

PROVA N.1

Secondo Le Linee Guida Espen 2017 (European Society For Clinical Nutrition And Metabolism) quali sono gli apporti Calorico – Proteici Minimi per il paziente Oncologico In Fase Terapeutica Attiva?

Testo Domanda 1

Risposta Corretta

25-30 Kcal /kg / die, Proteine a 1-1,5g/kg/die, nel paziente oncologico in stadio avanzato utile supplementare con Acidi Grassi Omega-3 (1-2 g/die) per ridurre lo stato infiammatorio e la perdita di massa muscolare

Risposta Errata

30-35 Kcal /kg / die, Proteine a 0.8-1g/kg/die, nel paziente oncologico in stadio avanzato utile supplementare con Acidi Grassi Omega-6 (1-2 g/die) per ridurre lo stato infiammatorio e la perdita di massa muscolare

Risposta Errata

25-30 Kcal /kg / die, Proteine a 0,8-1g/kg/die, nel paziente oncologico in stadio avanzato utile supplementare con Creatina (1-2 g/die) per ridurre lo stato infiammatorio e la perdita di massa muscolare

Testo Domanda 2

Risposta Corretta

La terapia di supporto nutrizionale perioperatoria è indicata nei pazienti con malnutrizione e in quelli a rischio nutrizionale

entrambe le risposte sono corrette

Risposta Errata

se si prevede che il paziente non sarà in grado di alimentarsi per più di cinque giorni nel perioperatorio

Risposta Errata

nei pazienti in cui si prevede una ridotta assunzione orale e che non possono mantenere oltre il 50% dell'assunzione raccomandata per più di sette giorni

Testo Domanda 3

Secondo le WCRF (American Institute for Cancer Research) è riconosciuto che gli integratori alimentari, in aggiunta alle diete variate, possono talvolta essere utili solo per specifici gruppi di popolazione

Risposta Corretta

vitamina B12 per le persone oltre i 50 anni che hanno difficoltà ad assorbire la vitamina B12 naturale, integratori di ferro e acido folico per le donne che desiderano intraprendere una gravidanza o che sono già gravide e integratori di vitamina D per i neonati e i bambini piccoli e per le donne in gravidanza e in allattamento, anche se le raccomandazioni specifiche per l'integrazione di ferro e vitamina D variano da paese a paese

Risposta Errata

vitamina B12 per le persone oltre i 50 anni che hanno difficoltà ad assorbire la vitamina B12 naturale e integratori di ferro e acido folico per le donne che desiderano intraprendere una gravidanza o che sono già gravide

Risposta Errata

vitamina B12 per le persone oltre i 50 anni che hanno difficoltà ad assorbire la vitamina B12 naturale e integratori di ferro e acido folico per le donne che desiderano intraprendere una gravidanza o che sono già gravide e vitamina C per il suo ruolo antiossidante.

Testo Domanda 4	Secondo gli standard Italiani per la cura del diabete mellito 2018 AMD-SID (Associazione Medici Diabetologi- Società Italiana Diabetologia), indicare quali sono le indicazioni corrette dei singoli nutrienti consigliati nella dieta per il paziente con Diabete tipo 2
Risposta Corretta	Carboidrati 45-60% delle kcal Totali, zuccheri semplici inferiore al 10%, fibre 20 g ogni 1000 kcal, proteine 10-20% delle kcal /tot, grassi 35% delle kcal tot sale 6 g /die
Risposta Errata	Carboidrati 45-60% delle kcal Totali, zuccheri semplici inferiore al 5 %, fibre almeno 40 g/die, proteine 10-20% delle kcal /tot, grassi 35% delle kcal tot sale 6 g /die
Risposta Errata	Carboidrati 45-60% delle kcal Totali, zuccheri semplici inferiore al 10%, fibre 20 g ogni 1000 kcal, proteine meno del 10 % delle kcal /tot come prevenzione delle nefropatie correlate alla malattia diabetica, grassi 35% delle kcal tot e sale meno di 1 g /die

