



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DEL MOLISE

GUIDA DELLO STUDENTE
ANNO ACCADEMICO
2007·2008

FACOLTÀ DI MEDICINA E CHIRURGIA

CORSO DI LAUREA
DIETISTICA

Corso di Laurea in Dietistica

Anno accademico 2007-2008

Obiettivi formativi

I laureati in Dietistica sono operatori delle professioni sanitarie dell'area tecnico-diagnostica e dell'area tecnico-assistenziale abilitati alla professione sanitaria di Dietista che:

- svolgono, con autonomia professionale, le procedure tecniche necessarie all'esecuzione di metodiche diagnostiche sulla persona, e attività tecnico-assistenziale;
- sono dotati di un'adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica sui quali si focalizza il loro intervento diagnostico e terapeutico.

Devono inoltre saper utilizzare almeno una lingua dell'Unione Europea, oltre l'italiano. Le competenze saranno raggiunte attraverso una formazione teorica e pratica comprendente anche l'acquisizione di competenze comportamentali e conseguita nel contesto lavorativo specifico del profilo, così da garantire, al termine del percorso formativo, la piena padronanza di tutte le necessarie competenze e la loro immediata spendibilità nell'ambiente di lavoro. Particolare rilievo, come parte integrante e qualificante della formazione professionale, riveste, pertanto, l'attività formativa pratica e di tirocinio.

In particolare, gli studenti acquisiranno:

- 1) le basi per le conoscenze dei fenomeni biologici e patologici;
- 2) le adeguate conoscenze sulle condizioni che possono influire sullo stato di nutrizione e sulle metodologie necessarie ad effettuare una corretta valutazione nutrizionale;
- 3) le basi per la messa a punto di programmi nutrizionali specifici e personalizzati in relazione alle diverse patologie, alle richieste del paziente e per interventi di educazione nutrizionale sulla popolazione;
- 4) gli strumenti necessari per effettuare controlli di qualità dei singoli alimenti e della catena di produzione del prodotto alimentare.

Il corso di laurea si svolgerà, anche, in collaborazione con le strutture del Servizio Sanitario Nazionale (S.S.N.) del territorio, per lo svolgimento dei tirocini.

Sbocchi professionali

I laureati in Dietistica sono operatori sanitari cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della Sanità 14 Settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni,

ovvero sono responsabili per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. Svolgono con autonomia professionale le loro prestazioni lavorative in diretta collaborazione con il personale laureato preposto alle diverse responsabilità operative di appartenenza. Sono responsabili dell'organizzazione e del coordinamento delle attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione; svolgono la loro attività professionale in strutture sanitarie, pubbliche o private, autorizzate secondo la normativa vigente in regime di dipendenza o libero-professionale, contribuiscono alla formazione del personale di supporto e concorrono direttamente all'aggiornamento relativo al loro profilo professionale e alla ricerca.

Ordinamento e piano degli studi.

La durata normale del Corso di Laurea in Dietistica è di tre anni, articolati in sei semestri. L'attività didattica consiste in lezioni, esercitazioni pratiche, laboratori linguistici ed informatici, seminari, partecipazione a convegni e conferenze, tirocini professionalizzanti, corsi liberi.

Il percorso didattico del primo anno prevede attività formative di base, tirocini esercitativi di base, laboratorio di lingua inglese e attività formative a scelta dello studente (corsi liberi). Nel secondo anno sono previste attività formative caratterizzanti ed integrative, attività formative a scelta dello studente, ed avrà inizio il tirocinio professionale sul campo. Il terzo anno prevede attività formative di tipo prevalentemente professionalizzante ed integrativo, proseguimento del tirocinio professionalizzante anche correlato con la prova finale per il conseguimento della Laurea. Le attività di tirocinio professionalizzante sul campo saranno svolte, previa intesa, presso servizi di Dietologia e Nutrizione Clinica di Ospedali e altre strutture del SSN (servizio sanitario nazionale) e di Istituzioni private accreditate, e servizi di ristorazione collettiva e di sorveglianza nutrizionale presenti nel territorio. Queste attività sono svolte con la supervisione di Tutori.

L'apprendimento delle competenze scientifico-tecniche e l'acquisizione delle capacità professionali specifiche sono computati in crediti formativi universitari (CFU), con un totale di 180 CFU nei tre anni, 60 per anno.

Credito Formativo

Un credito formativo universitario equivale a 25 ore complessive di lavoro di apprendimento richiesto allo studente (lezioni, seminari, studio individuale). In considerazione, dell'elevato con-

tenuto pratico delle attività formative e delle direttive comunitarie concernenti le professioni sanitarie, la frazione dell'impegno orario complessivo riservata allo studio personale o ad altre attività formative di tipo individuale non può essere superiore al trenta per cento.

I CFU per il tirocinio pratico e per la prova finale prevedono un impegno orario di 18 ore e 25 ore rispettivamente.

I CFU di attività didattica formale, comportano 15 ore di lezione; i CFU per attività di laboratorio (esercitazioni pratiche, laboratori d'informatica e bioinformatica, inglese scientifico) e per attività formative a scelta dello studente (corsi liberi), prevedono 18 ore di attività guidata da Docenti. Le rimanenti ore, fino a 25, sono riservate allo studio e alle rielaborazioni individuali.

Le attività formative, secondo le tabelle ministeriali, sono suddivise in attività di base, caratterizzanti, affini o integrative e altre attività formative, comprensive dei tirocini pratici professionalizzanti. Sono previste inoltre attività formative liberamente scelte dallo studente. Alla prova finale, con la quale si chiude il percorso formativo sono attribuiti un totale di 9 CFU.

L'acquisizione da parte dello studente dei crediti stabiliti per ciascuna attività formativa è subordinata al superamento delle relative prove d'esame o di verifica. Le attività formative di tipo formale di base, caratterizzanti, e affini o integrative, prevedono prove d'esame che danno luogo a votazioni in trentesimi. Per i corsi integrati, articolati in più moduli, al cui svolgimento concorrono più docenti, è individuato un docente, che in accordo con gli altri, presiede al coordinamento delle attività didattiche e della prova d'esame unica con le relative registrazioni.

Per le attività formative di tirocinio pratico applicativo, tenute presso le strutture del CdL e presso i laboratori pubblici e privati, che comportano l'acquisizione di crediti per un totale di 61 CFU e al cui superamento lo studente è tenuto*.

Per il conseguimento della Laurea lo studente deve avere acquisito tutti i crediti previsti (180) ed avere superato le prove di esame e verifica previste e la prova finale.

L'attività didattica relativa al Corso di Laurea in Dietistica è svolta presso le strutture didattiche messe a disposizione della Facoltà di Medicina e Chirurgia, comprese quelle, la cui disponibilità è eventualmente acquisita in regime di convenzione, di stabilimenti eroganti assistenza del Servizio Sanitario Nazionale, sia pubblici che privati. Il dipartimento di Scienze per la Salute, nonché i servizi di dietologia, alimentazione, e nutrizione clinica di strutture sanitarie e non sanitarie convenzionate, dotati di attrezzature tecnico-scientifiche e di competenze in campo nutrizionale, potranno essere pure utilizzati per la formazione professionalizzante e lo svolgimento di tirocini e attività attinenti la prova finale di Laurea.

* Le relative prove di verifica si concludono con una valutazione graduata. Tale valutazione non rientra nel computo della media delle valutazioni riportate negli esami di profitto, ma entra nella costituzione del voto di laurea.

Piano di studio (coorte 2006 - 2007)

Insegnamenti	(CFU)
Il ANNO	
1. Medicina Legale e del Lavoro	(4,0)
a. Medicina del lavoro	(2,0)
b. Medicina legale	(2,0)
2. Fondamenti di Medicina	(4,0)
a. Medicina interna	(2,0)
b. Farmacologia generale	(1,0)
c. Farmacotossicologia speciale per dietistica	(1,0)
3. Principi di Nutrizione Clinica	(3,0)
a. Scienze tecniche dietetiche applicate	(3,0)
4. Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente	(5,0)
a. Gastroenterologia	(3,0)
b. Alimenti probiotici	(1,0)
c. Scienze tecniche dietetiche applicate	(1,0)
5. Igiene	(4,0)
a. Igiene degli alimenti	(2,0)
b. Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari	(2,0)
6. Management aziendale	(6,0)
a. Sociologia generale	(2,0)
b. Organizzazione aziendale	(3,0)
c. Sistemi di elaborazione delle informazioni	(1,0)
7. Disturbi del Comportamento Alimentare	(6,0)
a. Psicologia clinica	(2,0)
b. Psichiatria	(4,0)
8. Didattica opzionale (a scelta dello studente)	(3,0)
9. Tirocinio professionalizzante	(25,0)

