4b31

Anatomia Umana

Human anatomy

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Gianlorenzo IMPERIALE (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.70952404, gianlorenzo.imperiale@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> • SCIENZE BIOMEDICHE 1
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/16 - anatomia umana
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.

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=6df2

Fisica 1

Physics 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Caterina GUIOT (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116707710, caterina.guiot@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none"> • SCIENZE BIOMEDICHE 1 • SCIENZE BIOMEDICHE 1
Anno:	

Tipologia:	
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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Richiami di matematica. Le grandezze fisiche e le unità di misura. Meccanica: descrizione del moto e vettori, moti rettilinei, moti circolari, moto armonico; principi della dinamica, esempi di forze, forze elastiche ed oscillazioni; il momento meccanico, l'equilibrio dei corpi rigidi, il lavoro, l'energia meccanica, le forze conservative e le leggi di conservazione; potenza, rendimento meccanico; forze non conservative; oscillatore armonico libero e smorzato, risonanza, cavità di Helmholtz. Onde: generalità e caratteristiche, onde periodiche, intensità e legge del quadrato della distanza; fenomeni di interferenza, onde stazionarie. Fenomeni elettrici: carica elettrica, modello atomico; elettrostatica: legge di Coulomb, campo elettrico e potenziale, capacità e condensatori; conduzione elettrica: corrente e leggi di Ohm, potenza elettrica, corrente alternata; equivalente elettrico dell'assone. Magnetismo: campo magnetico generato da un filo e da un solenoide, forza di Lorentz; induzione magnetica ed induttanza, onde elettromagnetiche. Meccanica dei fluidi: densità, pressione; fluidostatica: leggi di Stevino e Pascal, principio di Archimede. Termologia e gas: temperatura

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Verranno indicati dai docenti

NOTA

I semestre

Compattata CdL Tecn. Audiometriche, Tecn. Audioprotesiche, Tecn. Neurofisiopatologia e Igiene Dentale.

ORARIO LEZIONI

Giorni	Ore	Aula
Giovedì	16:00 - 18:00	Aula 6 Istituto Rosmini
Lezioni: dal 11/10/2012 al 17/01/2013		
Nota: Gli orari e le aule sono indicativi, eventuali variazioni saranno comunicate direttamente dal docente.		

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=9ec8

Fisiologia generale

General Physiology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Dott. Saverio MARENA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>saverio.marena@unito.it</i>
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● SCIENZE BIOMEDICHE 1● SCIENZE BIOMEDICHE 1● SCIENZE BIOMEDICHE 1
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	BIO/09 - fisiologia
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

Prerequisiti: conoscenze elementari di fisica, istologia ed anatomia.

Contenuti:

Fisiologia cellulare

Omeostasi

Compartimenti liquidi e attraversamento delle membrane

Comunicazione intercellulare, recettori e trasduzione del segnale, meccanismi di trasporto attraverso le membrane, vie di controllo risposte riflesse e circuiti a retroazione negativi e positivi.

Cellule eccitabili

Segnali elettrici dei neuroni, la comunicazione intercellulare nel sistema nervoso, l'integrazione del trasferimento dell'informazione nervosa

Cenni sulle proprietà generali dei sistemi sensoriali, sensi somatici (somestesia)

Il sistema nervoso autonomo, cenni sul sistema somatomotore

Le cellule muscolari, Fisiologia della contrazione muscolare. Accoppiamento elettromeccanico. Energetica muscolare. Meccanica della fibra muscolare scheletrica. Scossa muscolare isometrica e isotonica. Fisiologia del muscolo liscio.

