

## DIETOTERAPIA (A000015)

### 1. lingua insegnamento

Italiano

### 2. contenuti

Coordinatore: Dott. Gabriele Egidi

Anno di corso: 2022/2023

Anno di corso: 3°

Semestre: 1°

CFU: 6

Modulo Dietetica nelle comunità (DIU02C)-2 cfu-ssd MED/49: Dott. Gabriele Egidi, Dott.ssa Tania Musca

Modulo Nutrizione Clinica 2 (A000017)-1 cfu ssd MED/49: Dott.ssa Giuseppina Matera

Modulo Genetica della Nutrizione (A000016)-1cfu ssd MED/03: Prof. Pietro Chiurazzi

Modulo Scienze dell'Alimentazione 3 (DIU01C) -2 cfu ssd BIO/10: Prof. Luigi Colacicco

### 3. testi di riferimento

Modulo Dietetica nelle comunità (Dott. Gabriele Egidi):

slide del docente.

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica; Ministero della Salute.

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale; Ministero della Salute

Capitolato Speciale d'Appalto per la refezione scolastica. Roma.

Modulo Dietetica nelle comunità (dott.ssa Tania Musca):

Slide del docente.

Manuale di nutrizione applicata; Gabriele Riccardi, Delia Pacioni, Angela A. Rivellese; 2016,

Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate. P. Binetti.

Modulo Nutrizione Clinica 1 (dott.ssa Giuseppina Matera):

slide del docente.

"M.G. Carbonelli, L. Busetto, Manuale SICOB, ADI, SIO, *Nutrizione clinica per la chirurgia bariatrica, Il Pensiero Scientifico Editore*".

Modulo Genetica della Nutrizione (prof. Pietro Chiurazzi):

slide del docente.

Modulo Scienze dell'alimentazione 3 (prof. Luigi Colacicco):

Slide del docente.

#### 4. obiettivi formativi

Il corso integrato mira a fornire le conoscenze teoriche e pratiche per consentire allo studente di:

Elaborare un piano dietetico per le malattie gastrointestinali trattate durante il corso;

Elaborare un piano dietetico per il paziente candidato ad un intervento di chirurgia bariatrica (sleeve gastrectomy, bypass gastrico, BIB). Trattamento dietetico nel pre e postoperatorio.

Conoscere le normative che regolano la ristorazione collettiva in base alle linee di indirizzo stabilite dal Ministero della Salute; nello specifico saper elaborare un menù per la refezione scolastica, per la ristorazione ospedaliera e nelle RSA.

Conoscere e applicare il prontuario dietetico ospedaliero.

Conoscere le basi teoriche del codice genetico e delle principali patologie cromosomiche.

#### **Conoscenza e capacità di comprensione - (Dublino 1)**

Lo studente deve dimostrare di conoscere le basi teoriche riguardo l'elaborazione di piani alimentari:

per i pazienti candidati alla chirurgia bariatrica. Trattamento dietetico nel pre e postoperatorio.

per le patologie gastrointestinali.

per la stesura di menù adeguati alla tipologia di utenza a cui si eroga il servizio di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, RSA).

per la stesura di un prontuario dietetico ospedaliero.

#### **Conoscenza e capacità di comprensione applicate – (Dublino 2)**

Lo studente deve apprendere le basi pratiche riguardo l'elaborazione di piani alimentari:

per i pazienti candidati alla chirurgia bariatrica. Trattamento dietetico pre e postoperatorio

per le patologie gastrointestinali.

per la stesura di menù adeguati alla tipologia di utenza a cui si eroga il servizio di ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, RSA).

Per la stesura di un prontuario dietetico ospedaliero.

**Autonomia di giudizio - (Dublino 3)** Lo studente alla fine dell'insegnamento deve sapere discutere autonomamente e analizzare criticamente i fabbisogni e gli alimenti più idonei da utilizzare in base:

alle diverse patologie gastrointestinali

ai diversi interventi di chirurgia bariatrica

alla comunità (scolastica, ospedaliera, RSA) a cui è destinato il menù da elaborare.

**Abilità comunicative – (Dublino 4)** Alla fine del corso lo studente deve essere in grado di utilizzare una terminologia scientificamente idonea.

**Capacità di apprendere – (Dublino 5)** Alla fine del corso lo studente deve essere in grado di valutare le proprie conoscenze e competenze e, conseguentemente, di implementarle e/o aggiornarle attingendo autonomamente da testi, articoli scientifici e piattaforme online.

## 5. prerequisiti

È necessario che lo studente abbia conoscenze delle materie scientifiche di base.

## 6. metodi didattici

L'insegnamento è erogato attraverso lezioni frontali, nonché attraverso lo studio individuale fondamentale per l'approfondimento teorico.

**Conoscenza e capacità di comprensione - Knowledge and understanding (Dublino 1):** Gli strumenti didattici forniti allo studente si traducono nell'attività di didattica frontale attraverso la proiezione di slide e la lettura guidata di testi di riferimento, nonché attraverso la somministrazione di casi clinici.

