

ALTRE ATTIVITÀ (DIU141)

1. lingua insegnamento/language

Italiano.

2. contenuti/course contents

Coordinatore/Coordinator: Prof. VALERIA VELLUTI

Anno di corso/Year Course: 1

Semestre/Semester: 2

CFU/UFC: 2

Moduli e docenti incaricati /Modules and lecturers:

- ALTRE ATTIVITÀ (DIUAT1) - 2 cfu - ssd NN

Eleonora De Filippo, Chiara Fusani, Gabriele Egidi, Valeria Velluti

3. testi di riferimento/bibliography

1. EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians). LE COMPETENZE DEL DIETISTA IN EUROPA: INDICATORI DI PERFORMANCE E REQUISITI DI ACCESSO ALLA PROFESSIONE DI DIETISTA. 2009. <http://www.efad.org/everyone/1981/5/0/32>
2. ANDID (Associazione Dietistica Italiani) e Med. Ed. Unige (Centro Medical Education dell'Università di Genova). Il Core Competence del dietista. Linee di indirizzo per la formazione universitaria. ANDID 1 Ed., 2013
3. Manuale di ANDID di valutazione dello stato nutrizionale
4. Tabelle INRAN di composizione degli alimenti
5. LARN Livelli di assunzione di riferimento di nutrienti ed energia
6. Materiale fornito dai docenti

4. obiettivi formativi/learning objectives

Le "altre attività" hanno l'obiettivo di fornire allo studente approfondimenti su aspetti specifici della nutrizione umana nel singolo soggetto e nelle collettività.

Conoscenza e capacità di comprensione - (Dublino 1)

Lo studente deve dimostrare di conoscere le basi teoriche riguardo:

- funzioni e compiti del dietista nelle diverse aree di competenza (promozione/educazione sanitaria, ristorazione collettiva, ambiente ospedaliero);
- composizione corporea e i principi di una corretta alimentazione tramite le Linee Guida
- struttura di un dietetico ospedaliero;
- composizione bromatologica degli alimenti e la stesura di un piano dietoterapico
- stima del fabbisogno dell'energia, dei nutrienti e dell'idratazione per fasce d'età di individui sani.
- biochimica delle vitamine

Conoscenza e capacità di comprensione applicate – (Dublino 2)

Lo studente deve apprendere le basi pratiche riguardo:

- formulazione di un dietetico ivi compreso il calcolo della composizione bromatologica delle diete standard/vitti speciali, calcolo dei piatti, ricette dei piatti, presenza di allergeni.
- elaborazione di piani alimentari per gruppi di popolazione;
- elaborazione di piani nutrizionali per il singolo, ivi comprese la stima dei fabbisogni energetici, il calcolo dell'intake calorico, la trasformazione della stima dei fabbisogni in porzioni alimentari, la distribuzione giornaliera dei pasti e le confezioni degli alimenti.

Autonomia di giudizio - (Dublino 3)

Lo studente deve sapere discutere autonomamente e analizzare criticamente i fabbisogni e gli alimenti più idonei da utilizzare in base ai diversi contesti individuali o di collettività.

Abilità comunicative – (Dublino 4)

Lo studente deve saper comunicare con il personale medico utilizzando una terminologia tecnico-scientifica e con i pazienti utilizzando una terminologia più semplice e comune in modo tale che l'esposizione possa essere fruibile a tutti.

Capacità di apprendere – (Dublino 5)

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/PREREQUISITES

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

6. metodi didattici/teaching methods

L'insegnamento è erogato attraverso l'affiancamento e la supervisione di tutor di riferimento per la parte teorica e per la parte pratica, 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.

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 nello svolgimento del tirocinio presso l'ambulatorio e gli uffici della UOC di Nutrizione Clinica.

Autonomia di giudizio - Making judgements (Dublino 3):

Lo studente è guidato nella riflessione critica e approfondita di questioni relative all'interpretazione dei casi clinici nonché nella valutazione di situazioni fisiologiche del singolo e della collettività.

Abilità comunicative – Communication skills (Dublino 4):

Le abilità comunicative verranno acquisite dallo studente cercando di dare prova dell'uso di una terminologia corretta.

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/other informations

I docenti si mettono a disposizione per ulteriori chiarimenti e approfondimenti

8. modalità di verifica dell'apprendimento/ methods for verifying learning and for evaluation

Gli argomenti trattati durante le lezioni delle "altre attività" verranno inserite nell'esame di tirocinio previsto alla fine dell'anno per valutare le conoscenze acquisite.

- All'esame orale verranno poste domande in merito alla parte teorica (struttura del dietetico ospedaliero, linee guida per una corretta alimentazione, formule utilizzate per la stima del fabbisogno energetico, metodi di rilevazione dell'intake alimentare, campi di interesse del Dietista, etc...)
- All'esame pratico verrà sottoposto un caso clinico che servirà da base per stimare i fabbisogni e stilare un piano dietetico in tutte le sue parti.

Ai fini dell'attribuzione del voto finale (espresso come idoneità), si valuteranno i seguenti aspetti:

- Capacità espositiva e comunicativa
- Grado di padronanza dell'argomento trattato

Conoscenza e capacità di comprensione - Knowledge and understanding (Dublino 1):

Le modalità di verifica dell'apprendimento hanno come obiettivo quello di misurare le conoscenze acquisite nel percorso formativo, 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):

L'esame scritto valuta la capacità dello studente di identificare i fabbisogni ed elaborare un piano dietetico.

Autonomia di giudizio - Making judgements (Dublino 3):

L'autonomia di giudizio dello studente viene verificata attraverso la sua capacità di spaziare nell'ambito nutrizionale (ad es. utilizzo delle linee guida per l'elaborazione di un piano dietetico).

Abilità comunicative – Communication skills (Dublino 4):

Le abilità comunicative dello studente verranno valutate in base all'utilizzo di una terminologia idonea durante l'esame.

Capacità di apprendere – Learning skills (Dublino 5):

Nell'esame saranno presenti domande che consentono di misurare le capacità di apprendimento dello studente.

9. programma esteso/program

- **Prof.ssa De Filippo Eleonora:** dietetico ospedaliero e ristorazione collettiva
- **Prof.ssa Fusani Chiara:** dieta età senile e nella donna in menopausa
- **Prof. Egidi Gabriele:** la biochimica delle vitamine
- **Prof.ssa Valeria Velluti:** la valutazione dello stato nutrizionale