Fisiologia degli apparati

Fisiologia del sistema cardiovascolare

Il cuore: eccitazione ritmica, sistema di conduzione, concetto di dipolo elettrico e ECG (derivazioni standard). Analisi del ciclo cardiaco in termini di volume e pressione in relazione all'ECG. Regolazione intrinseca della gettata sistolica (legge di Frank-Starling). Regolazione nervosa dell'attività cardiaca. Applicazioni biomediche della pressione idrostatica: effetti della gravità sulla pressione nei vasi sanguigni. Definizione di portata e portata del cuore. Equazione di continuità di un condotto e velocità del sangue nei vari distretti del circolo sistemico. Misura della pressione arteriosa: lo sfigmomanometro e il manometro a liquido. Regolazione della pressione arteriosa: determinanti della pressione arteriosa sistemica; riflessi a breve, medio e lungo termine; determinanti del ritorno venoso.

Filtrazione capillare; azione del sistema linfatico; edema e sue cause; controllo metabolico della perfusione tissutale

Fisiologia del sistema respiratorio

Meccanica respiratoria: muscoli coinvolti, volumi polmonari, pressione alveolare e pressione intrapleurica nel ciclo respiratorio a riposo, pneumotorace; compliance del sistema toraco-polmonare e ruolo del surfactante; prove di funzionalità respiratoria (cenni). Solubilità dei gas nei liquidi. Diffusione e trasporto dei gas nel sangue: composizione dell'aria libera e dell'aria alveolare; pressioni parziali di ossigeno e anidride carbonica nel sangue arterioso e venoso; scambio di gas a livello alveolare e tissutale; ruolo dell'emoglobina e sua curva di dissociazione; modificazioni durante attività fisica. Circolazione ematica polmonare e influenza della postura (cenni). Controllo nervoso della respirazione, chemocettori centrali e periferici e riflesso chemocettivo; altri riflessi motori che coinvolgono l'apparato respiratorio (cenni).

Fisiologia del sistema renale

Filtrazione glomerulare, pressione netta di filtrazione, autoregolazione della VFG. Meccanismi di assorbimento e secrezione. Destino in termini di filtrazione/riassorbimento/secrezione dei principali costituenti del plasma. Clearance plasmatica renale: significato e applicazioni cliniche. Meccanismo di concentrazione dell'urina. Modulazione ormonale dell'attività renale e ruolo renale di mantenimento dell'omeostasi.

Regolazione dell'equilibrio idro-elettrolitico

Equilibrio Acido-base Sistemi di regolazione dell'equilibrio acido-base e loro caratteristiche; i sistemi tampone; sistema respiratorio e inter-dipendenza tra ventilazione e pH arterioso; regolazione renale del pH; stati di alcalosi/acidosi di origine respiratoria o metabolica e loro compensazione.

Metabolismo, bilancio energetico e termoregolazione

Controllo endocrino dell'accrescimento e del metabolismo

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Appunti

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: <http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show? id=2e1c>

SCIENZE BIOMEDICHE 2

BIOMEDICAL SCIENCES 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3220
Docenti:	Prof. Emilio HIRSCH (Docente Titolare dell'insegnamento) Elisabetta Aldieri (Docente Titolare dell'insegnamento) Prof. Giuseppe MATULLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.64.25, emilio.hirsch@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
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.

OBIETTIVI FORMATIVI

BIOLOGIA (Hirsch E.).

Al termine del corso lo studente deve essere in grado di:

comprendere i fenomeni chimici, biochimici biologici e genetici che condizionano il comportamento degli organismi viventi.

1 parte biologia cellulare)

Descrivere la morfologia e la funzione dei diversi organelli cellulari.

Descrivere la struttura generale dei tessuti.

Descrivere il trasporto delle molecole organiche e inorganiche attraverso la membrana.

2 parte genetica molecolare)

Descrivere la sintesi e le funzione delle molecole informative (DNA RNA)

Descrivere come l'informazione genetica viene espressa: i meccanismi della trascrizione e della traduzione.

3 parte genetica generale)

Conoscere le varie fasi e le diversità principali tra mitosi e meiosi.

Descrivere e classificare i diversi tipi di aberrazioni cromosomiche.

Illustrare e utilizzare le leggi di Mendel.

Comprendere la trasmissione di caratteri lungo alberi genealogici.

GENETICA MEDICA (Borelli I.).

