

<b>SCUOLA</b>	MEDICINA E CHIRURGIA
<b>ANNO ACCADEMICO</b>	2016/2017
<b>CORSO DI LAUREA MAGISTRALE</b>	MEDICINA E CHIRURGIA
<b>INSEGNAMENTO/CORSO INTEGRATO</b>	Corso monografico (Nutrizione, stile di vita e invecchiamento)
<b>TIPO DI ATTIVITÀ</b>	ADO
<b>AMBITO DISCIPLINARE</b>	Biomedicina, medicina interna e specialistiche
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	Da definire
<b>ARTICOLAZIONE IN MODULI</b>	NO
<b>NUMERO MODULI</b>	-
<b>SETTORE SCIENTIFICO DISCIPLINARE</b>	MED/09
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	Prof. Ligia Juliana Dominguez Rodriguez Ricercatore Confermato Università Ente Azienda Ospedaliera
<b>CFU/ORE</b>	3
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	51
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE</b>	24
<b>PROPEDEUTICITÀ</b>	Nessuna
<b>ANNO DI CORSO</b>	Tutti
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI</b>	Complesso Aule Nuove (aula da definire)
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali
<b>MODALITÀ DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria
<b>METODI DI VALUTAZIONE</b>	Test scritto a risposte multiple
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Idoneità
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	Secondo semestre
<b>CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE</b>	Da definire
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	Giovedì, ore 12-14

<b>OBIETTIVI FORMATIVI DELL'ADO</b>	Acquisire conoscenze specifiche circa l'influenza della nutrizione, dell'attività fisica e mentale, e della gestione dello stress sui diversi tipi di invecchiamento. In particolare, conoscenza sui diversi tipi specifici di cibo, pattern alimentari e livello di attività fisica come fattori generatori o protettivi delle malattie croniche e della disabilità associate all'invecchiamento.
-------------------------------------	--

<b>Dettagliare le ore per argomenti</b>	<b>PROGRAMMA</b>
1	• Concetti generali sulla transizione demografica e sulla geragogia
1	• Fattori nutrizionali come determinanti dell'invecchiamento sano e dello sviluppo di malattie croniche associate all'invecchiamento
2	• Alimenti funzionali; diversi tipi di grassi alimentari
2	• Vite, vino e alcol
2	• Sale, cereali

<p>1 1 2 1 1 1 2 2 1 2 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutti rossi</li> <li>• Pesce</li> <li>• Noci, semi, erbe e aromi</li> <li>• Vegetali e modelli alimentari vegetariani o provegetariani</li> <li>• Legumi</li> <li>• Latticini</li> <li>• Miele, caffè, tè, cacao</li> <li>• Attività fisica come determinanti dell'invecchiamento sano e dello sviluppo di malattie croniche associate all'invecchiamento</li> <li>• Ambiente e accessibilità, inclusione sociale e partecipazione</li> <li>• Stress e invecchiamento</li> <li>• Lavoro, opportunità di formazione continua, nuove tecnologie</li> </ul>
<p><b>TESTI CONSIGLIATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brocklehurst's Textbook of Geriatric Medicine and Gerontology. Eds. Howard M. Fillit, Kenneth Rockwood, Kenneth Woodhouse</li> <li>• Pathy's Principles and Practice of Geriatric Medicine. Eds. MS John Pathy, Alan Sinclair, John E. Morley</li> <li>• Senin U. Paziente Anziano e Paziente Geriatrico</li> <li>• Appunti delle lezioni e stampati delle diapositive</li> <li>• Selezione di articoli della letteratura scientifica</li> </ul>