

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	MEDICINA INTERNA Internal medicine (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	Danilo Di Bona
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	
Obiettivi formativi	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.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia, Biochimica, Nutrigenomica
Contenuti di insegnamento (Programma)	<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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	

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

Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ 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).
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare il rischio di regimi alimentari inappropriati di e comportamenti particolari (sedentarietà, fumo, alcool) sulla salute in relazione a sesso ed età.
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> • <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 sottese relative agli argomenti trattati nel corso. • <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.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> Capacità di individuare correttamente le specifiche problematiche proposte e riuscire ad organizzare le conoscenze. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> Livello di conoscenza e comprensione adeguato ai contenuti del corso. • <i>Autonomia di giudizio:</i> Capacità di sviluppare un ragionamento critico e funzionale e di argomentare su specifiche problematiche proposte. • <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. • <i>Capacità di apprendere:</i> Efficacia nel rispondere ai quesiti.
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>