

Piano didattico

Il piano didattico di seguito riportato prevede 60 CFU così ripartiti:

- Didattica frontale 40 CFU
- Tirocinio/stage 15 CFU
- Tesi finale 5 CFU

1) Fisiopatologia dell'apparato digerente e della nutrizione

- Cenni di anatomia e suoi rapporti con l'apparato digerente.
- Fisiologia della deglutizione.
- La digestione dei nutrienti.
- Funzioni dello stomaco: secrezione gastrica e alimenti.
- Svuotamento gastrico: influenze dello stato fisico e della composizione degli alimenti o delle bevande.
- Ormoni digestivi ed alimenti. Meccanismi di azione, interferenze e rapporti degli ormoni digestivi con i pasti e con i vari tipi di alimenti.
- L'assorbimento degli alimenti. Ruolo degli alimenti sulla secrezione e sulla escrezione biliare e pancreatico. Ruolo dei microvilli intestinali.
- Assorbimenti selettivi (ferro, vitamina B12, folati, ecc). Adattamento della funzione assorbitiva alle necessità dell'organismo. Il trasporto dei nutrienti assorbiti. Interferenze di alimenti e farmaci sull'assorbimento intestinale dei vari nutrienti.
- Il colon: assorbimento e trasporto di H₂O ed elettroliti. Tempi di transito. Diarrea e stipsi: ruolo degli alimenti. Le fibre.
- Struttura e funzioni del fegato. Il fegato come centrale metabolica. Il fegato come organo di deposito. I trasportatori "in" ed "out" della cellula epatica.

2) Principi generali di nutrizione clinica

- Concetto di nutrizione. I nutrienti e il loro valore energetico: obiettivi nutrizionali.
- Fabbisogno energetico: definizione, stima e misurazione
- Fisiopatologia del metabolismo di glucidi, lipidi, protidi: i fabbisogni nelle varie fasce di età e gli eccessi.
- Fisiopatologia del metabolismo dei micronutrienti: i fabbisogni nelle varie fasce di età e gli eccessi.
- La valutazione della composizione corporea in fisiologia e patologia.
- La valutazione dello stato nutrizionale in fisiologia e patologia.
- Diario alimentare. Antropometria. Impedenziometria.
- Calorimetria. Scanner metabolico. Holter metabolico.
- Esercitazioni pratiche sulle metodiche di valutazione dello stato di nutrizione con supporto informatico.
- Dieta equilibrata e LARN.
- Linee guida e Piramidi alimentari.
- Guida all'uso delle tabelle di composizione degli alimenti.
- Dai Nutrienti agli Alimenti: Porzioni e Atlante, alimentare. Dietetica per rappresentazioni visive.
- Elaborazione di una dieta: principi teorici e pratici.

3) Alimentazione e nutrizione in fisiologia e patologia

- La nutrizione in gravidanza, allattamento e menopausa.
- Alimentazione in età pediatrica.
- Accorgimenti nutrizionali nella pratica sportiva.
- Integratori per lo sport.
- La nutrizione nell'anziano
- La sindrome metabolica e l'apparato digerente.
- Complicanze metaboliche dell'obesità.
- Dieta e diabete mellito di tipo 1 e 2: quali i rapporti con l'apparato digerente.
- Dislipidemie, ipertensione, malattie cardiovascolari e malattie dell'apparato digerente.
- Diete ipoglicidiche e ipolipidiche: casi clinici.
- Il fegato nell'obesità: epidemiologia e fisiopatologia.
- Terapia Chirurgica dell'Obesità e delle Malattie Metaboliche.
- Digiuno modificato e dieta post intervento.
- Esercizio fisico e farmaci per il controllo del peso.
- Aspetti psicologici e comportamentali del paziente obeso: l'intervento sullo stile di vita.