III Anno

- | | |
|--|---------------|
| 1. Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo | (5,0) |
| a. Endocrinologia | (4,0) |
| b. Scienze tecniche dietetiche applicate | (1,0) |
| 2. Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica | (6,0) |
| a. Medicina interna | (4,0) |
| b. Informatica per dietistica | (1,0) |
| c. Scienze tecniche dietetiche applicate | (1,0) |
| 3. Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio | (6,0) |
| a. Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare | (2,0) |
| b. Malattie dell'apparato respiratorio | (3,0) |
| c. Scienze tecniche dietetiche applicate | (1,0) |
| 4. Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica | (9,0) |
| a. Medicina interna | (3,0) |
| b. Pediatria generale e specialistica | (2,0) |
| c. Malattie del sangue | (3,0) |
| d. Scienze tecniche dietetiche applicate | (1,0) |
| 5. Tecniche dietetiche applicate alla nefrologia | (4,0) |
| a. Scienze tecniche dietetiche applicate | (4,0) |
| 6. Didattica opzionale (a scelta dello studente) | (3,0) |
| 7. Tirocinio professionalizzante | (18,0) |
| 8. Prova finale | (9,0) |

Piano di studio (coorte 2007 – 2008)

Insegnamenti	(CFU)
I ANNO	
1. Fisica, Statistica ed Informatica	(6,0)
a. Elementi di informatica	(2,0)
b. Fisica Applicata	(2,0)
c. Statistica medica	(2,0)
2. Scienze Biomorfologiche	(4,5)
a. Biologia applicata	(2,0)
b. Anatomia e Istologia	(2,5)
3. Scienze Biochimiche	(3,0)
a. Propedeutica e Biochimica generale	(3,0)
4. Tecnologie Alimentari e Igiene degli Alimenti	(9,0)
a. Scienze e Tecnologie alimentari	(2,0)
b. Scienze Merceologiche	(2,5)
c. Igiene Generale e Applicata	(2,0)
d. Chimica degli alimenti	(2,5)
5. Fisiologia Umana	(2,5)
a. Fisiologia	(2,0)
b. Complementi di Fisiologia per dietistica	(0,5)
6. Microbiologia e Patologia Generale	(4,0)
c. Microbiologia Generale	(1,0)
d. Patologia e Fisiopatologia Generale	(3,0)
7. Biochimica e Fisiologia della Nutrizione	(4,0)
a. Biochimica della Nutrizione	(2,0)
b. Fisiologia dell'alimentazione e nutrizione umana	(2,0)
8. Lingua straniera	(2,0)
9. Didattica opzionale (a scelta dello studente)	(4,0)
10. Tirocinio professionalizzante	(21)

II ANNO

- | | |
|--|---------------|
| 1. Medicina Legale e del Lavoro | (4,0) |
| a. Medicina legale | (4,0) |
| 2. Fondamenti di Medicina | (6,0) |
| a. Medicina interna | (2,0) |
| b. Farmacologia generale | (1,0) |
| c. Farmacotossicologia speciale per dietistica | (1,0) |
| d. Principi di diagnostica di laboratorio per la dietistica | (2,0) |
| 3. Principi di Nutrizione Clinica, attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche | (3,0) |
| a. Scienze tecniche dietetiche applicate | (2,0) |
| b. Attività fisica e prevenzione delle malattie metaboliche | (1,0) |
| 4. Scienze e tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato digerente | (6,0) |
| a. Gastroenterologia | (3,0) |
| b. Alimenti probiotici | (1,0) |
| c. Scienze tecniche dietetiche applicate | (2,0) |
| 5. Igiene e Microbiologia Medica | (5,0) |
| a. Igiene degli alimenti | (2,0) |
| b. Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari | (2,0) |
| c. Microbiologia Medica | (1,0) |
| 6. Management aziendale | (6,0) |
| a. Sociologia generale | (2,0) |
| b. Organizzazione aziendale | (3,0) |
| c. Sistemi di elaborazione delle informazioni | (1,0) |
| 7. Disturbi del Comportamento Alimentare | (7,0) |
| a. Psicologia clinica | (2,0) |
| b. Scienze tecniche dietetiche applicate | (1,0) |
| c. Psichiatria | (4,0) |
| 8. Didattica opzionale (a scelta dello studente) | (2,0) |
| 9. Tirocinio professionalizzante | (21,0) |

III ANNO

- | | |
|---|--------------|
| 1. Tecniche dietetiche applicate alla endocrinologia e alle malattie del metabolismo | (6,0) |
| a. Endocrinologia | (4,0) |
| b. Scienze tecniche dietetiche applicate | (2,0) |

2. Tecniche dietetiche applicate alla medicina preventiva e clinica	(6,0)
a. Medicina interna	(4,0)
b. Informatica per dietistica	(1,0)
c. Scienze tecniche dietetiche applicate	(1,0)
3. Tecniche dietetiche applicate alle malattie dell'apparato cardiovascolare e respiratorio	(6,0)
a. Dieta e malattie dell'apparato cardiovascolare	(2,0)
b. Malattie dell'apparato respiratorio	(3,0)
c. Scienze tecniche dietetiche applicate	(1,0)
4. Tecniche dietetiche applicate alla patologia internistica e pediatrica	(9,0)
a. Medicina interna	(3,0)
b. Pediatria generale e specialistica	(2,0)
c. Malattie del sangue	(3,0)
d. Scienze tecniche dietetiche applicate	(1,0)
5. Tecniche dietetiche applicate alla nefrologia, alle patologie chirurgiche e alla nutrizione enterale e parenterale	(2,0)
a. Scienze tecniche dietetiche applicate	(2,0)
6. Didattica opzionale (a scelta dello studente)	(3,0)
7. Tirocinio professionalizzante	(19,0)
8. Prova finale	(9,0)

Obbligo di frequenza e propedeuticità

La frequenza è obbligatoria per tutti i corsi. Gli studenti sono vivamente consigliati di seguire la sequenza di esami predisposta dalla semestralizzazione.

Per motivi di propedeuticità, gli esami degli insegnamenti elencati nella colonna A potranno essere sostenuti solo dopo aver superato gli esami della Colonna B della stessa Tabella. Per sostenere gli esami del terzo anno bisogna aver sostenuto tutti gli esami del primo anno.

Tabella: propedeuticità

Colonna A

Insegnamento:

Fisiologia Umana (1° anno, 2° sem)

Microbiologia e patologia generale (1° anno, 2° sem)

Fondamenti di Medicina (2° anno, 1° sem)

Igiene (2° anno, 2° sem)

Igiene (2° anno, 2° sem)

Biochimica e Fisiologia della Nutrizione
(1° anno, 2° sem)

Colonna B

Insegnamento:

Scienze Biomorfologiche (1° anno, 1° sem)

Fisiologia Umana (1° anno, 2° sem)

Microbiologia e patologia generale (1° anno, 2° sem)

Tecnologie Alimentari e Igiene degli Alimenti
(1° anno, 1° sem)

Microbiologia e patologia generale
(1° anno, 2° sem)

Fisiologia Umana (1° anno, 2° sem)

Gli esami di profitto e ogni altro tipo di verifica previsti per il Corso di Laurea si svolgono secondo il seguente schema:

Due appelli

tra il 26 gennaio ed il 1° marzo: tra i due appelli dovranno trascorrere almeno 10 giorni

Tre appelli

tra giugno e luglio

Un appello riservato ai "fuori corso"

gennaio o aprile

Un appello

settembre e dicembre

In concomitanza con gli appelli, le lezioni e le restanti attività formative sono sospese.

Conseguimento della Laurea.

La laurea in Dietistica si consegue con il superamento di un esame finale.

L'esame finale di laurea:

- consiste nella redazione di un elaborato e nella dimostrazione di abilità pratiche;
- è organizzato in due sessioni in periodi definiti a livello nazionale;
- la Commissione nominata dal Rettore dovrà predisporre, anche, le modalità della prova di abilità pratica.

Lo studente, ove ne esistano le condizioni, potrà utilizzare i crediti finalizzati alla preparazione della Tesi di Laurea presso strutture cliniche o di base. Tale attività dello studente è definita "Internato di Laurea". Lo studente che intenda svolgere l'Internato di Laurea in una determinata struttura deve presentare, all'inizio del terzo anno di corso, al Docente-relatore, da lui prescelto, una formale richiesta corredata del proprio curriculum. Il Docente, verificata la disponibilità di posti, accoglie la richiesta e contestualmente comunica al Direttore della struttura l'accoglimento della domanda.

Per predisporre alla prova finale lo studente dispone di 9 CFU.

Per essere ammesso all'esame finale di laurea, lo studente deve:

- aver superato tutti gli esami di profitto, ed avere avuto una valutazione positiva del tirocinio;
- aver ottenuto complessivamente i 171 crediti previsti nei tre anni di corso.

Le modalità di presentazione e di valutazione della prova finale saranno analoghe a quelle previste dal regolamento di tesi di Ateneo, fatta salva la congruenza con le date di esame fissate a livello nazionale.

Il curriculum formativo seguito dal Laureato in Dietistica, potrà essere riconosciuto, integralmente o in parte, per l'accesso a corsi di Laurea specialistica attivati in altri Atenei.

Si fa riferimento al Regolamento Didattico dei Corsi di Laurea Triennali di Area Sanitaria per tutto ciò che non è esplicitamente indicato nella presente guida.

Requisiti di ammissione

Accesso: numero programmato.

