

**SCIENZE TECNICHE DIETETICHE ALIMENTARI**  
**corso integrato di Fisiologia**

<b>Codice Disciplina : M0105</b> <b>Codice Corso integrato : M0103</b>	<b>Settore : MED/49</b>	<b>N° CFU: 0.50</b>
<b>Docente:</b> <b>Aloi Elisabetta (sede di Alba)</b> <b>Santolli Stefania (sede di Alessandria)</b> <b>Zulberti Bibiana (sede di Biella)</b> <b>Vecchio Consuelo (sede di Novara)</b> <b>Bussi Isabella (sede di Verbania)</b>	<b>Ore : 10</b>	<b>Corso di Laurea :</b> Infermieristica Anno : I Semestre : II

#### Obiettivo del modulo

Il modulo ha l'obiettivo di :

- permettere l'apprendimento delle nozioni fondamentali di scienze della nutrizione e di fornire un capacità pratica di soddisfare le necessità alimentari dei malati;
- di permettere l'apprendimento dei principi che sono alla base di un'alimentazione equilibrata per il soggetto sano e in particolari condizioni fisiologiche, approfondendo la conoscenza su fabbisogno calorico e gruppi di alimenti. Esso si propone inoltre di trasmettere le conoscenze per gestire la malnutrizione del paziente ospedalizzato e l'alimentazione del diabetico;
- di permettere l'apprendimento dei fondamenti di nutrizione umana come parte integrante il percorso formativo dello studente in scienze infermieristiche. Il modulo permette inoltre di avere dei risvolti applicativi nell'ambito della vita professionale dell'infermiere consentendo una più efficace gestione dei problemi nutrizionali del paziente e più facile interazione con il nutrizionista.

#### Conoscenze ed abilità attese

Lo studente deve essere in possesso delle nozioni base di chimica organica, biochimica e di anatomia dell'apparato digerente e di fisiologia della nutrizione.

Lo studente deve acquisire le nozioni basilari in merito ai principi nutritivi e la definizione dei loro apporti in condizioni fisiologiche e in alcune patologie metaboliche sensibili al trattamento dietetico.

#### Programma del corso

Energia: definizione, stima del fabbisogno e bisogni per le varie fasce di età.  
Proteine: metabolismo generale, digestione e assorbimento, turn-over proteico, classificazione nutrizionale degli aminoacidi, fabbisogno in proteine per le varie fasce di età. Malnutrizione proteico-energetica.  
Carboidrati e fibra: classificazione fisiologica, digestione e assorbimento, ruolo dei carboidrati disponibili nella dieta, fibra alimentare, livelli raccomandati di introduzione. Riflessi sulla salute.  
Lipidi: definizione, digestione e assorbimento, proprietà e composizione delle lipoproteine plasmatiche, essenzialità dei grassi alimentari, livelli raccomandati di introduzione. I grassi alimentari in rapporto alla salute, influenza sulle malattie cardiovascolari, tumori, obesità.  
Micronutrienti: vitamine liposolubili e idrosolubili.  
Micronutrienti: sali minerali e oligoelementi.  
Acqua: bilancio dell'acqua nel nostro organismo, fabbisogno idrico, classificazione delle acque minerali.  
Bevande alcoliche: composizione delle bevande alcoliche, effetti sul SNC registrabili a diversi livelli alcolemici, quantità di alcol ammessa nella dieta.  
Scienza degli alimenti: cenni su fabbisogno calorico e principi nutritivi, livelli di assunzione raccomandata dei nutrienti, linee guida per una sana alimentazione italiana, la piramide alimentare, la dieta mediterranea, alimenti funzionali.  
Dietetica: alimentazione in particolari condizioni fisiologiche (in età evolutiva, nella terza età, in gravidanza); alimentazione e fattori di rischio per le malattie cronico-degenerative. Prevenzione dell'obesità. L'alimentazione del diabetico.  
Dai nutrienti agli alimenti: cenni pratici.

## Esercitazioni

non previste

## Attività a scelta dello studente

non previste

## Supporti alla didattica in uso alla docenza

Videoproiettore e computer in dotazione all'aula.

## Strumenti didattici

Presentazione in formato MS-Power Point.

## Materiali di consumo previsti

Agli studenti verrà consegnata una copia cartacea delle immagini proiettate.

## Eventuale bibliografia

Fondamenti di nutrizione umana - Costantini, Cannella, Tomassi - Il Pensiero Scientifico Editore  
Manuale dietetico Mayo Clinic – CENTRO SCIENTIFICO EDITORE  
Dietologia – A.Zangara, E.Bianchi – PICCIN  
Manuale di Dietologia - Maria Venturini - Casa editrice Editoriale Italiana Roma  
Dietoterapia e Nutrizione Clinica - Eugenio Del Toma - Il Pensiero Scientifico Editore

## Verifica dell'apprendimento

La verifica consiste in una prova scritta con domande a scelta multipla sugli argomenti trattati.