4) Le malattie dell'apparato digerente

- Approccio al paziente con reflusso gastro-esofageo e gastrite
- Approccio al paziente con stipsi cronica e colon irritabile
- Approccio al paziente con malattia infiammatoria cronica intestinale
- Approccio al paziente con malassorbimenti e intolleranze
- Approccio al paziente epatopatico
- I Disturbi del Comportamento Alimentare: classificazione e diagnosi
- Trattamento nutrizionale
- Il diario alimentare come strumento di cura
- La motivazione al cambiamento

5)La nutrizione artificiale

- Principi di nutrizione enterale
- Principi di nutrizione parenterale
- La nutrizione domiciliare
- Principi e legislazione italiana

6)Alcool e problematiche alcool - correlate

- Caratteristiche del vino e della birra: la produzione italiana.
- Le produzioni campane e i prodotti DOC.
- Gli aspetti tecnologici.
- La legislazione italiana in campo alcolico: la produzione e il commercio.
- La pubblicità delle bevande alcoliche tra profitto e salute.
- L'epidemiologia dei consumi.
- La prevenzione e la formazione in campo alcolico
- Alcool e canale digerente
- Alcool e fegato
- Alcool e sistema nervoso
- Alcool e sistema cardiovascolare

- Alcool e nutrienti
- Alcool e gravidanza
- Alcool, alimenti e farmaci
- Valutazione dello stato nutrizionale nel paziente con patologie alcol-correlate

7) Dieta: nuove attualità e prevenzione

- Concetti di chemioprevenzione alimentare e meccanismi d'azione
- Biodisponibilità e metabolismo intestinale di molecole bioattive ad attività antitumorale
- Antiossidanti e cancro: pro e contro
- L'olio di oliva e la prevenzione oncologica
- Prevenzione di patologie cardiovascolari
- Oli omega – 3 e omega – 6 e prevenzione cardiovascolare
- Prevenzione dell'osteoporosi
- Dieta e invecchiamento
- La dieta Mediterranea oggi: luci e ombre
- Diete vegetariane e prodotti biologici
- Proprietà salutistiche di molecole presenti nel vino e nella birra
- Prodotti fitoterapici in dietoterapia
- Elementi di Nutraceutica
- Functional food
- Supplementi dietetici

8) Certificazione e Sicurezza Alimentare

- Il quadro normativo di riferimento in materia di Certificazione della Qualità degli Alimenti (DOP; IGP, STG, Biologici)
- Approfondimento sui prodotti biologici
- La redazione di una check list
- Alimenti e stagionalità
- Il metodo HACCP
- Gli strumenti della sicurezza alimentare
- La disciplina europea in materia di Sicurezza Alimentare: Tracciabilità e Rintracciabilità. L'etichettatura degli alimenti certificati
- Sicurezza alimentare: gli Enti deputati ai controlli
- Principali contaminanti chimici e biologici
- La ricerca dei contaminanti chimici (metalli pesanti, diossine, ormoni, ecc.)
- La ricerca dei contaminanti biologici

9) Alimenti in commercio e macronutrienti

- Tipologia degli oli alimentari. La filiera del comparto oleario
- Economia della produzione degli oli. Le analisi sui parametri di qualità degli oli
- Gli oli vegetali: omega 3 e omega 6

- L'olio di oliva e la prevenzione oncologica
- Latte: composizione e caratteristiche chimico – fisiche del latte delle diverse specie
- Il latte nelle varie età della vita
- Tecnologia di produzione dei formaggi
- Formaggi industriali e tipici
- Frodi nel settore lattiero – caseario
- Proteine e peptici bioattivi del latte e dei prodotti lattiero – caseari
- Il grasso del latte. Derivati del grasso del latte
- Contaminazione chimica di origine biologica, contaminazione ambientale, metodi di prevenzione e controllo
- Principali qualità di carni in Italia: produzione e commercio
- Principali qualità di pesci in Italia: produzione e commercio
- Etichettature ed aspetti tecnologici
- Carne, pesce ed aspetti correlati alla salute

F.to IL DIRIGENTE
(dott. Antonio S. ROMANO)