Durata normale del corso: 3 anni.

Frequenza: obbligatoria.

Sede del corso: Campobasso.

Il termine per la presentazione della domanda di partecipazione alla prova di selezione sarà indicato sul relativo bando di selezione che sarà pubblicato sul sito (www.unimol.it) dell'Università degli Studi del Molise.

Data della prova di selezione: 10 settembre 2007

Le attività didattiche dell'anno accademico 2007/2008 avranno inizio il 15 ottobre 2007.

Università degli studi del Molise

Facoltà di Medicina e Chirurgia

via G. Paolo II contrada "Tappino",

86100 CAMPOBASSO

Tel. 0874 404 716

Fax. 0874 404710

Referenti:

PROF. GIANCARLO SALVATORI

Presidente del CdL

Tel. 0874 404705

E-mail: salvator@unimol.it

PROF MAURIZIO GASPERI

Vice-Presidente del CdL

Tel. 0874404853

E-mail: maurizio.gasperi@unimol.it

SIG MARIO DI ROCCO

Segreteria Didattica del CdL

Tel. 0874 404724

E-mail: mario.dirocco@unimol.it

Anatomia e Istologia

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: SCIENZE BIOMORFOLOGICHE

Obiettivi

Il corso si propone di far acquisire la capacità di descrivere l'organizzazione strutturale del corpo umano dal livello macroscopico a quello microscopico, in condizioni di salute e di conoscere le caratteristiche morfologiche essenziali dei sistemi, degli apparati, degli organi, dei tessuti, delle cellule e delle strutture subcellulari dell'organismo umano, nonché i loro principali correlati morfologici.

Contenuti

Generalità: tessuti epiteliale, connettivo, muscolare e nervoso. Introduzione all'anatomia umana. Organizzazione del corpo umano e terminologia anatomica. Sistema muscolare. Generalità e classificazione delle ossa, muscoli ed articolazioni.

1. Apparato cardiovascolare :Disposizione e struttura. Cuore. Circolazione sistemica. Circolazione polmonare. Sangue, sistema linfatico ed organi emocateretici.
2. Apparato respiratorio : disposizione e struttura .Laringe. Trachea. Bronchi. Polmoni. Pleura. Diaframma.
3. Apparato digerente :disposizione e struttura. Faringe. Esofago. Stomaco. Intestino tenue .Intestino crasso. Intestino retto. Canale Anale. Peritoneo. Pancreas. Fegato.Vie biliari.
4. Apparato urinario: disposizione e struttura. Reni. Ureteri. Vescica. Uretra.
5. Ghiandole esocrine ed endocrine :generalità.
6. Ghiandole endocrine: Ipofisi.Epifisi. Tiroide. Paratiroidi. Ghiandole surrenaliche. Gonadi.
7. Apparato genitale maschile e femminile: cenni sulla disposizione e sulla struttura dei vari organi.
8. Sistema Nervoso Centrale e Sistema Nervoso Periferico.

Testi consigliati

G. GIORDANO, LANZA, *Trattato di Anatomia Umana* EDiERMES (Milano).

ROSATI P., *Istologia*, EDiERMES, Milano.

M. BENTIVOGLIO ET AL., *Anatomia Umana e Istologia*, Ultima edizione, Minerva, Medica.

Biochimica della nutrizione

PROF. GIUSEPPE CALCAGNO

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

Obiettivi

Il corso intende fornire gli elementi di base biochimici e nutrizionali per la comprensione del ruolo dei macronutrienti e micronutrienti contenuti negli alimenti di comune utilizzo nella nutrizione umana.

Contenuti

Basi biochimiche della nutrizione Glucidi, proteine e lipidi nella nutrizione Metabolismo dell'etanolo Principi di regolazione ormonale e di comunicazione intercellulare. Insulina e Glucagone Ciclo nutrizione/digiuno Metabolismo a digiuno Attività fisica e metabolismo Vitamine idrosolubili e liposolubili Fattori vitamino-simili: colina, inositolo, carnitina, taurina.

Testi consigliati

ARIENTI, *Le Basi Molecolari della Nutrizione*, Piccin. Ultima ed.

Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

PAMELA CHAMPE, RICHARD HARVEY, DENISE R. FERRIER, *Le Basi della Biochimica*, Zanichelli, Bologna.

Biologia applicata

PROF. GIOVANNI VILLONE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: SCIENZE BIOMORFOLOGICHE

Obiettivi

Il Corso fornirà agli studenti le informazioni necessarie a comprendere le basi funzionali dei processi biologici rilevanti per l'attività sanitaria, soffermandosi in particolare sugli aspetti dell'organizzazione strutturale e funzionale della cellula e della trasmissione dell'informazione genetica che sono importanti per la comprensione dei processi patologici e delle basi farmacologiche delle moderne terapie.

Contenuti

L'organizzazione della vita, organismi unicellulari e pluricellulari. Uno sguardo sulla vita, classificazione degli esseri viventi La chimica della vita: i composti organici. Organizzazione cellulare. Le membrane biologiche, aspetti funzionale e strutturali. Cromosomi, mitosi e meiosi. DNA: il depositario dell'informazione genetica. RNA e sintesi proteica: l'espressione dell'informazione genetica. Riproduzione. Sviluppo animale, le tappe fondamentali della embriogenesi.

Testi consigliati

CHIEFFI ET AL., *Biologia e Genetica*, EDISES.

ALBERTS ET AL., *L'essenziale*, Zanichelli.

Chimica degli alimenti

PROF. EMANUELE MARCONI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: TECNOLOGIE ALIMENTARI E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti nozioni teorico-pratiche sulla composizione chimico-nutrizionale dei prodotti alimentari, mettendone in evidenza le caratteristiche, le interazioni e le reazioni di modificazione che avvengono durante la preparazione, trasformazione e conservazione degli alimenti.

Contenuti

I principali componenti degli alimenti: acqua, lipidi, proteine, carboidrati e fibra alimentare, minerali. I principali metodi di analisi per la determinazione della composizione centesimale degli alimenti. Digeribilità e biodisponibilità dei nutrienti. Composizione chimico-nutrizionale dei principali alimenti. Etichettatura ed etichettatura nutrizionale degli alimenti. Le principali modificazioni chimiche indotte dai trattamenti di trasformazione e conservazione degli alimenti: reazione di Maillard, alterazione dei lipidi, isomerizzazione degli zuccheri. Marcatori di processo e di prodotto. Alimenti dietetici, prebiotici, probiotici e funzionali.

Testi consigliati

P. CABRAS, A. MARTELLI, *Chimica degli alimenti*, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004.

P. CAPPELLI, V. VANNUCCHI, *Chimica degli alimenti, Trasformazione e conservazione*, Zanichelli, Bologna, 2005.

F. EVANGELISTI, R. RESTANI, *Prodotti dietetici*, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2003.

T.M. COULTATE, *Chimica degli Alimenti*, Zanichelli, Bologna, 2004.

A. MARIANI COSTANTINI, C. CANNELLA, G. TOMASSI, *Fondamenti di nutrizione umana*, Il pensiero scientifico Editore, 1999.

Complementi di fisiologia per dietistica

PROF. GIANCARLO SALVATORI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FISILOGIA UMANA

Obiettivi

Lo studente deve acquisire elementi teorici e metodologici indispensabili per la valutazione del Metabolismo di Base e di quello di attività.

Contenuti

Regolazione dell'assunzione calorica e del bilancio energetico. Dispendio energetico e tecniche di misura. Dispendio energetico totale giornaliero. Tecniche di misura: calorimetria diretta e indiretta, diario delle attività, monitoraggio della frequenza cardiaca. Stima del dispendio energetico a riposo e durante l'attività fisica.

Testo consigliato

Fisiologia dell'Uomo (ed. 2002). A.A.V.V., EDI-ERMES, s.r.l., Milano.

Elementi di informatica

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FISICA, STATISTICA ED INFORMATICA

Obiettivi

Fornire le conoscenze di base relative all'Information Technology e alle strutture di supporto dell'informatica; conoscenza delle nozioni fondamentali riguardanti le reti e i pacchetti informatici. Fornire le conoscenze di base relative ai database, agli elementi che formano un'applicazione di database, all'organizzazione dei dati archiviati, ai database più noti, con particolare riferimento all'area di interesse sanitario.

Contenuti

Concetti di base dell' Informatica. L'Information Technology. Tipi di computer. Architettura funzionale di un computer. Componenti hardware di un computer. Reti telematiche. Il software di base ed applicativo.

Testo Consigliato

D. P., CURTIN, K. FOLEY, K. C. MORIN, *l'informatica di base*, Mac Grow Hill, 2002.

Fisica applicata

PROF. ROBERTO DI CAPUA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FISICA, STATISTICA ED INFORMATICA

Obiettivi

Il corso si propone di fornire agli studenti le conoscenze fondamentali sui principi e sui meccanismi fisici che sono alla base dei processi fisiologici. Gli argomenti che verranno trattati, di meccanica, di statica e dinamica dei fluidi, di fondamenti di termodinamica, di elettricità elementare, saranno sempre corredate da esempi applicativi in ambito medico e fisiologico.

