



Corso di Laurea in Dietistica
Sede Azienda San Camillo Forlanini
Presidente prof. Anna Maria Giusti

Programmi didattici per obiettivi degli insegnamenti del CdS

1° Anno

CODICE INFOSTUD 1035041 BASI FISICHE E CHIMICHE 7 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
FIS/07	Fisica Applicata	D'Addio Lorenzo	2
ING-INF/07	Misure Elettriche e Elettroniche	Rauco Roberta	1
MED/01	Statistica Medica	Carbone Gianni	2
BIO/10	Chimica e Propedeutica Biochimica	Giusti Anna Maria	2

Obiettivi: Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali relative alla fisica elementare e relative applicazioni in ambito sanitario; alla chimica e alla propedeutica biochimica. Inoltre lo studente affronterà gli aspetti della statistica descrittiva, elementi di probabilità, inferenza statistica, metodi di statistica per dati qualitativi e quantitativi. Alla fine del corso lo studente acquisirà la consapevolezza dell'importanza degli strumenti concettuali per la formazione del dietista.

CODICE INFOSTUD 1036213 BASI MORFOLOGICHE E FUNZIONALI DEL CORPO UMANO 6CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
BIO/09	Fisiologia	Vitto Michele	2
BIO/16	Anatomia Umana	Giampietri Claudia	3
BIO/17	Istologia	Riccioli Anna	1

Obiettivi: L'obiettivo del corso sarà quello di fornire i concetti relativi alle caratteristiche morfologiche di sistemi, apparati ed organi nell'uomo, nonché alle modalità di funzionamento di sistemi, apparati ed organi, alle loro funzioni e reciproche interazioni. Inoltre saranno forniti i concetti relativi alle caratteristiche istologiche del tessuto epiteliale, connettivale, ematopoietico, osteocartilagineo, muscolare e nervoso.

CODICE INFOSTUD 1035043 BASI CELLULARI E MOLECOLARI DELLA VITA 7CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
BIO/13	Biologia Applicata	De Rosa Alessandro	3
MED/03	Genetica	Grammatico Paola	1
MED/04	Patologia generale	Bellavia Diana	2
MED/07	Microbiologia	Nencioni Lucia	2

Obiettivi: Il corso si propone l'obiettivo di fornire i concetti sulle caratteristiche morfo-funzionali e metaboliche della cellula procariotica ed eucariotica; fondamenti del codice genetico e della regolazione dell'espressione genica, dei meccanismi di ereditarietà, della natura delle mutazioni correlate alle patologie genetiche e dello sviluppo. Il corso fornirà le conoscenze relative alla patologia molecolare e cellulare ed alla patologia ambientale; principi dell'immunità, dell'infiammazione e della trasformazione neoplastica. Inoltre, la finalità del corso è quella di permettere allo studente di acquisire le conoscenze sull'origine, biologia, ecologia, attività metaboliche e sistematica dei microrganismi patogeni per l'uomo; sui rapporti tra ospite e organismi patogeni, valutandone il loro ruolo e comportamento negli ecosistemi alimentari.

CODICE INFOSTUD 1035044 BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
BIO/10	Biochimica	Maras Bruno	2

MED/49	Scienze Dietetiche Applicate ai Micronutrienti e Composti funzionali	Maras Bruno	2
MED/49	Scienze Dietetiche Applicate ai Macronutrienti	Canali Raffaella	2

Obiettivi: Il corso ha la finalità di fornire i concetti base sul metabolismo energetico, le difese antiossidanti, l'anabolismo, il catabolismo, gli enzimi; le principali vie metaboliche di aminoacidi, proteine, glucidi, acidi grassi. Verrà puntualizzato il ruolo nutrizionale e le funzioni biochimiche di aminoacidi e proteine, carboidrati, lipidi, nucleotidi ed acidi nucleici. Inoltre, sarà esposto il ruolo nutrizionale e le funzioni biochimiche di vitamine idrosolubili e liposolubili, nutrienti inorganici, composti funzionali.

CODICE INFOSTUD 1035045 CHIMICA DEGLI ALIMENTI E TECNOLOGIE ALIMENTARI 6CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
AGR/15	Scienze e Tecnologie Alimentari	Fausta Natella	2
CHIM/10	Chimica degli Alimenti	Mannina Luisa	2
SECS-P/13	Scienze Merceologiche	Vinci Giuliana	2

Obiettivi: il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze base sulla composizione degli alimenti sotto il profilo qualitativo e quantitativo, comprese le variazioni correlate ai processi di trasformazione e conservazione. La natura degli interventi tecnologici per l'igiene degli alimenti e per la loro conservazione compresi i metodi di verifica della sicurezza sulle materie prime. Sarà posta attenzione alle dinamiche produttive, alle problematiche ambientali e all'eco-compatibilità, alle tecnologie di trasformazione degli alimenti e alla sostenibilità. Inoltre il corso fornirà le basi per comprendere gli aspetti normativi, produttivi, organizzativi, gestionali, del settore alimentare; le direttive di armonizzazione nel settore alimentare a livello nazionale ed internazionale, compresa l'etichettatura, la tracciabilità, i requisiti di qualità e tipicità dei prodotti alimentari (attestazioni di specificità, indicazioni geografiche, denominazioni di origine, produzione biologica).