Testo Domanda 5	La dieta planetaria promossa dal gruppo scientifico "EAT Lancet" mira a due obiettivi: il primo, di salute pubblica, punta al controllo della malnutrizione in tutte le sue forme, il secondo punta al controllo delle criticità ambientali attraverso le scelte alimentari. Dal documento si evince che:
Risposta Corretta	la salvaguardia della biodiversità permette benefici riscontrabili in entrambi gli ambiti l'approccio "win-win" (raggiungimento di entrambi gli obiettivi) deve prevedere la sola valutazione locale delle criticità cibo-correlate, non considerando gli scenari globali
Risposta Errata	il gap tra consumi abituali e consumi auspicabili di carni rosse è sovrapponibile in tutte le aree geografiche analizzate nel documento

Testo Domanda 6	Secondo le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica: quali sono le modalità operative per l'elaborazione di un menù ospedaliero ?
Risposta Corretta	un menu' ospedaliero deve garantire un adeguato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target presente in ospedale , soggetta frequentemente a malnutrizione per difetto a causa delle patologie presenti ed alle preparazioni degli esami diagnostici che i soggetti sono sottoposti; deve essere composto da un vitto comune, rappresentato da un insieme di piatti fruibili in tutte le situazioni patologiche che non richiedono un trattamento dietetico speciale; deve essere correlato da un dietetico ovvero da schemi di diete standard predisposte per quei soggetti che per motivi clinici non seguono il vitto comune

Risposta Errata un menu' ospedaliero deve garantire un limitato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target presente in ospedale , soggetta frequentemente ad incremento del peso , a seguito della ridotta deambulazione e dello scarso consumo energetico; deve essere composto da un vitto comune, rigido composto con i soli alimenti generalmente graditi ai soggetti ricoverati in modo che si contenga lo spreco alimentare; deve essere correlato da diete speciali che vengono confezionate ad personam dal personale della nutrizione clinica

Risposta Errata un menu' ospedaliero deve garantire un elevato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target presente in ospedale , soggetta frequentemente a malnutrizione per difetto in concomitanza di situazioni cliniche come disfagia, stipsi, alterazione dei gusti e percezione del senso della sete; si deve proporre un modello alimentare vario con la presenza di svariate alternative palatabili in modo da stimolare l'appetito; prevenire la malnutrizione per difetto e l'insorgenza di ulteriori forme morbose quali piaghe da decubito

Testo Domanda 7 Secondo gli "standard italiani per la cura dell'obesità" SIO (società italiana obesità)- ADI (associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica) 2016-2017, quali sono i fattori alimentari che influenzano l'indice glicemico degli alimenti?

Risposta Corretta i fattori alimentari che influenzano l'indice glicemico degli alimenti sono: in primo luogo la qualità dei carboidrati (quanto più sono semplici, tanto più l'indice glicemico aumenta) e le caratteristiche del pasto come la cottura dei cibi, la presenza di fibre e le interazioni con grassi e proteine

Risposta Errata i fattori alimentari che influenzano l'indice glicemico degli alimenti sono: in primo luogo la qualità dei carboidrati (quanto più sono complessi, tanto più l'indice glicemico aumenta), e la composizione del pasto come il piatto unico (es. pasta e legumi) incrementa l'indice glicemico a causa dei carboidrati presenti nei legumi.

Risposta Errata i fattori alimentari che influenzano l'indice glicemico degli alimenti sono: in primo luogo la presenza di carboidrati complessi associati a carboidrati semplici nello stesso pasto e la presenza di elevate quote di lipidi

Testo Domanda 8 L'idratazione con acqua libera per via enterale, rispetto alla somministrazione e.v. di fluidi isotonici a base di sodio:

Risposta Corretta va sempre considerata, quando possibile, soprattutto nei pazienti ipercatabolici
 Risposta Errata è sempre da evitare
 Risposta Errata non permette la somministrazione di farmaci

Testo Domanda 9 Che tipo di file è un jpg?