Contenuti

Le forze, misura delle forze e loro effetti. Momento di una forza, le leve e loro classificazione, la carrucola. Forza peso, forza elastica, attriti, piano inclinato. Posizione, velocità e accelerazione; principio di inerzia, effetto delle forze sul moto. Lavoro ed energia. Baricentro e moto del baricentro. Densità. Pressione e sue unità di misura. Il principio di Pascal. Elevatore idraulico. Pressione idrostatica. Legge di Stevino. Vasi comunicanti. Pressione atmosferica e sua misura. Principio di Archimede. Galleggiamento dei corpi. Moto stazionario e laminare. Equazione di continuità. Portata. Teorema di Bernoulli e sue applicazioni. Viscosità. Equazione di Poiseuille. Termologia. Dilatazione termica. Leggi dei gas. Calore e sua unità di misura. Calore specifico. Trasmissione del calore. Conduzione, convezione ed irraggiamento. Cambiamenti di stato. Solubilità dei gas nei liquidi. Osmosi. Elettrostatica elementare: carica elettrica, campo elettrico, potenziale elettrico. Isolanti e conduttori, condensatori. Corrente elettrica, resistenza elettrica, legge di Ohm, legge di Joule. Fenomeni magnetici.

Testi consigliati

G. DUNCAN, *Fisica per scienze biomediche*, Casa Editrice Ambrosiana, Milano (1998).

G. ROBERTI, P. RUSSO, *Esercizi di fisica biomedica*, Casa Editrice Ambrosiana, Milano (1990).

Il docente fornirà inoltre delle proprie dispense sugli argomenti più specifici.

Fisiologia

PROF. GIOVANNANGELO ORIANI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FISILOGIA UMANA

Obiettivi

Fornire allo studente le nozioni fondamentali sui principi e meccanismi del funzionamento dell'organismo umano.

Contenuti

Membrane cellulari e trasporto di soluti attraverso le membrane. Trasmissione sinaptica. Sangue ed emostasi. Sistema respiratorio. Meccanica respiratoria. Trasporto dei gas. Volumi polmonari. Controllo della respirazione. E. A. B. Acidosi ed alcalosi. Spirometro. Apparato digerente: aspetti morfofunzionali dell'apparato digerente. Attività motoria dell'apparato digerente. Attività secretoria dell'apparato digerente. La secrezione salivare. La secrezione gastrica. La secrezione intestinale. Funzione del fegato. La bile: formazione e secrezione. Processi digestivi di carboidrati, lipidi e proteine. Assorbimento di carboidrati, proteine, grassi, acqua e sali minerali. La secrezione pancreaticca. Sistema nervoso: cenni. Sistemi sensoriali, sistemi motori. Sistema nervoso autonomo. Recettori: cenni. Il circuito cardiovascolare. Ciclo cardiaco e attività elettrica del cuore. E.C.G. Controllo del cuore. Gittata cardiaca. Pressione arteriosa. Sistema di controllo della pressione arteriosa. Le principali funzioni del rene. Controllo renale della pressione arteriosa. Sistema endocrino: pancreas, ipofisi, tiroide. Paratiroidi. Surrene. Termoregolazione e metabolismo. Temperatura corporea e scambi energetici. Regolazione della temperatura corporea. Fisiologia e regolazione endocrina della funzione riproduttiva. Parto. Lattazione.

Testi consigliati

Fisiologia dell'Uomo (ed. 2002), A.A. V.V., EDI-ERMES, s.r.l., Milano.

Anatomia e Fisiologia (ed. 2005), GARY A. THIBODEAU, KEVIN T. PATTON, Casa Ed. Ambrosiana.

Fisiologia Umana (ultima ed.), RINDI G., MANNI E., UTET, Torino.

Fisiologia (ed. 2005), D. U. SILVERTHORN, Casa Editrice Ambrosiana.

Fisiologia (ed. 2000), BERNE R. M., LEVY M. N., Casa Editrice Ambrosiana.

Fisiologia Medica, F. CONTI. EDI-ERMES 2005.

Fisiologia Umana, GERMANN, Stanfield, EDISES, 2004.

Fisiologia dell'alimentazione e nutrizione umana

PROF: GIANCARLO SALVATORI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: BIOCHIMICA E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE

Obiettivi

Il Corso di Fisiologia dell'alimentazione e Nutrizione umana si propone di fornire gli strumenti necessari a comprendere il ruolo dei diversi nutrienti per il nostro organismo. A tal fine il corso prevede una prima parte dedicata allo studio della composizione corporea e alla valutazione dello stato di nutrizione una seconda parte dedicata allo studio dei fabbisogni nutrizionali, una terza dedicata all'analisi del valore nutrizionale delle varie classi di alimenti.

Contenuti

Composizione corporea e valutazione dello stato di nutrizione. Composizione del corpo umano in vivo: Peso corporeo e statura, misurazione dei fluidi corporei, compartimenti idrici, il modello dei cinque livelli, distribuzione corporea dei diversi elementi, misurazione della massa corporea lipidica e alipidica, l'uomo di riferimento. Valutazione dello stato di nutrizione. Lo stato di nutrizione in Italia. **Criteri generali per una dieta equilibrata.** Le caratteristiche dei macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine). Fabbisogno lipidico e glucidico. Valutazione della qualità proteica e fabbisogno proteico. Le caratteristiche dei micronutrienti (vitamine, sali e oligoelementi). Implicazione dei sistemi fisiologici nel trattamento dei macro e micronutrienti. Acqua, elettroliti, equilibrio acido-base. Le bevande alcoliche. LARN. Linee guida per una sana alimentazione. **Importanza nutrizionale degli alimenti.** Classificazione degli alimenti dal punto di vista nutrizionale. Gli alimenti plastici o proteici: carni, pesci, latte e latticini, formaggi, uova, legumi. Gli alimenti energetici: cereali e derivati, oli e grassi. Gli alimenti protettivi: ortaggi e frutta. Confronto dei vari alimenti appartenenti allo stesso gruppo. Tabelle di composizione degli alimenti.

Testi consigliati

Appunti dalle lezioni.

COSTANTINI, CANNELLA, TOMASSI, *Fondamenti di Nutrizione Umana*, Il Pensiero Scientifico ed. Roma. *Fisiologia dell'Uomo*, AA.VV., Edi-ermes (ultima edizione).

LIBRI DI APPROFONDIMENTO:

GARROW, JAMES, RALPH, *Human Nutrition and Dietetics*, Churchill Livingstone (ultima edizione).

GEISSLER, POWERS, *Human Nutrition*, Churchill Livingstone (ultima edizione).

SIZER, WHITNEY, *Nutrition Thomson* (ultima edizione).

Igiene generale e applicata

PROF.SSA MICHELA LUCIA SAMMARCO

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: TECNOLOGIE ALIMENTARI E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Obiettivi

Fornire gli strumenti utili per comprendere le modalità per prevenire le infezioni alimentari e l'epidemiologia ad esse connesse.

Contenuti

Ambiente e sicurezza Sanificazione Disinfezione Disinfestazione Sterilizzazione Epidemiologia e profilassi delle patologie indotte da: - listeria - escherichia coli - clostridium perfringens - stafilococco aureo - bacillus cereus - vibrio parahemolyticus - salmonelle minori.

Testi consigliati

Il docente fornirà il materiale alla fine della lezione.

Inglese scientifico

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: LINGUA STRANIERA

Obiettivi

Obiettivi didattici basati sulle teorie dell'approccio comunicativo e diretto sull'analisi linguistica del discorso scientifico. Obiettivo generale: potenziamento delle abilità linguistiche di base, espansione della terminologia scientifica generale e di espressioni linguistiche. Obiettivi specifici: Riassunto orale e scritto (Abstract, Oral Presentation).

Contenuti

Visione generale: letture di materiali didattici estratti sia da giornali e riviste di cultura generale contenenti articoli medico-scientifici sia della letteratura più specialistica in modo da esporre i partecipanti ad una vasta gamma di vocaboli ed espressioni di natura sia del linguaggio comune che di quella scientifica. Produzione/comprendimento testo scritto: la comprensione del testo tramite l'analisi attiva e interattiva: Outline: ricostruzione dei punti salienti del testo organizzandoli in uno schema prestabilito. Formal Schemata della pubblicazione scientifica: esposizione ed apprendimento dell'organizzazione specifica della pubblicazione scientifica. -Abstract: particolare attenzione verrà indirizzata a questa sezione del discorso scientifico. Prova finale: Abilità comunicativa scritta e orale di argomento a scelta tramite l'applicazione di tecniche di sintesi (outline) sia al riassunto scritto (150-250 parole) che alla presentazione orale (15-20min.).

Testi consigliati

Il materiale didattico verrà scrupolosamente selezionato in base alle competenze linguistiche dei partecipanti in modo da portarli ad una comprensione/sintesi/discussione del testo senza dover ricorrere alla traduzione.

Appunti riguardanti alcuni elementi salienti del corso verranno distribuiti durante le lezioni.

