

Principali informazioni sull'insegnamento	Corsi di studio di SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA
Denominazione insegnamento	Medicina interna (modulo A)
Corso di studio (classe)	Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Internal medicine
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-2021

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Danilo Di Bona
Indirizzo email	danilo.dibona@uniba.it
Numero di telefono	080 5478167
Luogo e orario di ricevimento	- Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11 - Pad. Morgagni, Piano 0, Sez. di Allergologia e Immunologia Clinica - Tutti i giorni previo appuntamento

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	MED/09 Medicina interna	Caratterizzante

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Secondo	Primo

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	3			3
Ore totali	24			24
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	51			51

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia, Biochimica, Nutrigenomica.
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo. Conoscenze epidemiologiche e cliniche relative alle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale. Conoscenza delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche e danno renale (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia). Conoscenze di immunologia mucosale, dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente luminale correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica, nonché delle caratteristiche della risposta immunitaria e intestinale nelle allergie e intolleranze alimentari. Conoscenza del significato clinico e biologico della malnutrizione per difetto e per eccesso. Conoscenza delle basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie

	alimentari.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Capacità di valutare il rischio di regimi alimentari inappropriati di e comportamenti particolari (sedentarietà, fumo, alcool) sulla salute in relazione a sesso ed età.
Autonomia di giudizio	Valutare le possibili implicazioni etiche delle ricerche e degli studi inerenti gli argomenti trattati. Approfondimento e capacità di discussione sulle tematiche di carattere sociale, etico e psicologico riguardo ai problemi della nutrizione umana.
Abilità comunicative	Adeguate sviluppo delle capacità di comunicazione delle conclusioni e delle conoscenze e della ratio ad esse sottesa relative agli argomenti trattati nel corso.
Capacità di apprendere	Perfezionare la capacità di apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, da monografie, periodici scientifici, da strumenti informatici e da banche dati in ambito patofisiologico e nutrizionale.
Programma	
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno calorico e valutazione dello stato nutrizionale in medicina generale • Diabete mellito di II tipo • Magrezza e malnutrizione (carenza di vitamine, calcio, iodio, ferro) • Disturbi dell'alimentazione • La dieta mediterranea • Aterosclerosi • Ipertensione • Osteoporosi • Alimentazione funzionale: percorsi nutrizionali per patologia • Autoimmunità e malattie autoimmuni • Classificazione e gestione del paziente con vasculite • Inquadramento delle anemie e Anemia dello sportivo • Eq. acido-base, idro-elettrolitico, alimentazione e integrazione idrica dell'atleta • Introduzione al sistema immunitario: organi, tessuti, cellule molecole; • Immunopatologia: Le reazioni di ipersensibilità; Fisiopatologia delle reazioni allergiche; L'autoimmunità • La diagnosi delle malattia allergiche: Test in vivo; Test in vitro; La diagnostica molecolare • Reazioni avverse agli alimenti: Definizione e fisiopatologia; Diagnosi differenziale tra allergia alimentare e reazione di altra natura; Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, fruttosio, sorbitolo, trealosio, sucrosio. Allergia alimentare: epidemiologia; fattori di rischio; storia naturale; fisiopatologia; quadri clinici; diagnosi • Anafilassi e mastocitosi • Le sindromi allergiche di pertinenza dell'apparato respiratorio • Allergia a farmaci
Testi di riferimento	- Articoli da riviste scientifiche proposti durante il corso
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint

Metodi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Test intermedi - Colloquio finale
Criteri di valutazione	<p>Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti i contenuti del corso.</p> <p>Valutazione della capacità di cogliere gli elementi chiave dei vari argomenti e di utilizzare le informazioni apprese effettuando adeguate correlazioni per la comprensione dei quesiti posti e per la gestione delle risposte.</p>
Altro	