CODICE INFOSTUD AAF1186 INGLESE SCIENTIFICO 4 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
L-LIN/02	Inglese	Modalità e-learning	4

Obiettivi: Il corso si propone di far acquisire agli studenti le conoscenze degli elementi grammaticali, lessicali e sintattici di base della lingua inglese; sapere riconoscere ed applicare queste basi alla lettura critica di un testo medico – scientifico

2° Anno**CODICE INFOSTUD 1035046 PROMOZIONE DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA 5CFU**

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/43	Medicina Legale	Del Rio Alessandro	2
MED/42	Igiene	Medici Francesco	1
MED/44	Sicurezza negli Ambienti d Lavoro	Del Rio Alessandro	1
MED/36	Radioterapia	Capriotti Gabriella	1

Obiettivi: la finalità del corso è quella di dare agli studenti gli elementi fondamentali di connessione tra medicina e diritto per saper effettuare l'attività professionale nel rispetto delle norme giuridiche, essendo coscienti dei principali obblighi deontologici vigenti nell'ambito della professione. Saranno forniti, inoltre, le conoscenze relative ai fattori di rischio e alle patologie occupazionali nelle professioni sanitarie anche in relazione alle normative vigenti; oltre ai fondamenti dell'epidemiologia e della prevenzione delle malattie infettive, dell'igiene ambientale, alimentare e della nutrizione.

CODICE INFOSTUD 1035047 MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/42	Igiene generale ed Applicata	Mariani Bruno	2
MED/07	Microbiologia	Nencioni Lucia	2
MED/12	Biochimica Clinica	Giusti Anna Maria	2

Obiettivi: Il corso si propone di fornire le basi per comprendere il significato delle varie specie microbiche presenti negli alimenti: microorganismi indicatori di tipicità del prodotto alimentare,

di qualità (rispetto delle norme igieniche e di pulizia durante la lavorazione) e di salubrità (intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari; influenza sulle caratteristiche organolettiche e shelf-life dei prodotti alimentari; comportamento dei microorganismi durante i processi e la conservazione igiene degli alimenti, conservazione, metodi di verifica. Sarà posta particolare attenzione alle malattie trasmesse da alimenti: accertamento diagnostico, denuncia, inchiesta epidemiologica su tossinfezioni alimentari. La legislazione su igiene degli alimenti; metodologia HACCP manuale corretta prassi igienica. Il controllo qualità nutrizionali, piano di autocontrollo della qualità. La programmazione, organizzazione e gestione del servizio di alimentazione. L'addestramento-aggiornamento del personale addetto alla ristorazione collettiva. Inoltre, saranno forniti gli elementi di base sugli strumenti analitici e diagnostici di laboratorio nella valutazione delle funzioni metaboliche e degli organi.

CODICE INFOSTUD 1036427 FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/49	Scienze dietetiche Applicate ai fabbisogni di energia	Donini Lorenzo Maria	1
		Baldelli Roberto	1
MED/49	Scienze dietetiche Applicate alla valutazione dello stato di nutrizione	Del Vescovo Stefania	2
MED/49	Scienze dietetiche Applicate ai fabbisogni di nutrienti	Pinto Alessandro	2

Obiettivi: La finalità del corso è quella di far acquisire i fondamenti relativi ai gruppi alimentari, alle tabelle di composizione degli alimenti, alle porzioni e all'analisi delle abitudini alimentari. Inoltre, il corso fornirà le basi per la conoscenza della regolazione del fabbisogno energetico e di nutrienti, dell'intake alimentare, della biodisponibilità dei nutrienti; della valutazione dello stato di nutrizione e del bilancio energetico ed idroelettrico, così come per la conoscenza dell'alimentazione nelle differenti condizioni fisiologiche (infanzia, gravidanza, allattamento, età senile) e dell'interazione farmaco-nutriente.

CODICE INFOSTUD 1035049 DIRITTO E ORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI SANITARI 5 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
SECS-P/10	Economia e Organizzazione aziendale	Carbone Gianni	2
IUS/07	Diritto del Lavoro	Ricci Susanna	1
SECS-P/07	Management Sanitario	Carbone Gianni	1
ING-INF/05	Sistemi di Elaborazione delle Informazioni	Marti Flavio	1

Obiettivi: il corso si propone di fornire i fondamenti di programmazione ed organizzazione dei servizi sanitari: la legislazione sanitaria italiana e l'organizzazione dei servizi in termini di obiettivi di politica sanitaria e performance. Si propone di fornire le conoscenze di base sull'organizzazione aziendale, fondamenti di diritto del lavoro e della pubblica amministrazione. Inoltre, alla fine del corso lo studente dovrà conoscere ed essere in grado di utilizzare i programmi informatici di base e applicati alla dietetica.