DAY ROBERT A., *Scientific English*, Oryx Press. Westport, CT, 1995.

MICHAEL ALLEY, *The Craft of Scientific Presentations: Critical Steps to succeed and critical errors to avoid*, Springer Verlag, New York, NY 2003.

MIMI ZEIGER, *Essentials of Writing Biomedical Research Papers*, McGraw-Hill, San Franci CA, 2000.

Microbiologia generale

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE

Obiettivi

Obiettivo principale del corso sarà quello di guidare lo studente nell'apprendimento delle nozioni fondamentali relative all'organizzazione strutturale e molecolare e alle funzioni dei principali agenti infettivi di interesse medico (virus, batteri, funghi e parassiti). Si ritiene altresì necessario che alla fine del corso lo studente abbia maturato le basi logiche per il riconoscimento del rischio infettivo, le tecniche di prelievo del campione ed i presidi di base per l'abbattimento della carica microbica.

Contenuti

I diversi settori della Microbiologia. La classificazione dei microrganismi. Caratteristiche strutturali e funzionali delle cellule procariotiche ed eucariotiche. L'osservazione dei microrganismi; il microscopio ottico ed elettronico; le colorazioni semplici e differenziali. Sterilizzazione mediante calore, radiazioni e filtrazione. Controllo della crescita mediante l'uso di agenti chimici. I batteri: organizzazione generale, morfologia e fisiologia; endospore: processo di sporificazione e germinazione; i miceti: morfologia, nutrizione e riproduzione; - i lieviti e le muffe. i protozoi: morfologia, nutrizione e riproduzione; i virus: - struttura e composizione della particella virale; - replicazione, assemblaggio e liberazione; - virus animali e batteriofagi; - metodi di coltivazione dei virus; crescita e metabolismo dei microrganismi: principali vie anaboliche e cataboliche. Coltivazione dei microrganismi: - i terreni di coltura; - condizioni chimico-fisiche necessarie per l'accrescimento; - mantenimento e conservazione dei microrganismi; - riproduzione e accrescimento dei microrganismi; - la curva di crescita batterica. Metodi per la titolazione dei microrganismi. Saggi di sensibilità agli antibiotici.

Testi consigliati

F. BISTONI, G. NICOLETTI, V. M. NICOLOSI, *Microbiologia e Microbiologia Clinica*, Masson.

CEVENINI, SAMBRI, *Microbiologia e Microbiologia Clinica per i Corsi di Laurea in Professioni Sanitarie*, Piccin.

PRESCOTT, L. M., HARLEY J. P. AND DONALD A. K., *Microbiologia*, Zanichelli, 1995.

Patologia e Fisiopatologia generale

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MICROBIOLOGIA E PATOLOGIA GENERALE

Obiettivi

Conoscenza delle cause estrinseche ed intrinseche di malattie dell'uomo e dei meccanismi patogenetici fondamentali. Conoscenza dei fondamentali meccanismi biologici di difesa, di reazione al danno e di riparazione. Conoscenza delle alterazioni cellulari e di funzioni non differenziate. Conoscenza delle alterazioni primarie di funzioni differenziate dei principali organi e sistemi.

Contenuti

Etiologia generale / Agenti fisici - Radiazioni ionizzanti, eccitanti, termiche. Danno da energia elettrica ed Energia termica. Variazioni della pressione esterna. / Agenti chimici e danno da radicali liberi. / Agenti biologici: meccanismi generali dell'azione patogena di virus, batteri e protozoi. / Alterazioni genetiche: Alterazioni cromosomiche, malattie monogeniche e poligeniche-multifattoriali. Reazioni al danno / Immunità naturale ed Infiammazione. / Immunità adattativa. Sieroterapia e vaccinazione. Ipersensibilità. Malattie autoimmuni. Immunodeficienze congenite ed acquisite. / Emostasi. Sindromi trombotiche ed emorragiche. / Riparazione Alterazioni cellulari e di funzioni non differenziate / Patologia cellulare: necrosi, apoptosi e degenerazioni cellulari. / Patologia dello spazio extracellulare: fibrosi ed amiloidosi. / Alterazioni della proliferazione e della differenziazione cellulare: regolazione della proliferazione cellulare ed adattamenti dei tessuti; basi molecolari della trasformazione neoplastica; caratteristiche della crescita e dell'invasività dei tumori Alterazioni primarie di funzioni differenziate di organi e sistemi / Etiologia e patogenesi delle principali alterazioni della funzione respiratoria, digerente, emopoietica, renale, riproduttiva e della omeostasi termica ed idro-salina. / Etiologia e patogenesi delle principali alterazioni del sistema circolatorio, del fegato e del metabolismo glicidico e lipidico.

Testi consigliati

WOOLF, *Patologia generale – meccanismi della malattia*, ed. Idelson Gnocchi, 2002.

PONTIERI, *Patologia e fisiopatologia generale (per i corsi di laurea in professioni sanitarie)*, ed. Piccin, 2007 (II edizione).

STEVENS & LOWE, *Patologia*, ed. Ambrosiana, 2001 (II edizione).

CARUSO & LICASTRO, *Compendio di Patologia*, ed. Ambrosiana, 2007.

DEL GOBBO, *Immunologia per le lauree sanitarie*, ed. Piccin, 2007.

Propedeutica e biochimica generale

PROF. GIUSEPPE CALCAGNO

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: SCIENZE BIOCHIMICHE

Obiettivi

Contribuire alla formazione scientifico-culturale dello studente attraverso di un metodo rigoroso di studio e di ragionamento rivolto all'acquisizione delle basi della chimica e della biochimica indispensabili per la risoluzione di problematiche biomediche che saranno affrontate nel corso degli studi. Obiettivi generali del corso sono di portare lo studente a conoscere le caratteristiche degli elementi e delle molecole presenti nei sistemi biologici, con particolari approfondimenti su quelle molecole di interesse medico/biologico al fine di comprendere i principali processi metabolici cellulari.

Contenuti

Chimica e Propedeutica biochimica. Atomo. Numero atomico e numero di massa. Peso atomico. Isotopi. Struttura dell'atomo. Tavola periodica. Legame ionico. Legame covalente. Forze di Van der Waals. Legame a idrogeno. Elementi: metalli e non metalli. Reazioni chimiche. Concetto di mole. Numero di Avogadro. Trasformazioni chimiche. Equilibrio chimico. Stati di aggregazione della materia. Soluzioni: solubilità dei composti polari e non polari. Modi di esprimere la concentrazione di una soluzione. Dissociazione elettrolitica. Pressione osmotica. Osmole e coefficiente isotonic. Soluzioni isotoniche, ipotoniche ed ipertoniche. Soluzioni fisiologiche. Dissociazione dell'acqua. Definizione di acidità, basicità e neutralità. Definizione di pH. Acidi e basi. Le soluzioni tampone. Gruppi funzionali in molecole d'interesse biologico I principali composti organici: idrocarburi, alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, ammine, esteri, ammidi, chetoacidi, ossiacidi. Monosaccaridi: ribosio, glucosio, fruttosio. Legame glicosidico. Disaccaridi: saccarosio e lattosio. Polisaccaridi: amido, glicogeno e cellulosa. Amminoacidi. Legame peptico. Acidi nucleici. Cenni sui componenti strutturali degli acidi nucleici: basi azotate, nucleosidi e nucleotidi. Biochimica generale: struttura delle proteine, aminoacidi, legame peptidico. Struttura delle proteine. Mutazioni genetiche. Struttura molecolare. Meccanismi di legame con ossigeno. Generalità sugli enzimi. Metabolismo dei carboidrati Glicolisi Ciclo dell'acido citrico e via dei pentosi fosfati Trasporto di elettroni e fosforilazione ossidativa. Gluconeogenesi Biosintesi di polisaccaridi importanti Metabolismo dei lipidi Utilizzo e trasporto dei grassi e del colesterolo Ossidazione degli acidi grassi Biosintesi degli acidi grassi Biosintesi dei triacilgliceroli Fosfolipidi steroidi, isoprenoidi ed eicosanoidi Metabolismo dei composti dell'azoto Metabolismo degli aminoacidi.

Testi consigliati

JOHN MCMURRY, *Fondamenti di Chimica Organica*, Zanichelli, Bologna.

RITTER PECK, *Fondamenti di Biochimica*, ed. Zanichelli, Bologna.

STEFANI MASSIMO, TADDEI NICCOLÒ, *Chimica Biochimica e Biologia Applicata*, ed. Zanichelli, Bologna.

PAMELA CHAMPE, RICHARD HARVEY, DENISE R. FERRIER, *Le Basi della Biochimica*, Zanichelli, Bologna.

Qualsiasi testo di gradimento dello studente, di recente edizione e discusso col docente.

Scienze e tecnologie alimentari

PROF. GIANFRANCO PANFILI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: TECNOLOGIE ALIMENTARI E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Obiettivi

Il corso fornisce le conoscenze scientifiche di base e tecnico-applicative della produzione e conservazione degli alimenti.

