

ALTRE ATTIVITÀ (INV005)

1. lingua insegnamento/language

Italiano.

2. contenuti/course contents

Coordinatore/Coordinator: Prof. FRANCESCO ZIRPOLI

Anno di corso/Year Course: 1

Semestre/Semester: 2

CFU/UFC: 3

Moduli e docenti incaricati /Modules and lecturers:

- INFORMATICA (INV021) - 1 cfu - ssd INF/01

Prof. Francesco Zirpoli

- SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (INV023) - 1 cfu - ssd MED/49

Prof. Maria Grazia Anania

- SEMINARI (INV022) - 1 cfu - ssd NN

Prof. Francesco Zirpoli

3. testi di riferimento/BIBLIOGRAPHY

Informatica di base a cura di Agostino Marengo e Alessandro Pagano – VI Edizione – Mc Graw Hill Education

Manuale di Nutrizione applicata-IV edizione-Ricciardi ;Pacioni; Giacco; Rivellese

4. obiettivi formativi/LEARNING OBJECTIVES

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

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

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

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

Saper individuare e utilizzare i diversi tools orientati alla comunicazione mediata

scegliendoli con appropriatezza.

Trasmettere adeguate conoscenze sui principi fondanti il concetto di 'corretta alimentazione e sul loro utilizzo nelle strategie di pianificazione alimentare e degli stili di vita nel soggetto sano in condizioni fisiologiche o esposto a fattori di rischio per malattie legate all'alimentazione ed età dipendenti.

5. prerequisiti/prerequisites

*Conoscenze di base di matematica, di informatica elementare e logica matematica
Basi di biochimica generale e clinica*

6. metodi didattici/TEACHING METHODS

Lezioni frontali;

Esercitazioni pratiche

7. altre informazioni/OTHER INFORMATION

8. modalità di verifica dell'apprendimento/METHODS FOR VERIFYING LEARNING AND FOR EVALUATION

*Durante il corso: prove in itinere
All'esame, prova di laboratorio e/o prova scritta di varia tipologia:*

Esercitazione su PC

Domande a risposta multipla;

Domande a risposta libera;

Affermazioni da valutare con V/F

Domande a risposta multipla

Domande a risposta libera

9. programma esteso/program

Modulo 1 - L' Informatica oggi: una panoramica

Introduzione all' informatica

I sistemi Informativi

Il software e i dati

Algoritmi e strutture dati

L' informatica nel commercio e nell' industria, a casa, nel tempo libero, nella scuola e nella formazione professionale, nei settori della scienza, dell' ingegneria e della matematica

Innovazione

Modulo 2 - L' architettura del computer e la CPU

Tipi di elaboratori: i computer multiutente
Tipi di elaboratori: i personal computer
Le basi dell' informatica moderna: il sistema binario
Le basi dell' informatica moderna: bit e byte
Le origini dell' informatica – anatomia del computer
L' unità centrale di elaborazione, le memorie, i bus
La comunicazione con le periferiche

Modulo 3 - Le periferiche di INPUT-OUTPUT

Dispositivi di Input e di Output – Gli strumenti di puntamento – La stampa

Modulo 4 - Le memorie secondarie

Supporti di memorizzazione – Il backup e il ripristino dei dati

Modulo 5 - Il sistema operativo

I sistemi operativi – Le utility

Modulo 6 - Software applicativi e documenti

I programmi applicativi e le licenze d' uso

Modulo 7 - Networking: reti di computer

Le reti LAN – MAN – WAN – Le reti locali -

Modulo 8 - Internet: servizi innovativi e rivoluzione sociale

Il World Wide Web – La posta elettronica

Modulo 9 - La sicurezza informatica: tecniche e legislazione

La sicurezza informatica – I virus – La crittografia dei dati - Copyright e copyleft

Modulo 1 - I principi nutritivi di una corretta alimentazione- ristorazione collettiva e ospedaliera

Modulo 2 - Eziopatogenesi dell'obesità- Valutazione dello stato nutrizionale di un soggetto sano

Modulo 3 - Terapia nutrizionale in pazienti diabetici

Modulo 4 - La nutrizione dell'anziano e le strategie nutrizionali per prevenire la sarcopenia

Modulo 5- la celiachia

Modulo 6- L'alimentazione in gravidanza e allattamento

Modulo 7- la figura del dietista e i suoi ambiti di competenza