Al termine del corso lo studente dovrà dimostrare di aver compreso che:

I caratteri di un organismo sono determinati dall'interazione di fattori genetici ed ambientali

Nuovi alleli possono portare a variazione tra gli individui all'interno della popolazione

Alcune di queste varianti possono portare ad uno svantaggio riproduttivo per l'individuo.

E dovrà essere in grado di:

Individuare il tipo di trasmissione dei caratteri attraverso l'analisi di alberi genealogici

Risolvere facili problemi di genetica medica.

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (Aldieri E.).

Al termine del corso lo studente dovrà dimostrare di aver compreso:

Chimica inorganica

concetti di atomo e di molecola

definizione di reazione chimica e di cinetica chimica

legami chimici e loro significato

le soluzioni e i sistemi tampone

Chimica organica

la chimica organica dei principali composti biologici

Biochimica descrittiva

definizione di carboidrati, lipidi, proteine e acidi nucleici

proprietà chimiche di carboidrati, lipidi, proteine e acidi nucleici.

Tali conoscenze sono strettamente propedeutiche allo studio della biochimica metabolica.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

BIOLOGIA (Hirsch E.).

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

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

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

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 (Borelli I.).

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.

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (Aldieri E.).

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 dimassa, 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).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

BIOLOGIA (Hirsch E.).

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. Pearson/Benjamin Cummings ed

GENETICA MEDICA (Borelli I.).

Cummings M.R.: Eredità – Principi e problematiche della genetica umana. EdiSES

Neri G. e Genuardi M.: Genetica umana e medica. Elsevier Masson

CHIMICA E PROPEDEUTICA BIOCHIMICA (Aldieri E.).

Ghigo D. - Elementi di Chimica Generale e Organica - CS Libreria editrice

Siliprandi N. e Tettamanti G. – Biochimica Medica – Piccin Nuova Libreria

NOTA

I SEMESTRE

Moduli didattici:

- Biologia
- Chimica e Propedeutica Biochimica
- Genetica Medica

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=4d3d

Biologia

Biology

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Prof. Emilio HIRSCH (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.64.25, emilio.hirsch@unito.it
Corso integrato:	• SCIENZE BIOMEDICHE 2
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	1
SSD attività didattica:	BIO/13 - biologia applicata
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

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

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

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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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. Pearson/Benjamin Cummings ed

NOTA

I SEMESTRE

Compattata con il CdL in Igiene Dentale

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=a9ff

Chimica e Propedeutica Biochimica

Chemistry and propaedeutic biochemistry

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. c
Docente:	Dott. Elisabetta ALDIERI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.58.44, elisabetta.aldieri@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● SCIENZE BIOMEDICHE 2● SCIENZE BIOMEDICHE 2

Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	3
SSD attività didattica:	BIO/10 - biochimica
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

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).

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Ghigo D. - Elementi di Chimica Generale e Organica - CS Libreria editrice

Siliprandi N. e Tettamanti G. - Biochimica Medica - Piccin Nuova Libreria

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=829f

Genetica Medica

Medical Genetics

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. b
Docente:	Prof. Giuseppe MATULLO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116705601, giuseppe.matullo@unito.it
Corso integrato:	<ul style="list-style-type: none">● SCIENZE BIOMEDICHE 2● SCIENZE BIOMEDICHE 2● SCIENZE BIOMEDICHE 2
Anno:	
Tipologia:	
Crediti/Valenza:	2
SSD attività didattica:	MED/03 - genetica medica
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Cummings M.R.: Eredità – Principi e problematiche della genetica umana. EdiSES

Neri G. e Genuardi M.: Genetica umana e medica. Elsevier Masson

NOTA

I semestre

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=e35c

TIROCINIO 1 anno

1st Year Clinical Training

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3243
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
Crediti/Valenza:	12
SSD attività didattica:	
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Nessuno

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

TIROCINIO 2 anno

2st Year Clinical Training

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3256
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
Crediti/Valenza:	29
SSD attività didattica:	
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Aver effettuato le ore previste e l'esame di Tirocinio 1