Contenuti

Introduzione al corso, classificazione dei processi tecnologici e loro rappresentazione. I materiali grezzi e le operazioni preliminari. Operazioni unitarie dei processi tecnologici. Conservazione con il calore, termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione. Trattamenti basati sulla disidratazione. Conservazione con il freddo, refrigerazione, congelamento, surgelazione. Conservanti chimici. Generalità sul packaging. Esempi di processi di produzione di alimenti: latte e derivati, cereali e derivati.

Testi consigliati

P. CABRAS, A. MARTELLI, *Chimica degli alimenti*, Piccin Nuova Libreria, Padova, 2004.

P. CAPPELLI, V. VANNUCCHI, *Chimica degli alimenti conservazione e trasformazione*, II edizione, Zanichelli, Bologna, 2000.

Appunti delle lezioni e dispense fornite dal docente.

Scienze merceologiche

PROF. LAURA RECCHIA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: TECNOLOGIE ALIMENTARI E IGIENE DEGLI ALIMENTI

Obiettivi

Conoscenza dei principali processi di trasformazione delle materie prime alimentari in prodotti finiti. Conoscenza delle applicazioni del controllo e della gestione della qualità dei prodotti in funzione della normativa vigente. Organismo e nutrienti: l'importanza della qualità per il benessere.

Contenuti

Materie prime, dinamica produttiva e intensità d'uso. Risorse e dematerializzazione. Trasformazione delle materie prime in semilavorati e prodotti finiti. Materie prime alimentari: agricole, ittiche, di sintesi biologica e chimica. Il fabbisogno alimentare. I principi alimentari. Consumi, approvvigionamento e bilancia commerciale nel settore agro-alimentare italiano. L'industria alimentare italiana. Modifiche strutturali e tendenze dell'agricoltura italiana. La qualità dei prodotti e la qualità aziendale. Controllo degli approvvigionamenti, della progettazione e del processo produttivo. Gli organismi di certificazione e la certificazione di conformità. La certificazione dei prodotti. La rintracciabilità di filiera. I sistemi di accreditamento e gli accordi sopranazionali di riconoscimento reciproco. Le responsabilità del produttore. I costi della qualità e del controllo di qualità. Gestione della qualità (Quality management) e qualità totale.

Testi consigliati

E. CHIACCHIERINI, M. C. LUCCHETTI, *Materie prime, trasformazione ed impatto ambientale*, Kappa Edizione.

Materiale fornito dal docente.

Statistica medica

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FISICA, STATISTICA ED INFORMATICA

Obiettivi

Il corso si propone di introdurre gli studenti all'applicazione dei metodi quantitativi nello studio dei fenomeni socio-sanitari e di fornire gli strumenti di base per leggere e interpretare i risultati di uno studio scientifico. Alla fine del corso lo studente dovrà sapere:

- 1) rappresentare i dati relativi a un fenomeno socio-sanitario attraverso tabelle e grafici.
- 2) descrivere le distribuzioni di dati con i principali indici statistici di tendenza centrale, posizione, variabilità, relazione tra variabili.
- 3) applicare il calcolo delle probabilità nello studio dei fenomeni socio-sanitari.
- 4) applicare i metodi per la stima di un parametro della popolazione.
- 5) leggere una tabella dove sono riportati i risultati di un'analisi statistica per il confronto tra gruppi e per la stima dei parametri nella popolazione.

Contenuti

Metodi statistici per la sintesi e la rappresentazione dei dati quantitativi e qualitativi relativi ai fenomeni socio-sanitari (codifica e registrazione delle informazioni, classificazione delle variabili, tabelle e grafici, misure di centralità e variabilità, misure di associazione, correlazione regressione). Principi del calcolo delle probabilità e loro applicazione nella valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dell'individuo (probabilità di un evento semplice e composto, teorema di Bayes, distribuzioni di probabilità). Indagine esaustiva e indagine campionaria; popolazione e campione casuale. Concetti generali di inferenza statistica (distribuzione di campionamento, parametro, stima e stimatore) Intervallo di confidenza di una misura Test statistico di ipotesi per il confronto tra gruppi e principali applicazioni in campo socio-sanitario.

Testi consigliati

LANTIERI, RISSO, RAVERA, *Statistica medica per le professioni sanitarie*, McGraw-Hill, Libri Italia, Milano, 2004.

M. PAGANO, K. GAUVREAU, *Biostatistica*, ed. Gnocchi, Napoli 1994.

Alimenti probiotici

PROF. RAFFAELE COPPOLA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO:
SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ALLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Obiettivi

Fornire elementi atti a raggiungere una buona conoscenza dei microrganismi probiotici, del loro ruolo e impiego nella produzione di alimenti probiotici.

Contenuti

Richiami di biologia dei microrganismi; Classificazione dei microrganismi in rapporto all'uomo e all'alimento; I principali gruppi microbici utili; I microrganismi probiotici: ruolo e proprietà; Fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi probiotici; Gli alimenti probiotici.

Testo consigliato

Appunti dalle lezioni Dispense fornite dal docente.

Epidemiologia e prevenzione delle patologie alimentari

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: IGIENE

Obiettivi

Far acquisire le competenze necessarie per comprendere l'epidemiologia delle patologie a trasmissione alimentare e mettere in atto interventi di prevenzione nella comunità.

Contenuti

- 1) principi e generalità sulle patologie infettive a genesi alimentare.
- 2) epidemiologia e prevenzione delle principali infezioni e intossicazioni alimentari.
- 3) problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva.
- 4) caratteristiche dei principali microrganismi patogeni e metodi di analisi microbiologica.
- 5) epidemiologia e prevenzione delle patologie a componente nutrizionale.

Testo consigliato

Appunti delle lezioni e dispense a cura del docente.

Slide delle lezioni.

Farmacologia generale

PROF. MAURIZIO TAGLIALATELA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FONDAMENTI DI MEDICINA

Obiettivi

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze specifiche sui parametri e sulle costanti farmacologiche più rilevanti nella terapia, al fine di conoscere le caratteristiche farmacocinetiche e farmacodinamiche dei vari farmaci, nonché i loro effetti tossici.

Contenuti

Elementi di farmacocinetica: assorbimento e principali vie di somministrazione dei farmaci, distribuzione, metabolismo ed eliminazione dei farmaci. I principali parametri farmacocinetici: volume di distribuzione, clearance, emivita, biodisponibilità. Dose di mantenimento, dose di carico. Elementi di Farmacodinamica: meccanismo d'azione dei farmaci. Definizione di agonista, antagonista, agonista parziale, agonista inverso. Curve dose-risposta: definizione di efficacia e di potenza farmacologica. La variabilità individuale della risposta ai farmaci: iper- ed ipo-reattività, tolleranza, reazioni allergiche, idiosincrasia. La sperimentazione preclinica e clinica dei farmaci. Elementi di farmaco-tossicologia: effetti tossici dei farmaci, interazione tra farmaci, abuso, tolleranza, dipendenza. Interazioni tra farmaci. Farmaci in condizioni fisiologiche e/o parafisiologiche peculiari: farmacologia prenatale, perinatale e pediatrica, farmaci ed allattamento; Reazioni avverse, Farmacovigilanza.

Testi consigliati

1. MYCEK M. J., HARVEY, R.A.& CHAMPE, P. C., *Farmacologia*, Zanichelli.
2. FURLANUT, *Farmacologia Generale e Clinica per le Lauree Triennali*, Piccin 2004.
3. KATZUNG, *Farmacologia*, Piccin, 2006.
4. GOODMAN AND GILMAN, *Le basi farmacologiche della terapia*, McGraw-Hill, 2004.

Farmacotossicologia speciale per dietistica

PROF. MAURIZIO TAGLIATELA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FONDAMENTI DI MEDICINA

Obiettivi

Il corso intende fornire allo studente le conoscenze specifiche sui parametri e sulle costanti farmacologiche più rilevanti nella terapia, al fine di conoscere le caratteristiche farmacocinetiche e farmacodinamiche dei vari farmaci, nonché i loro effetti tossici.

Contenuti

Nozioni di base relative ad azione, efficacia e tossicità di farmaci appartenenti alle seguenti classi principali di gruppi terapeutici:

1. Trattamento farmacologico dell'obesità (farmaci ad azione centrale o anoressizzanti, farmaci ad azione periferica).
2. Trattamento farmacologico dei principali disturbi del comportamento alimentare: principi di neuropsicofarmacologia. Farmaci psicoanalitici ed antidepressivi.
3. Farmacologia endocrina: Ormoni tiroidei e farmaci antitiroidei; Glucocorticoidi; Estrogeni/antiestrogeni; Androgeni/antiandrogeni; Ormone della crescita; Insulina e farmaci antidiabetici orali.
4. Farmaci ipolipidemizzanti.
5. Microminerali e macrominerali; integratori alimentari.
6. Farmacologia e tossicologia delle vitamine.
7. Elementi di tossicologia alimentare: sostanze tossiche negli alimenti; residui ed additivi negli alimenti; micotossine; tossine batteriche. Parametri di valutazione del rischio tossicologico nella sicurezza alimentare.