CODICE INFOSTUD 1036428 PATOLOGIA GENERALE E FISIOPATOLOGIA DELLA NUTRIZIONE 6CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/04	Patologia Generale	Maria Pia felli	
MED/49	Scienze dietetiche Applicate alla prevenzione delle malattie correlate al regime alimentare	Pinto Alessandro	2
MED/49	Scienze dietetiche Applicate alla definizione	Tubili Claudio	1
		Nardone Maria Rosaria	1

	dell'adeguatezza della dieta		
--	-------------------------------------	--	--

Obiettivi: le finalità del corso sono quelle di fornire agli studenti nozioni sui meccanismi fisiologici alla base della glucotossicità, della lipotossicità, dell'aterosclerosi, della cancerogenesi, delle malattie da prioni, della steatosi e dell'alterazione del ciclo dell'urea. Inoltre, saranno specificati i criteri per la definizione di adeguatezza della dieta; standard nutrizionali, linee guida e indici di qualità nutrizionale. Infine saranno trattati i criteri per la prevenzione delle malattie correlate al regime alimentare (obesità, sindrome metabolica, diabete mellito, dislipidemie, ipertensione arteriosa, osteoporosi e patologie del cavo orale)

CODICE INFOSTUD 1035051 PSICOLOGIA E PSICOPATOLOGIA DELL'ALIMENTAZIONE 6CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
M-PSI/01	Psicologia Generale	Piccardi Laura	2
M-PSI/08	Psicologia Clinica	Lombardo Caterina	2
MED/25	Psichiatria	Cirluini Paola	2

Obiettivi: il corso si propone di fornire nozioni sulla teorie della comunicazione applicata alla scienza dell'alimentazione, alla pubblicità alimentare, alle patologie dell'alimentazione compresa la valutazione degli aspetti socio-culturali legati ai modelli e alle scelte alimentari. Inoltre, il corso affronterà gli aspetti cognitivi, emotivi e relazionali del comportamento alimentare insieme alla psicologia dell'alimentazione nelle diverse fasce di età. Saranno approfonditi argomenti quali la Clinica dei Disturbi del Comportamento alimentare (DCA), la valutazione psicometrica, la psicoterapia e trattamento farmacologico, la riabilitazione psiconutrizionale

3° ANNO

CODICE INFOSTUD 1035052 DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA I 7CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED 49	Scienze Dietetiche Applicate Alla malnutrizione per eccesso	Merli Manuela	1
		Carbonelli Maria Grazie	1
MED/13	Endocrinologia	Giannetta Elisa	1
MED/18	Chirurgia Generale	Si8lecchia Gianfranco	1

MED/40	Ginecologia e Ostetricia	Cucinelli Francesco	1
MED/38	Pediatria	Di Nardo Giovanni	2

Obiettivi: il corso intende fornire i fondamenti per potere eseguire la valutazione dello stato di nutrizione (composizione corporea, bilancio di energia e nutrienti, funzionalità), il trattamento multidisciplinare della malnutrizione per eccesso (primitiva e secondaria) e delle patologie correlate, il trattamento chirurgico della malnutrizione per eccesso; i fattori di rischio e di protezione in ambito dietetico-nutrizionale correlati alla prevenzione primaria, secondaria e terziaria. Il corso ha l'obiettivo di fornire i principi alla base della valutazione dei suddetti fattori di rischio e di protezione in ambito ostetrico, ginecologico e pediatrico con un'attenzione sull'impatto dello stato di nutrizione (composizione corporea, bilancio di energia e nutrienti, funzionalità) sulla fisiopatologia ostetrica e ginecologica; sull'alimentazione e nutrizione in corso di gravidanza normale e complicata; sull'alimentazione e nutrizione durante le diverse fasi dell'infanzia e dell'adolescenza; l'impatto dello stato di nutrizione (composizione corporea, bilancio di energia e nutrienti, funzionalità) sulla fisiopatologia dello sviluppo e dell'accrescimento; il trattamento dietoterapico delle patologie di interesse nutrizionale in età pediatrica;

CODICE INFOSTUD 1035053 PRIMO SOCCORSO 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/18	Chirurgia Generale	Iappelli Massimo	1
MED/41	Anestesiologia	Riccioni Luigi	1
MED/49	Medicina Interna	Laviano Alessandro	2
BIO/14	Farmacologia	Togna Anna Rita	2

Obiettivi: il corso ha la finalità di fornire le nozioni di medicina di emergenza e i concetti relativi all'importanza della precocità dell'intervento, con particolare riguardo alla valutazione dei parametri vitali, rianimazione cardiopolmonare (BLS – basic life support), nonché alle metodiche di approccio e primo trattamento del paziente critico chirurgico. Inoltre, il corso si propone di fornire erudimenti sulle metodiche farmacologiche di approccio e primo trattamento del paziente critico.