Risposta Corretta Un'immagine
 Risposta Errata Un file di archivio
 Risposta Errata Un documento

This position paper on complementary feeding summarizes evidence for health effects of complementary foods. It focuses on healthy infants in Europe. After reviewing current knowledge and practices, we have formulated these conclusions: Exclusive or full breast-feeding for about 6 months is a desirable goal. Complementary feeding (ie, solid foods and liquids other than breast milk or infant formula and follow-on formula) should not be introduced before 17 weeks and not later than 26 weeks.

Testo Domanda 10

Questo documento di posizione sull'alimentazione complementare riassume le prove degli effetti sulla salute degli alimenti complementari. Si concentra sui bambini sani in Europa. Dopo aver esaminato le conoscenze e le pratiche attuali, abbiamo formulato queste conclusioni: l'allattamento al seno esclusivo o completo per circa 6 mesi è l'obiettivo desiderabile. L'alimentazione complementare cioè, cibi solidi e liquidi diversi dal latte materno o dalle formule per lattanti e dalle formule di proseguimento non deve essere introdotta prima delle 17 settimane e non oltre le 26 settimane

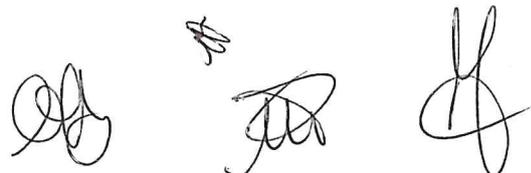
Risposta Corretta

Questo documento di posizione sull'alimentazione complementare riassume le prove degli effetti sulla salute degli alimenti complementari. Non ci sono prove scientifiche convincenti che l'introduzione ritardata di alimenti potenzialmente allergenici, come pesce e uova, riduca le allergie, sia nei bambini considerati ad aumentato rischio di sviluppare allergie tra le 17 settimane e le 26 o in quelli non considerati ad aumentato rischio

Risposta Errata

Questo documento di posizione sull'alimentazione complementare riassume le prove degli effetti sulla salute degli alimenti complementari. Il latte di mucca è una povera fonte di ferro e non dovrebbe essere usato come bevanda principale prima 12 mesi, anche se piccoli volumi possono essere aggiunti agli alimenti complementari. È prudente evitare l'introduzione precoce (<4 mesi) e tardiva (>7 mesi) del glutine, e introdurre il glutine gradualmente mentre il bambino è ancora allattato al seno, in quanto ciò può ridurre il rischio di celiachia, diabete mellito di tipo 1 e allergia al grano se prima delle 17 settimane e entro le 26

Risposta Errata



PROVA N.1**completare le seguenti affermazioni con il testo in elenco**

- 1 Il fabbisogno proteico è aumentato nella _____ in fase _____ e gli apporti vanno incrementati (a 1.2- 1.5 g/kg/giorno negli adulti).
Grado di raccomandazione GPP - forte consenso (accordo del 96%)
In concomitanza al supporto nutrizionale, dovrebbe essere instaurato anche un supporto con integratori a base di oligoelementi e multivitamine al fine di garantire un apporto nutrizionale bilanciato.
- 2 Nei pazienti _____ con malnutrizione e deplezione muscolare, la dieta per via orale dovrebbe fornire 30-35 kcal×kg-1×d-1 e 1,5 g×kg-1×d-1 di proteine.
(Raccomandazione 57, grado B, forte consenso 100%)
- 3 _____ la ripresa dell'alimentazione orale dovrebbe avvenire con una dieta povera in grassi e di consistenza morbida
- 4 Negli adulti con _____, è ragionevole prescrivere un apporto proteico di 1,0-1,2 g/kg di peso corporeo al giorno per mantenere uno stato nutrizionale stabile.
Si raccomanda di prescrivere un apporto energetico di 25-35 kcal/kg di peso corporeo al giorno, in base a età, sesso, livello di attività fisica, composizione corporea, obiettivi ponderali, stadio della malattia, malattia concomitante o presenza di infiammazione, allo scopo di mantenere un buon stato nutrizionale