Testi consigliati

1. MYCEK M. J., HARVEY, R.A. & CHAMPE, P. C., *Farmacologia*, Zanichelli.
2. FURLANUT, *Farmacologia Generale e Clinica per le Lauree Triennali*, Piccin 2004.
3. KATZUNG, *Farmacologia*, Piccin, 2006.
4. GOODMAN AND GILMAN, *Le basi farmacologiche della terapia*, McGraw-Hill, 2004.

Gastroenterologia

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO:

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ALLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di gastroenterologia utili per la comprensione delle particolari necessità alimentari nelle diverse condizioni patologiche.

Contenuti

Approccio al paziente con problematiche gastroenterologiche: Definizione dei segni e dei sintomi Ruolo della radiologia e dell'endoscopia nell'approccio investigativo o Esofago: Il reflusso esofagogastrico e le sue complicanze Disturbi motori dell'esofago Diverticoli dell'esofago Tumori esofagei o Stomaco e duodeno: Dispepsia *Helicobacter pylori* L'ulcera peptica e le sue complicanze Tumori dello stomaco o Pancreas: Pancreatite acuta e cronica Tumori pancreatici o Patologia biliare: La calcolosi della colecisti e le sue complicanze Tumori della colecisti, delle vie biliari e dell'ampolla o Fegato: Le epatite acute e croniche Cirrosi o Intestino tenue e colon: La malattia celiaca La sindrome dell'intestino irritabile La malattia di Crohn La colite ulcerosa La malattia diverticolare Polipi intestinali e tumori del colon.

Testi consigliati

UNIGASTRO, *Manuale di gastroenterologia*, edizione Masson.

Igiene degli alimenti

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: IGIENE

Obiettivi

Far acquisire le competenze necessarie per comprendere le norme di buona preparazione nei processi alimentari e mettere in atto interventi di prevenzione nella comunità.

Contenuti

- 1) cenni sulla normativa italiana nel settore dell'igiene e del controllo dei prodotti alimentari.
- 2) il concetto di qualità nella produzione alimentare.
- 3) i prerequisiti della sicurezza alimentare: locali ed attrezzature.
- 4) igiene del personale.
- 5) le norme di buona preparazione nei processi alimentari.
- 6) l'HACCP: aspetti teorici e applicativi.
- 7) il controllo igienico degli alimenti.
- 8) problemi igienico-sanitari nella ristorazione collettiva.
- 9) igiene dell'acqua nelle preparazioni alimentari.

Testo consigliato

Appunti delle lezioni e dispense a cura del docente.
Slide delle lezioni.

Medicina del lavoro

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MEDICINA LEGALE DEL LAVORO

Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di medicina del lavoro utili nelle attività correlate all'alimentazione alla nutrizione ed alla dietistica.

Contenuti

Concetti generali di Medicina del Lavoro. Tossicologia occupazionale. Principi di Ergonomia. Rischi chimici, fisici e biologici in ambiente sanitario. Principali normative sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. Tutela degli ambienti e del lavoro (DLGS 626/94). La sorveglianza sanitaria.

Testi consigliati

Non definiti.

Medicina interna

PROF. NICOLA FERRARA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: FONDAMENTI DI MEDICINA

Obiettivi

Lo studente durante il corso dovrà acquisire le principali nozioni di metodologia e semeiotica medica, nonché la fisiopatologia e la clinica delle principali patologie d'organo ad elevata prevalenza. Dovrà, inoltre, essere in grado di integrare i segni ed i sintomi alle indagini di laboratorio e strumentali per sviluppare un idoneo ragionamento clinico.

Contenuti

La cartella clinica. Anamnesi. Esame obiettivo. Esami ematochimici e strumentali. Approccio integrato alla valutazione del "sintomo": dolore (toracico, addominale, la cefalea), febbre, dispnea, cianosi, tosse, edema – anasarca, nausea e vomito, ematemesi e melena, itter. Disturbi dell'equilibrio acido-base. Disturbi dell'equilibrio ideo-elettrolitico. Anemia. Patologia cardio-circolatoria: principi generali di fisiopatologia del piccolo e grande circolo, insufficienza venosa acuta e cronica emocoagulazione – tromboembolia, la malattia aterosclerotica, arteriopatie acute e croniche, collasso cardiovascolare e shock. Ipertensione arteriosa: epidemiologia, patogenesi, complicanze, profilassi, terapia. Ipotensione. Ortostatica. Sincope. Le Infezioni. Nosocomiali. Le Epatiti. Osteoporosi: patogenesi, profilassi, terapia. Insufficienza Renale.

Testo consigliato

Appunti delle lezioni.

Medicina legale

PROF. CARLO CAMPOBASSO

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MEDICINA LEGALE DEL LAVORO

Obiettivi

Fornire elementi fondamentali di medicina legale, medicina sociale, deontologia ed etica della professione sanitaria, utili nell'esercizio delle attività specifiche correlate all'alimentazione, alla nutrizione e alla dietistica.

Contenuti

- a) Medicina legale generale: sistematica della disciplina e attività medico-legali. La causalità materiale: concetto di causa e concausa; il rapporto causale secondo il codice penale e civile. Medicina legale penalistica: la responsabilità penale, il consenso dell'avente diritto, lo stato di necessità. Delitti contro la vita: omicidio doloso, preterintenzionale e colposo, omicidio del consenziente. Infanticidio. Morte conseguente ad altro reato. Delitti contro l'incolumità individuale: percosse e lesioni personali. L'imputabilità e le cause di esclusione dell'imputabilità. Medicina legale civilistica: la capacità giuridica e la capacità di agire. La responsabilità civile e il danno risarcibile (danno alla salute e danno biologico). La responsabilità professionale. Leggi di particolare interesse medico-legale: tutela della privacy e DLgs n° 196/03. Igiene e sicurezza del lavoro e DLgs n° 626/94. Violenza sessuale e L n° 66/96. IVG e L. n° 194/78. Norme per l'accertamento e certificazione della morte e L. n° 578/93. Trapianti d'organo e L. 91/99.
- b) Aspetti giuridici e deontologici delle professioni sanitarie: Doveri professionali: rapporti tra medicina e diritto. Il Codice Deontologico: disposizioni generali, doveri e obblighi peculiari del sanitario, rapporti con il cittadino, con i colleghi, con il SSN e con enti pubblici o privati. La liceità giuridica dell'atto diagnostico-terapeutico: il consenso informato, il segreto professionale. Qualificazione giuridica degli operatori sanitari (pubblico ufficiale, incaricato di pubblico servizio, esercente un servizio di pubblica necessità). Gli obblighi di informativa con la Polizia e con l'Autorità giudiziaria: referto e denuncia di reato. Le denunce obbligatorie. Il certificato medico ed il falso ideologico. La cartella clinica ed il falso in atto pubblico. L'obbligo di curare e l'omissione di soccorso. Problematiche etico-deontologiche correlate ai disabili, tossicodipendenti e sieropositivi.
- c) Medicina sociale: La tutela della salute e il Servizio Sanitario Nazionale. Previdenza e Assistenza Sociale. I problemi medico legali del diritto previdenziale e assicurativo: assicurazioni obbligatorie (INAIL ed INPS) ed assicurazioni private. La tutela degli invalidi civili e delle persone diversamente abili. Invalidità e disabilità: procedure di accertamento e prestazioni economiche ed assistenziali.

Testi consigliati

PUCCHINI C., *Istituzioni di Medicina Legale e delle Assicurazioni*, Ambrosiana ed., Milano, 2003.

MACCHIARELLI L., *Medicina Legale*, Minerva Medica, Roma, 2005.

Organizzazione aziendale

PROF.SSA LAURA RECCHIA

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MANAGEMENT AZIENDALE

Obiettivi

Il corso proposto è volto ad orientare gli studenti, nonché futuri professionisti, verso una logica di "responsabilità organizzativa" oltre che professionale, per maturare una visione più equilibrata tra la sfera clinico -assistenziale e quella economico-manageriale. In particolare alla fine del corso lo studente deve aver acquisito le conoscenze relative ai principi dell'organizzazione aziendale e delle nuove forme organizzative, deve saper interpretare i dati elementari relativi a documenti di strutture pubbliche con particolare riferimento alle aziende sanitarie, deve essere in grado di utilizzare un software applicativo per l'organizzazione aziendale.

Contenuti

Elementi di economia e gestione delle imprese. L'organizzazione ed il funzionamento delle Aziende Unità Sanitarie Locali ed Ospedaliere. Le principali teorie organizzative. Un modello di analisi dell'organizzazioni sanitaria: il modello sistemico. Il dipartimento ospedaliero, il distretto, la gestione per processi, l'organizzazione manageriale delle professioni sanitarie. Le specificità operative delle imprese di ristorazione, il marketing dei servizi e delle imprese di ristorazione.

Testi consigliati

BERGAMASCHI M. (A CURA DI), *L'organizzazione delle aziende sanitarie*, Mc Graw Hill Libri Italia (2000).

Materiale fornito dal docente.