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

TIROCINIO 3 anno

3st Year Clinical Training

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3264
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@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:	--- Nuovo Ordinamento ---
Crediti/Valenza:	19
SSD attività didattica:	
Erogazione:	Tradizionale
Lingua:	Italiano
Frequenza:	Obbligatoria
Tipologia esame:	Prova pratica

PREREQUISITI

Aver effettuato le ore previste e l'esame di Tirocinio 2

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ri10

Ulteriori attività formative - INFORMATICA 1

Further Educational Activities - COMPUTER SKILLS 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3228
Docente:	Dott. Davide BENEDETTO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335754, <i>davide.benedetto@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Conoscere e comprendere il ruolo dell'informazione ed il valore della conoscenza nelle attività di gestione e di ricerca, e i cambiamenti intervenuti nei processi di elaborazione e comunicazione a seguito dell'introduzione delle tecnologie dell'informazione in ogni ramo del sapere.

Conoscere e comprendere la struttura ed i principali componenti di un computer e le sue differenti forme operative.

Identificare e formalizzare i modelli ed i codici che governano i processi di elaborazione dati e le diverse applicazioni operative.

Affrontare la disciplina informatica come linguaggio e metodo di interpretazione della realtà e descrizione dei processi e fenomeni che in essa avvengono (con particolare riguardo a quelli inerenti il proprio campo di studio e azione).

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

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

Moduli didattici:

- Informatica 1

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=5ed0

Informatica 1

Computer science 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Davide BENEDETTO (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	0116335754, davide.benedetto@unito.it
Corso integrato:	• Ulteriori attività formative - INFORMATICA 1
Anno:	
Tipologia:	
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 modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=33c2

Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 2

Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3254
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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 le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del 2° anno di corso lo studente dovrà:

- conoscere e padroneggiare le strutture grammaticali della lingua Inglese per sviluppare una migliore conoscenza della sintassi e del lessico;
- aver perfezionato e sviluppato l'abilità di ascolto e della comprensione di testi scritti sia nelle situazioni generali che in quelle di ambito sanitario;
- consolidare ed utilizzare correttamente la terminologia tecnica e medico-scientifica riguardante la professione;
- essere in grado di scrivere un breve testo o elaborato su un argomento scientifico.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

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, 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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

"English on Call" - Linda Massari e Mary Jo Teriaca.

Saranno inoltre fornite articoli ed abstracts presi da Internet o da riviste mediche inerenti il proprio settore scientifico.

NOTA

ANNUALE

Moduli didattici:

- Inglese Scientifico 2

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

Inglese Scientifico 2

Scientific English 2 (Annual)

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso integrato:	● Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 2
Anno:	
Tipologia:	
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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'Insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'Insegnamento.

PROGRAMMA

Durante il corso verranno trattati i seguenti argomenti:

funzioni linguistiche principali;

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali, la dietistica, l'alimentazione e la nutrizione clinica;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

reading/listening and comprehension che riguardano situazioni medico-assistenziali;

discussione di un caso a scelta dello studente inerente una patologia specifica;

conversazione e verifica della capacità dello studente di apprendere ed esporre gli argomenti trattati.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

"English on Call" - Linda Massari e Mary Jo Teriaca.

Saranno inoltre fornite articoli ed abstracts presi da Internet o da riviste mediche inerenti il proprio settore scientifico.

NOTA

Annuale.

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=93c7

Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 3

Further Educational Activities - SCIENTIFIC ENGLISH 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3262
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a 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 le propedeuticità stabilite dal CdL

OBIETTIVI FORMATIVI

Al termine del corso lo studente deve:

- 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 un testo/articolo di carattere medico-scientifico da riviste scientifiche;
- comprendere le istruzioni tecniche contenute nei manuali di apparecchi e materiali sanitari;
- essere in grado di discutere di un argomento scientifico, (e.g.: casi clinici, patologia, esperienza di tirocinio, un apparato);
- essere in grado di scrivere un abstract e/o relazione inerente la professione
- essere in grado di comprendere, calcolare e descrivere un grafico

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi obiettivi formativi

PROGRAMMA

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, apparati 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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

"English on Call" – Edizioni Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca

NOTA

ANNUALE

Moduli didattici:

- Inglese scientifico 3

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=k86t

Inglese scientifico 3

Scientific English 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso integrato:	● Ulteriori attività formative - INGLESE SCIENTIFICO 3
Anno:	
Tipologia:	
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

Si rimanda all'insegnamento.

