

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	MEDICINA INTERNA
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 Scienze della Nutrizione per la Salute Umana
Ambito disciplinare	Biomedico
Attività	Caratterizzante
SSD	MED/09 Medicina interna
Crediti formativi	6
Denominazione inglese	Internal medicine
Obbligo di frequenza	Si
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	
Nome Cognome	Danilo Di Bona
Affiliazione	Dip. dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi (DETO)
Sede	Bari - Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11, Bari - Padiglione Morgagni, Piano 0, lato Ovest c/o Sezione di Allergologia ed Immunologia Clinica
Recapiti	danilo.dibona@uniba.it - Tel:
Ricevimento studenti	Tutti i giorni previo appuntamento

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Primo Semestre
Anno di corso	Secondo
Attività didattiche	Lezioni frontali

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore lezioni frontali	48 (6 CFU frontali x 8 ore)
Ore attività di laboratorio	-
Ore di studio individuale	102 (6 CFU front. x 17 ore)

Calendario	
Inizio attività didattiche	1 ottobre 2018
Fine attività didattiche	25 gennaio 2019

Syllabus	
Obiettivi formativi (Da QUADRO A4.b.2 della SUA CdS)	<p>Conoscenze delle principali patologie d'organo, metaboliche e sistemiche dell'età adulta, correlabili all'alimentazione o derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale, in grado di alterare lo stato di salute. Individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati alle diverse condizioni patologiche.</p> <p>Conoscenza delle basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie alimentari.</p> <p>Conoscenza sull'impiego di presidi dietetico-alimentari, probiotici e farmacologici nella cura delle malattie gastrointestinali, del fegato e del pancreas.</p>

Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia, Biochimica, Nutrigenomica.
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano coerenti con i risultati di apprendimento del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> 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. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Capacità di valutare il rischio di regimi alimentari inappropriati di e comportamenti particolari (sedentarietà, fumo, alcool) sulla salute in relazione a sesso ed età. • <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. • <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. • <i>Capacità di apprendere</i> Perfezionare la capacità di apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, monografie, periodici scientifici, strumenti informatici e banche dati in ambito fisiologico e nutrizionale.
Sommario dei contenuti di insegnamento	

Programma	<ul style="list-style-type: none"> • Fabbisogno calorico e valutazione dello stato nutrizionale in medicina generale • Obesità e sovrappeso corporeo • Diabete mellito di II tipo • Magrezza e malnutrizione (carenza di vitamine, calcio, iodio, ferro) • Disturbi dell'alimentazione • La dieta mediterranea • Aterosclerosi • Ipercolesterolemia e dislipidemia • Ipertensione • Osteoporosi
------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e cancro • 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 <p>Allergia a farmaci</p>
Esercitazioni didattiche	–
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	Test intermedi - Colloquio finale
Criteri di valutazione	Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti i contenuti del corso. 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.