

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	<b>MEDICINA INTERNA</b> <b>Internal medicine</b> (Modulo del corso integrato con Gastroenterologia e Nutrizione nelle patologie dell'apparato digerente, per un totale di 9 CFU)
Corso di studio	Laurea magistrale in Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Anno di corso	Secondo
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	3
SSD	Medicina interna – MED/13
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Primo semestre: 4 ottobre 2021 – 28 gennaio 2022
Obbligo di frequenza	Frequenza obbligatoria

Docente	
Nome e cognome	<b>Danilo Di Bona</b>
Indirizzo mail	danilo.dibona@uniba.it
Telefono	080 547 8167
Sede	Policlinico P.zza G.Cesare 11 - Pad. Morgagni, Piano 0, Sez. di Allergologia e Immunologia Clinica
Sede virtuale	piattaforma di comunicazione Microsoft Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Dal lunedì al giovedì, previo appuntamento per e-mail

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso è finalizzato a fornire la 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.
<b>Prerequisiti</b>	Conoscenze di base di Fisiologia, Biochimica, Nutrigenomica
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogno calorico e valutazione dello stato nutrizionale in medicina generale</li> <li>• Diabete mellito di II tipo</li> <li>• Magrezza e malnutrizione (carenza di vitamine, calcio, iodio, ferro)</li> <li>• Disturbi dell'alimentazione</li> <li>• La dieta mediterranea</li> <li>• Aterosclerosi</li> <li>• Ipertensione</li> <li>• Osteoporosi</li> <li>• Alimentazione funzionale: percorsi nutrizionali per patologia</li> <li>• Autoimmunità e malattie autoimmuni</li> <li>• Classificazione e gestione del paziente con vasculite</li> <li>• Inquadramento delle anemie e Anemia dello sportivo</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eq. acido-base, idro-elettrolitico, alimentazione e integrazione idrica dell'atleta</li> <li>• Introduzione al sistema immunitario: organi, tessuti, cellule molecole;</li> <li>• Immunopatologia: Le reazioni di ipersensibilità; Fisiopatologia delle reazioni allergiche; L'autoimmunità</li> <li>• La diagnosi delle malattia allergiche: Test in vivo; Test in vitro; La diagnostica molecolare</li> <li>• 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</li> <li>• Anafilassi e mastocitosi</li> <li>• Le sindromi allergiche di pertinenza dell'apparato respiratorio</li> <li>• Allergia a farmaci</li> </ul>
<b>Testi di riferimento</b>	- Articoli da riviste scientifiche proposti durante il corso
<b>Note ai testi di riferimento</b>	

<b>Organizzazione della didattica</b>			
<b>Ore</b>			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
<b>75</b>	<b>24</b>		<b>51</b>
<b>CFU/ETCS</b>			
<b>3</b>	<b>3</b>		<b>-</b>

<b>Metodi didattici</b>	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint
-------------------------	---

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo. Conoscenza delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche e danno renale (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia).</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di valutare il rischio di regimi alimentari inappropriati di e comportamenti particolari (sedentarietà, fumo, alcool) sulla salute in relazione a sesso ed età.</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> 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.</li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Adeguate sviluppo delle capacità di comunicazione delle conclusioni e delle conoscenze e della ratio ad esse sottesa relative agli argomenti trattati nel corso.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> 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.</li> </ul>

<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> Capacità di individuare correttamente le specifiche problematiche proposte e riuscire ad organizzare le conoscenze.</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> Livello di conoscenza e comprensione adeguato ai contenuti del corso.</li> <li>• <i>Autonomia di giudizio:</i> Capacità di sviluppare un ragionamento critico e funzionale e di argomentare su specifiche problematiche proposte.</li> <li>• <i>Abilità comunicative:</i> Capacità di riportare, in modo chiaro e utilizzando un lessico adeguato, i contenuti del corso e le altre conoscenze acquisite e di argomentare su specifiche problematiche proposte.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere:</i> Efficacia nel rispondere ai quesiti.</li> </ul>
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18.</p> <p>Il voto nel modulo di Igiene degli alimenti concorrerà, mediante media ponderata con il voto del modulo di Gastroenterologia e Nutrizione nelle patologie dell'apparato digerente, a determinare il voto complessivo del Corso Integrato.</p>