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'insegnamento.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento.

PROGRAMMA

Durante il corso si tratteranno i seguenti argomenti:

funzioni linguistiche orientate a tematiche sanitarie ed assistenziali;

lessico specifico dell'ambiente medico-assistenziale;

approfondimento delle tecniche e delle procedure audiometriche ed audioprotesiche.

letture ed articoli riguardanti le varie malattie, procedure, apparati 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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

"English on Call" – Edizioni Scienza Medica di L. Massari e M.J. Teriaca

Verranno inoltre forniti articoli presi da Internet e Riviste Scientifiche.

NOTA

Annuale

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=o8o7

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 1

Further Educational Activities - WORKSHOP 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3242
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@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:	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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

Saper riconoscere e valutare i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazione conseguenti alla conservazione e cottura, saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

Valutazione di pesi e volumi dei principali alimenti del commercio.

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.

Definizione e valutazione di porzione.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

Annuale

Moduli didattici:

- Laboratorio 1

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=aa6f

Laboratorio 1

Workshop 1 (Annual)

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Luciana ZOPPE' (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.670.81.11 - 335/13.28.233, luciana.zoppe@unito.it
Corso integrato:	● Ulteriori attività formative - LABORATORIO 1
Anno:	
Tipologia:	
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

Valutazione di pesi e volumi dei principali alimenti del commercio.

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.

Definizione e valutazione di porzione.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente.

NOTA

Annuale

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=0aea

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 2

Further Educational Activities - WORKSHOP 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3255
Docente:	Dott. Maurizio FADDA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>maurizio.fadda@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	2° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Lo stato nutrizionale è sempre stato definito come la condizione risultante dall'introduzione, assorbimento e utilizzazione dei nutrienti, in cui questi tre momenti fondamentali del processo di nutrizione concorrono a mantenere un buon stato nutrizionale. Essendo i nutrienti, dei costituenti fondamentali dell'organismo, ne forniscono l'energia necessaria per svolgerne le sue funzioni, si potrebbe quindi definire in modo nuovo lo stato nutrizionale affermando che ad esso concorrono la composizione corporea, le funzioni corporee e l'energia; quindi questo stato nutrizionale è intimamente correlato con lo stato di salute.

Disponendo di dati anamnestici, di parametri antropometrici e di valutazione della composizione corporea e parametri di valutazione del bilancio energetico, sarà quindi possibile individuare e programmare adeguati interventi di prevenzione per la popolazione sana e interventi terapeutici nei pazienti affetti da patologie.

Gli allievi, 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.

PROGRAMMA

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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 e articoli a cura del docente

NOTA

ANNUALE

Moduli didattici:

- Laboratorio 2

Pagina web del corso: <http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?id=8ca1>

Laboratorio 2

Workshop 2

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Maurizio FADDA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>maurizio.fadda@unito.it</i>
Corso integrato:	• Ulteriori attività formative - LABORATORIO 2
Anno:	
Tipologia:	
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

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

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

Materiale fornito dal docente

NOTA

ANNUALE

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=8320

Ulteriori attività formative - LABORATORIO 3

Further Educational Activities - WORKSHOP 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3263
Docente:	Dott. Daniela AGAGLIATI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.654.02.36, daniela.agagliati@unito.it daniela.agagliati@libero.it
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a liv. in dietistica (abilitante alla professione sanitaria di dietista) - a torino
Anno:	3° anno
Tipologia:	--- Nuovo Ordinamento ---
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

Al termine del corso lo studente deve essere in grado di:

Organizzare e coordinare la ristorazione collettiva ovvero monitorare la corretta attuazione di ogni processo, dalla verifica dei menù alla vigilanza nutrizionale.