CODICE INFOSTUD 1035054 QUALITA' DEI SERVIZI BIOMEDICI 5 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/05	Patologia Clinica	Pascale Esterina	1
ING-INF/05	Valutazione e Controllo della	Macella Massimo	1

	qualità dei Servizi Biomedici		
MED/49	Organizzazione della Professione	Gnessi Lucio	1
MED/42	Epidemiologia	Bilotta Antonella	2

Obiettivi: il corso si propone di dare nozioni sull' organizzazione e gestione dei servizi di dietetica e nutrizione clinica e dei SIAN; di fornire erudimenti sul sistema di gestione per la qualità, la legislazione, l'accreditamento dei servizi. Inoltre, il corso ha come obiettivo quello di far acquisire agli studenti i concetti importanti dell'epidemiologia quali: morbosità prevalente ed incidente, mortalità; distribuzione endemica ed epidemica. Studi epidemiologici: descrittivi, analitici o sperimentali. Misure di associazione e stima del rischio, test di screening. Indicatori e procedure di rilevazione epidemiologica dei consumi alimentari, della malnutrizione e delle patologie correlate, dei disturbi del comportamento alimentare. Analisi critica degli studi epidemiologici. Geografia economica ed antropologica applicata all'alimentazione.

CODICE INFOSTUD 1035055 DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA II 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
MED/11	Malattie apparato cardiovascolare	Giarrusso Pina	1
MED/14	Nefrologia	Lai Silvia	1
MED/12	Gastroenterologia	Ginanni Corradini Stefano	2
MED/49	Medicina Interna	Muscaritoli Maurizio	1
		Molfino Alessio	1

Obiettivi: il corso ha la finalità di fornire le nozioni su: eziopatogenesi, clinica, valutazione dello stato di nutrizione (composizione corporea, bilancio di energia e nutrienti, funzionalità), trattamento dietoterapico delle patologie renali (litiasi renale, sindrome nefrosica, insufficienza renale acuta e cronica); delle patologie cardiovascolari (aterosclerosi ipertensione, malattie vascolari periferiche, cardiopatia e cerebropatia vascolare, sindrome metabolica). Inoltre si propone di far acquisire i concetti che riguardano i fattori di rischio e di protezione in ambito dietetico-nutrizionale correlati alla prevenzione primaria, secondaria e terziaria in ambito nefrologico e in ambito cardiovascolare. Ulteriormente saranno trattati i temi relativi al trattamento dietoterapico delle patologie gastroenteriche (motilità, digestione, assorbimento) epatiche e pancreatiche; fattori di rischio e di protezione in ambito dietetico-nutrizionale

correlati alla prevenzione primaria, secondaria e terziaria in ambito gastroenterologico. Un particolare focus viene rivolto alla malnutrizione per difetto primitiva e secondaria: eziopatogenesi, fisiopatologia, clinica, valutazione dello stato di nutrizione e trattamento multidisciplinare della malnutrizione per difetto e delle patologie correlate; fattori di rischio e di protezione in ambito dietetico-nutrizionale correlati alla prevenzione primaria, secondaria e terziaria, con particolare riferimento all'ambito oncologico e pneumologico, al declino cognitivo, alle ustioni.

CODICE INFOSTUD 1035288 SCIENZE UMANE 6 CFU

SSD	Modulo	Docente	CFU
M-DEA/01	Bioetica	Cirluini Paola	1
MED/45	Scienze Infermieristiche	Pericoli Massimiliano	1
MPSI/01	Psicologia generale	Piccardi Laura	2
MED/02	Storia della Medicina	Gazzaniga Valentina	2

Obiettivi: il corso si propone di dare nozioni su aspetti etici e deontologici della professione: segreto professionale, codice deontologico, professione e professionalità, consenso informato, i trapianti d'organo, la procreazione medicalmente assistita, la medicina rigenerativa. Sugli aspetti epidemiologici, clinici e terapeutici dei disturbi del comportamento alimentare e dell'obesità.

Inoltre il corso ha come obiettivo quello di far acquisire i fondamenti della storia della medicina. Statuto epistemologico della medicina ed evoluzione del concetto di malattia: concetti ontologico, funzionale, normativo ed evolucionistico di malattia. Evoluzione delle idee di salute e malattia: la rivoluzione sperimentale e microbiologica, la medicina molecolare e genomica