Corso di Laurea in Infermieristica polo di Bolzano A.A. 2010-12

PROGRAMMA DIDATTICO

INSEGNAMENTO: **APPLICAZIONE DEI PROCESSI DIAGNOSTICO-TERAPEUTICI**	MODULO: **SCIENZE DIETETICHE**
Coordinatore di Insegnamento: Maria Enrica Fracasso	Docente del modulo: Michael Kob
CFU di INSEGNAMENTO: **6**	CFU Modulo: **1**
Anno e semestre: A.A. 2011-2012, 1° SEMESTRE	Equivalenti a ore di lezione frontale: **12**
	Ore di esercitazione: -

Obiettivi del corso (n° 3 righe max):

Kenntnisse des Nährstoff- und Energiebedarfes, der Verdauung und Absorption bei gesunden Menschen und bei verschiedenen Erkrankungen. Kenntnisse der Ernährung bei Adipositas, Mangelernährung, Kachexie, Hepatopathie u. kardiovaskulären Erkrankungen.

Programma in forma sintetica (n° 4 righe max):

1) Nährstoff- und Energiebedarf des Gesunden und des kranken Patienten. 2) Physiologie der Verdauung/Absorption, Veränderungen bei versch. Krankheiten. 3) Nahrungsergänzungsmittel, Sondennahrung, Trinknahrung. 4) Ernährungstherapie bei Adipositas, Malnutrition, Kachexie, Hepatopathie, kardiovaskulären Erkrankungen

Programma in forma estesa:

1. ENERGIESTOFFWECHSEL
   - Zusammensetzung des Gesamtenergieverbrauches einer Person
   - Grundumsatz (REE): Definition, Messmethode, Schätzung, Determinanten
   - Berechnung des Gesamtenergiebedarfes (TEE) bei einer gesunden Person (REE x PAL)
   - Berechnung des Gesamtenergiebedarfes (TEE) bei einer kranken Person (Stressfaktor, Aktivitätsfaktor, Temperaturfaktor)
   - Energiebilanz und Körpergewicht
2. WASSERHAUSHALT
   - Funktion des Wassers, Verteilung im Körper, Anteil am Körpergewicht, Wasserbilanz, Flüssigkeitsbedarf
3. VITAMINE
   - Fettlösliche vs. wasserlösliche Vitamine, bedingt essentielle Vitamine
   - Risikogruppen für Vitaminmangel
   - Vitamin A (Retinol) und Beta-Karotene, Funktion, Hauptvorkommen, Mangel, Toxizität

- Vitamin D: exogen vs. endogen, Funktionen, Hauptvorkommen, Mangel
- Vitamin E (Tocopherol): Funktion
- Vitamin K: exogen vs. endogen, Funktion, Hauptvorkommen, Mangel, Antikoagulation, Hämorrhagische Diathese
- Vitamin B1 (Thiamin): Beri Beri
- Vitamin B2 (Riboflavin): lichtempfindlich
- Vitamin PP (Niacin): bedingt essentiell; Pellagra (Dermatitis, Diarrhoe, Demenz)
- Vitamin B6 (Pyridoxin)
- Vitamin B12 (Cobalamin): extrinsic factor, wichtig für Nukleinsäurestoffwechsel (RNA, DNA), Vorkommen in tierischen Nahrungsmitten und wenigen pflanzlichen (von Mikroorganismen gebildet z.B. Sauerkraut, Tempeh), intrinsic factor, Absorption im distalen Ileum, Mangelerscheinung, perniziöse Anämie, neurologische Symptome
- Folsäure: Rolle in DNA- und RNA-Synthese, Hauptvorkommen, Defizite (Schwangerschaft – welche Folgen und wie vorbeugen? und Alkoholiker), Anämie
- Vitamin C: Funktionen, Vorkommen, Hitzelabilität, Skorbut
- Pantothensäure, Biotin

4. MINERALSALZE, SPURENELEMENTE
   - Mikro- versus Makroelemente
   - Calcium: Vorkommen im Körper, Funktionen, Calcium aus Nahrungsmitteln, Hemmer und Verstärker der Calciumabsorption, Peak-Bone-Mass, Pseudo-Hypokalziämie
   - Phosphor: Vorkommen im Körper, Funktionen
   - Magnesium: Vorkommen im Körper, Funktionen
   - Jod: Funktion, Vorkommen in Nahrungsmitteln, Jodmangel (Struma, Kretinismus), Toxizität, sog “Jod-Allergie”
   - Eisen: Vorkommen im Körper, Funktionen, Aufnahme, Nahrungsmittel
   - Zink: Vorkommen im Körper, Funktionen, Defizit
   - Kupfer: Vorkommen im Körper, Funktionen, Morbus Wilson
   - Andere Spurenelemente (Selen, Fluor, Mangan, Molybdän, Chrom, Funktion)
   - ELEKTROLYTE:
   - Natrium, Verteilung im Intra- und Extrazellulärraum, Funktionen, Vorkommen , Natriumarme Ernährung (arterielle Hypertonie)
   - Kalium, Verteilung im Intra- und Extrazellulärraum, Funktionen, Vorkommen, Toxizität, Kalium bei Niereninsuffizienz
5. MAKRONÄHRSTOFFE
   - Kohlenhydrate und Ballaststoffe: einfache vs. komplexe, Glykämischer Index, Vorkommen, Kohlenhydratanteil in der Ernährung, Einteilung und Funktion von Ballaststoffen, Laktoseintolleranz
   - Fette (Lipide) und Cholesterin: Fettanteil der Ernährung, essentielle Fettsäuren, SFA, MUFA, PUFA, Omega-3-Fettsäuren, Funktionen, trans-Fettsäuren, Vorkommen
   - Proteine (Eiweisse): Aminosäuren, essentiell vs. bedingt essentiell vs. nicht-essentielle Aminosäuren, Biologische Wertigkeit, Proteinbedarf des Gesunden, bei Sportlern, Schwangeren, verschiedenen Krankheiten (Hepatopathien, Niereninsuffizienz, Malnutrition)
6. VERDAUUNG UND ABSORPTION VON NAHRUNGSMITTELN
   - Wiederholung der Physiologie
   - Kohlenhydrat-, Eiweiss- und Fettverdauung
   - Maldigestion, Malabsorption, Kurzdarmsyndrom, Zöliakie, Pankreasinsuffizienz, Magenresektionen