Effettuare interventi di sorveglianza nutrizionale che portano all'identificazione di strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e programmare gli interventi di prevenzione e la misurazione dei risultati.

Individuare ed applicare le strategie di intervento nell'ambito della prevenzione nutrizionale in ambito non clinico secondo i principi di EBPH attraverso l'educazione alimentare per gruppi di popolazione.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Lo studente dovrà saper

Conoscere e comprendere la gestione della preparazione e somministrazione dei pasti nutrizionalmente equilibrati per la collettività.

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..)

Identificare caratteristiche socio culturali delle comunità

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.

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.

Raccogliere e valutare dati relativi alle abitudini, ai consumi, ai comportamenti alimentari e gli stili di vita di gruppi di

popolazione

Analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative per supportare la programmazione degli interventi di prevenzione misurandone i risultati.

Conoscere il ruolo del dietista nei programmi di sorveglianza nutrizionale

Conoscere e organizzare interventi di prevenzione nutrizionale in ambito non clinico: effettuazione dei bisogni educativi di un gruppo di popolazione, progettare ed effettuare l'intervento educativo.

PROGRAMMA

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Dispense fornite dal docente

NOTA

Annuale

Moduli didattici:

- Laboratorio 3

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=q2rn

Laboratorio 3

Workshop 3

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Daniela AGAGLIATI (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	011.654.02.36, daniela.agagliati@unito.it daniela.agagliati@libero.it
Corso integrato:	• Ulteriori attività formative - LABORATORIO 3
Anno:	
Tipologia:	
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

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.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Materiale fornito dal docente

NOTA

ANNUALE

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=e8g3

Ulteriori attività formative - Lingua Straniera - INGLESE SCIENTIFICO

FOREIGN LANGUAGE - SCIENTIFIC ENGLISH 1

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	MED3240
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso di studio:	[f007-c318] laurea i ^a 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

Aver superato le propedeuticità stabilite dal CdL.

OBIETTIVI FORMATIVI

A termine del corso lo studente dovrà:

- acquisire, comprendere ed analizzare le strutture grammaticali della lingua Inglese per sviluppare una buona conoscenza della sintassi e del lessico;
- conoscere la terminologia tecnica e medico-scientifica riguardante la dietistica, la nutrizione e l'alimentazione;
- essere in grado di leggere e tradurre dall'inglese un semplice testo di carattere medico-scientifico;
- comprendere un semplice brano di ascolto.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Vedi Obiettivi formativi

PROGRAMMA

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

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Il libro di Testo che verrà utilizzato in classe è "English on Call" di Linda Massari e Mary Jo Teriaca.

Edizione Scienza Medica

NOTA

ANNUALE

Moduli didattici:

- Inglese Scientifico

Pagina web del corso: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=c93d

Inglese Scientifico

Scientific English 1 (Annual)

Anno accademico:	2014/2015
Codice attività didattica:	mod. a
Docente:	Dott. Maria Giuseppina TERIACA (Docente Titolare dell'insegnamento)
Contatti docente:	<i>mariagiuseppina.teriaca@unito.it</i>
Corso integrato:	● Ulteriori attività formative - Lingua Straniera - INGLESE SCIENTIFICO
Anno:	
Tipologia:	
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

Si rimanda all'insegnamento

OBIETTIVI FORMATIVI

Si rimanda all'insegnamento

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Si rimanda all'insegnamento

PROGRAMMA

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;

tecniche e procedure audiometriche ed audioprotesiche.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Il libro di Testo che verrà utilizzato in classe è "English on Call" di Linda Massari e Mary Jo Teriaca.

Edizione Scienza Medica

NOTA

Annuale

Compattata CL Tecn. Laboratorio, CL Audiometristi, CL Audioprotesisti.

Pagina web del modulo: http://dietistica.campusnet.unito.it/do/moduli.pl/Show?_id=abaf