Psichiatria

PROF. MARCO SARCHIAPONE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Obiettivi

Il corso si propone di trasmettere allo studente le conoscenze teoriche e pratiche relative alla professionalità della psichiatria e della salute mentale, acquisendo competenze specifiche alla relazione con il paziente psichiatrico, al riconoscimento della patologia psichiatrica, le nozioni basilari di psicopatologia, i principi del trattamento psichiatrico e le modalità d'accesso ai servizi psichiatrici territoriali di prevenzione, assistenza e riabilitazione.

Contenuti

L'assistenza al paziente psichiatrico. La relazione terapeutica. Biologia cerebrale. Genetica psichiatrica. Elementi di psicopatologia: la coscienza e i suoi disturbi; memoria; percezione; pensiero; affettività; condotte aggressive e violente. Strumenti diagnostici in psichiatria: intervista psichiatrica; strumenti di valutazione e di misura; tecniche di brain imaging; Sistemi di classificazione in psichiatria: ICD-IX e DSM-IV. Demenze. Delirium. Disturbi correlati a sostanze. Disturbi dell'umore. Disturbi d'ansia. Schizofrenia e altri disturbi psicotici. Disturbi somatoformi. Disturbi dissociativi. Disturbi del controllo degli impulsi. Suicidio. Disturbi di personalità. Disturbi della condotta alimentare: anoressia e bulimia nervosa. Disturbi psichiatrici in età evolutiva. Principi di psicofarmacologia. Principi di psicofarmacoterapia. Principi di psicoterapia. Riabilitazione in psichiatria.

Testo consigliato

A. SIRACUSANO, M. BALESTRIERI, C. BELLANTUONO, D. BERARDI, M. DI GIANNANTONIO, M. RIGATELLI, R. A. ZOCCALI, *Manuale di psichiatria*, Il Pensiero Scientifico Editore, 2007.

Psicologia clinica

PROF. GIAMPAOLO NICOLAIS

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Obiettivi

Il Corso si propone di fornire agli studenti le nozioni fondamentali relative alla psicopatologia. Dopo un approfondimento dei principali paradigmi applicati in psicopatologia (classificazione, diagnosi e psicoterapia), saranno affrontati i più importanti disturbi psicologici nell'arco di vita. La parte finale del Corso sarà dedicata ad un approfondimento specifico dell'osservazione diagnostica.

Contenuti

DURANTE IL CORSO SARANNO AFFRONTATI I SEGUENTI ARGOMENTI:

- I paradigmi applicati in psicopatologia o La classificazione e la diagnosi.
- Le procedure della valutazione clinica.
- I principali disturbi psicologici in età adulta o I principali disturbi psicologici in età evolutiva.
- Gli interventi psicoterapeutici.
- L'integrazione della descrizione oggettiva del comportamento psicopatologico con la ricerca del significato attribuito al sintomo.

Testo consigliato

G. C. DAVISON, J. H. NEALE, *Psicologia Clinica*, Zanichelli, Bologna, 2000.

Scienze tecniche dietetiche applicate

PROF. GIOVANNANGELO ORIANI

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: PRINCIPI DI NUTRIZIONE CLINICA

Obiettivi

Gli obiettivi formativi qualificanti saranno quelli di fornire una specifica formazione attraverso nozioni teoriche relative: alla nutrizione clinica; agli alimenti, alle linee guida alimentari, alle interazioni alimentazione e risposta immunitaria, alla nutrigenomica e alla nutrizione nell'anziano.

Contenuti

NUTRIZIONE CLINICA:

Definizione ed efficacia terapeutica della nutrizione clinica. Principi applicativi per la valutazione dello stato nutrizionale. La malnutrizione. Tecniche di valutazione del comportamento alimentare. Impostazione di uno schema dietetico. Il servizio di counseling nell'ambito di un servizio di dietoterapia. Dagli alimenti ai nutrienti: Introduzione: gli alimenti e i nutrienti.

GLI ALIMENTI:

Cereali e derivati, legumi, verdure ed ortaggi, frutta, carne e derivati, prodotti della pesca, latte e derivati, uova, oli e grassi, dolci, bevande alcoliche. Biodisponibilità dei nutrienti.

GENERALITÀ SUI PROCESSI DIGESTIVI DEGLI ALIMENTI E SUI MECCANISMI DI ASSORBIMENTO DEI NUTRIENTI:

Proteine, digestione e assorbimento; carboidrati, digestione e assorbimento; lipidi, digestione ed assorbimento. Assorbimento delle vitamine. Biodisponibilità di minerali ed oligoelementi.

STANDARD NUTRIZIONALI E LINEE GUIDA ALIMENTARI:

Introduzione. Standard nutrizionali. Valori per l'etichettatura nutrizionale. Linee guida alimentari. La situazione italiana e la relativa opportunità di linee guida alimentari.

ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE E IMPATTO SULLA RISPOSTA IMMUNITARIA:

Amminoacidi e risposta immunitaria. Lipidi e funzione immunitaria. Fibre e funzione immunitaria. Vitamine e risposta immunitaria. Minerali e risposta immunitaria. Allergie alimentari.

NUTRIGENOMICA:

Interazione genoma-nutrienti; regolazione dell'espressione genica da nutrienti; regolazione a livello trascrizionale; regolazione a livello post-trascrizionale. Influenza della dieta sull'espressione di geni aberranti. Diabete mellito non insulina dipendente. Favismo. Ipercolesterolemia e aterosclerosi: controllo della sintesi del recettore per le LDL e della sintesi endogena di colesterolo.

NUTRIZIONE E INVECCHIAMENTO:

Influenza dell'età sulle richieste nutrizionali. Sarcopenia. Perdita di massa ossea. Raccomandazioni dietetiche nell'anziano.

Testi consigliati

BINETTI, MARCELLI, BAISI, *Manuale di Nutrizione Clinica e Scienze Dietetiche Applicate*, SEU, Roma, 2006.

COSTANTINI, CANNELLA, TOMASSI, *Alimentazione e Nutrizione Umana*, Il Pensiero Scientifico Editore, 2006.

Scienze tecniche dietetiche applicate

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO:

SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE ALLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

Obiettivi

Fornire elementi fondamentali e di guida nella formulazione di terapie dietetiche idonee nelle diverse condizioni patologiche a carico dell'apparato digerente.

Contenuti

Giusto approccio dietetico e protocollo dietetico nelle malattie dell'apparato digerente. Fibre dietetiche in Gastroenterologia in Medicina Interna Alimentazione e cancro Terapia dietetica della stipsi e della diarrea La dieta del paziente con pancreatite acuta e cronica. Colelitiasi. Principi di dietetica del paziente con cirrosi epatica compensata e scompensata La dieta del paziente celiaco Utilità della dieta nella patologia del tratto digestivo superiore (Malattia da reflusso gastroesofageo, malattia peptica, dispepsia) Stomaco operato. Dumping sindrome Terapia dietetica nella sindrome dell'intestino irritabile e nella diverticolosi del colon Principi nutrizionali del paziente con malattie infiammatorie croniche intestinali

Testi consigliati

BINETTI, MARCELLI, BAISI, *Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate*, Casa Ed. SEU, 2006.

E. DEL TOMA, *Dietoterapia e Nutrizione clinica*, Il Pensiero Scientifico Editore, Roma.

G. GUARNIERI, *Dietetica e nutrizione clinica*, Biblioteca Medica, Masson 2001.

Sistemi di elaborazione delle informazioni

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MANAGEMENT AZIENDALE

Obiettivi

Fornire gli elementi fondamentali per l'utilizzo del supporto informatico nella diagnosi e nella terapia nutrizionale.

Contenuti

Introduzione all'informatica medica. Progettazione e realizzazione di sistemi informatici per la dietistica Utilizzo di strumenti informatici per l'elaborazione e l'archiviazione di dati per la dietistica.

Testo consigliato

D. P., CURTIN, K. FOLEY, K. C. MORIN, *informatica di base*, Mac Grow Hill, 2002.

Sociologia generale

DOCENTE DA DEFINIRE

APPARTENENTE AL CORSO INTEGRATO: MANAGEMENT AZIENDALE

Obiettivi

Obiettivo del corso è introdurre gli studenti a una conoscenza degli strumenti concettuali e metodologici con cui la sociologia cerca, da sempre, di comprendere il legame tra le due dimensioni principali della realtà sociale, l'agire individuale e la struttura.

Contenuti

Verranno presentati e analizzati i quattro principali approcci sociologici relativi alla relazione tra struttura e agire: l'individualismo (che spiega la realtà come interamente determinata dal soggetto), il collettivismo (che spiega la realtà come interamente determinata dalla struttura), l'elisionismo (che lega le due dimensioni in quanto, reciprocamente, l'una determina l'altra), l'emergentismo morfogenico-relazionale (che le pone come reciprocamente indipendenti e causalmente efficaci).

Testo consigliato

ARCHER, M.S., *La morfogenesi della società. Una teoria sociale realista*, FrancoAngeli, Milano, 1995 (limitatamente ai capitoli 1-5 con esclusione delle pp. 128-136).

finito di stampare
presso Visto Si Stampi
c.da Colle delle Api - Campobasso
Tel. 0874.65500
agosto 2007



UNI EN ISO 9001:2000