**Conoscenza e capacità di comprensione applicate – Applying knowledge and understanding (Dublino 2):** Gli strumenti didattici finalizzati al raggiungimento di conoscenze e comprensione applicate si possono riscontrare:

nella discussione dei casi clinici, attraverso l'elaborazione di diete (per le patologie gastrointestinali).

nella discussione dei casi clinici, attraverso l'elaborazione di diete (per i pazienti candidati e sottoposti ad interventi di chirurgia bariatrica).

nella elaborazione di menù destinati alle diverse comunità (refezione scolastica, ospedaliera, RSA).

nella applicazione di un prontuario dietetico.

**Autonomia di giudizio - Making judgements (Dublino 3):** Lo studente è guidato nella riflessione critica e approfondita sulle questioni relative all'interpretazione:

dei casi clinici per le patologie gastrointestinali a cui elaborare un piano dietetico.

dei casi clinici per i pazienti candidati e sottoposti ad interventi di chirurgia bariatrica a cui elaborare un piano dietetico.

della dietetica destinata alle comunità (scolastica, ospedaliera, RSA).

di un prontuario dietetico ospedaliero.

**Abilità comunicative – Communication skills (Dublino 4):** Le abilità comunicative verranno acquisite dallo studente attraverso il corretto linguaggio scientifico che il docente dovrà utilizzare nel corso delle lezioni.

**Capacità di apprendere – Learning skills (Dublino 5):** Lo studente viene stimolato nell'approfondimento autonomo attraverso ricerche scientifiche su giornali scientifici o siti istituzionali (PubMed, Google Scholar, Ministero della Salute etc..).

## 7. altre informazioni

I docenti si mettono a disposizione per chiarimenti e approfondimenti.

## 8. modalità di verifica dell'apprendimento

Per tutti i docenti del corso integrato è previsto un esame scritto (risposta aperta e/o risposta multipla)

Ai fini dell'attribuzione del voto finale, si valuteranno i seguenti aspetti:

**Conoscenza e capacità di comprensione - Knowledge and understanding (Dublino 1):** Le modalità di verifica dell'apprendimento hanno come obiettivo quello di misurare le conoscenze, di verificare la capacità dello studente di comprendere quanto richiesto al momento dell'esame e rispondere in modo congruo.

**Conoscenza e capacità di comprensione applicate – Applying knowledge and understanding (Dublino 2):** La verifica scritta valuta la capacità dello studente di saper identificare ed elaborare:

un piano dietetico adeguato alle patologie gastrointestinali.

un piano dietetico adeguato per interventi di chirurgia bariatrica

un menù destinato ad una collettività (scolastica, ospedaliera, RSA)

**Autonomia di giudizio - Making judgements (Dublino 3):** L'autonomia di giudizio dello studente viene verificata attraverso la sua capacità di spaziare nell'ambito nutrizionale attraverso la scelta di determinati alimenti nell'elaborazione del piano dietetico o di un menù destinato ad una collettività specifica.

**Abilità comunicative – Communication skills (Dublino 4):** Le abilità comunicative dello studente verranno valutate in base alla comprensione della terminologia utilizzata durante la verifica.

**Capacità di apprendere – Learning skills (Dublino 5):** Nella verifica saranno presenti domande che consentono di misurare le capacità di apprendimento dello studente.

## 9. programma esteso

**Modulo Dietetica nelle comunità: Dott. Gabriele Egidi.** Dietetica scolastica (normativa vigente, elaborazione di un menù, ruolo del dietista), Dietetica ospedaliera (normativa vigente, elaborazione di un menù, tools per lo screening della malnutrizione, Protocolli ERAS, ruolo del dietista); Dietetica nelle RSA (normativa vigente, elaborazione di un menù, ruolo del dietista). Caratterizzazione lavorativa del dietista nella refezione comunitaria.

**Modulo Dietetica nelle comunità: Dott.ssa Tania Musca.** Fibra, Dieta per Stipsi e diarrea, Dieta per Sindrome dell'intestino irritabile, Dieta per le patologie dell'esofago, Dieta per diverticolosi e diverticolite, Dieta per pancreatite, Dieta per malattie infiammatorie croniche intestinali, Dieta per patologie epatiche.

**Modulo Nutrizione Clinica 1: Dottssa Giuseppina Matera.** Programma esteso del modulo "Scienze tecniche e dietetiche applicate": Valutazione clinica e nutrizionale del paziente obeso candidato alla chirurgia bariatrica nel periodo preoperatorio, perioperatorio e postoperatorio. Descrizione degli interventi chirurgici bariatrici e delle tecniche endoscopiche utilizzate per il trattamento dell'obesità. Elaborazione di un piano dietoterapico nella fase pre-intervento, post-intervento e gestione delle fasi di rialimentazione.

**Modulo Genetica della Nutrizione: Prof. Pietro Chiurazzi.** DNA: struttura, trascrizione, traduzione; ciclo cellulare, mitosi, meiosi, codice genetico, aberrazioni cromosomiche, mutazioni genetiche, trasmissione autosomica dominante e recessiva, trasmissione X-linked recessiva, trasmissione X-linked dominante.

**Modulo Scienze dell'Alimentazione 3: Prof. Luigi Colacicco.** Prontuario dietetico ospedaliero: diete per patologie gastrointestinali, insufficienza renale, diete per rialimentazione post-interventi di chirurgia, diete per patologie oncologiche, diete per diabete, dislipidemia.