7. NAHRUNGSERGÄNZUNGSMITTEL
   - Nahrungsmittelsupplemente: Definition, Einteilung
   - Vitamin-, Mineralsalzsupplemente
   - Eiweisspulver, functional food
   - Nahrungsergänzungsmittel per os, Pulver, Trinknahrung, Sondennahrung: Einteilung, Indikation, Funktion
   - Pro-, Prä- und Symbiotika: Definition, Einteilung, Indikation
8. ERNÄHRUNGSTHERAPIE BEI ADIPOSITAS
   - Adipositas: Definition, Body Mass Index, Taillenumfang (Bauchumfang, waist-circumference), Einteilung, Ursachen, Risiken, Komplikationen, Therapieformen
9. ERNÄHRUNGSTHERAPIE BEI MALNUTRITION (MANGELERNÄHRUNG)
   - Mangelernährung: Definition, Einteilung (spezifischer Nährstoffmangel, Energiemangelernährung, Proteinmangelernährung, PEM), Ursachen, Risikogruppen, Risiken und Komplikationen, Ernährungsscreening, Ernährungsassessment, Therapie
10. ERNÄHRUNGSTHERAPIE BEI KACHEXIE
    - Kachexie: Definition, Anorexie-Kachexie-Syndrom, Vorkommen bei Erkrankungen, Ernährungstherapie, Ernährung des Krebspatienten
11. ERNÄHRUNGSTHERAPIE BEI HEPATOPATHIEN
    - Pathophysiologie, Leberversagen, Nicht-Alkoholische-Fettlebererkrankungen (NAFLD), Leberzirrhose, hepatische Enzephalopathie, Komplikationen, Therapie
12. ERNÄHRUNGSTHERAPIE BEI KARDIOVASKULÄREN ERKRANKUNGEN
    - Kardiovaskuläre Risikofaktoren, Risiken, Prävention von Komplikationen, Ernährungstherapie

Modalità d'esame:

SCHRIFTLICHE PRÜFUNG (MULTIPLE CHOICE)

NB. Si ricorda che:
1. Le modalità d'esame devono essere concordate con i colleghi del medesimo corso integrato, in modo da risultare omogenee, oltre che contestuali, per tutti i moduli che costituiscono un corso integrato.
2. Le modalità d'esame sono le seguenti: a) esame orale b) esame scritto + colloquio orale (preferibilmente non solo esame scritto).

Testi consigliati:

Italiano:
Battaglia E e Noè D, Elementi di fisiologia e scienza dell'alimentazione. Editore McGrawHill
Guarnieri G, Dietetica e Nutrizione Clinica. Elsevier Editore
Fatati G, Dietetica e Nutrizione Clinica: Clinica, terapia e organizzazione. Ed. Il Pensiero Scientifico
Deutsch:
Suter PM, Checkliste Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart
Biesalski HK, Taschenatlas der Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart

Riferimenti del Docente e Ricevimento studenti:

Telefono, Fax , e-mail:
Tel. 0471 908545, Fax: 0471 908707; michael.kob@asbz.it
Giorno e orario:
Fragen via Email immer möglich;
Persönliche Sprechstunde nach Terminvereinbarung (telefonisch oder via Email)

Altre eventuali comunicazioni:

Für die Prüfung genügen die Slides der Vorlesungen.
Für viele Argumente werden Weblinks angegeben, welche (fast immer) kostenlos im Internet konsultiert (oder heruntergeladen) werden können. Bei spezifischer Nachfrage wird auch vertiefendes Material (Artikel, Weblinks, Literaturangabe) ausgehändigt.

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE:

I dati alle voci *"OBIETTIVI"*, *"PROGRAMMA SINTETICO"* e *"MODALITA' ESAME"* sono indispensabili in quanto richiesti dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca (MIUR).

Per quanto riguarda le suddette informazioni, si chiede gentilmente di mantenere il numero di righe suggerito per la descrizione, per strette necessità di tipo informatico, precisamente per la stampa del *DIPLOMA SUPPLEMENT*, certificato aggiuntivo al diploma di laurea attestante le abilità e competenze acquisite.

Il programma in forma estesa, diversamente:

- non ha limitazioni di caratteri
- può essere anche un file di Word, Excel, etc, che verrà allegato alle altre informazioni e reso visibile in internet