risposte corrette

1 MICI - attiva

2 cirrotici

3 Nella pancreatite mild (moderata)

4 CKD 5D

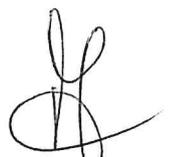


PROVA N.1

1. SECONDO LE LINEE GUIDA SULLA PREVENZIONE ED IL TRATTAMENTO DELLE ULCERE DA PRESSIONE (**NPUAP, EPUAP, PPIIA**): QUALI SONO LE INDICAZIONI SULL'APPORTO PROTEICO ED EVENTUALE SUPPLEMENTAZIONE NELLA PREVENZIONE E TRATTAMENTO DELLE ULCERE DA PRESSIONE?

2. SECONDO LE RACCOMANDAZIONI DELLA TERAPIA MEDICA –NUTRIZIONALE NEL DIABETE MELLITO (**AMD-SID 2013-2014**) INDICARE LA TIPOLOGIA DI PAZIENTI IN CUI E' INDICATO L'UTILIZZO DEL "COUNTING DEI CARBOIDRATI" E SPECIFICARE I PRINCIPALI LIVELLI DEL PERCORSO

le domande sono a testo libero con un massimo di 200 parole a risposta



PROVA N.2**Testo Domanda 1****Riguardo ai FODMAP**

Risposta Corretta

secondo alcuni studi possono essere coinvolti nella patogenesi della gluten sensitivity

Risposta Errata

il nome costituisce l'acronimo derivante da: fermentable, oligoelements, disaccharides, monosaccharides, and, polyols

Risposta Errata

sono contenuti in quantità decrescenti nei seguenti ortaggi: zucca, zucchina, piselli, carciofo, topinambur

Testo Domanda 2**Il fabbisogno proteico di riferimento nell'anziano, secondo l'ultima revisione dei LARN, è**

Risposta Corretta

almeno 1.1 g/kg peso corporeo

Risposta Errata

0.85 g/kg peso corporeo

Risposta Errata

0.9-1.0 g/kg peso corporeo

Testo Domanda 3**Tra i vari aminoacidi ve ne sono alcuni, precisamente otto che l'organismo umano non è in grado di sintetizzare, quali sono?**

Risposta Corretta

Lisina, triptofano, treonina, metionina, valina, fenilalanina, isoleucina, leucina

Risposta Errata

Lisina, triptofano, glicina, metionina, alanina, glutammina, valina, serina

Risposta Errata

Leucina, isoleucina, fenilalanina, valina, treonina, metionina, triptofano, tirosina

Testo Domanda 4**Secondo le "Linee di indirizzo per l'assistenza nutrizionale del paziente SARS-CoV-2 positivo paucisintomatico o postdimissione a domicilio o presso strutture non ospedaliere" (a cura dell'Associazione Tecnico Scientifica dell'Alimentazione, Nutrizione e Dietetica Aprile 2020 ASAND,) quali delle seguenti indicazioni risultano completamente corrette?**

Risposta Corretta

Preferire un vitto di consistenza solido-morbida (per agevolare la deglutizione), evitando preparazioni con doppia consistenza (per esempio: minestre in brodo, pasta in brodo, zuppa di latte, yogurt con pezzi di frutta), alimenti filanti (esempio; formaggi cotti, mozzarella); cibi che si sbriciolano o in pezzi (come le nocciole, i crackers, fette biscottate, i grissini); alimenti che hanno pelle, lisce o parti filacciose/fibrose. In alcuni casi, per facilitare la deglutizione, potrebbe essere necessario modificare la consistenza dei cibi. Si potranno preparare cibi tritati/frullati aggiungendo addensanti dal gusto neutro (polveri o addensanti naturali, come farina o amido) per creare la giusta consistenza. I cibi potranno essere lubrificati/ammorbiditi anche con l'aggiunta di olio, burro o panna, maionese, besciamella.

Preferire un vitto di consistenza solido-morbida (per agevolare la deglutizione), evitando preparazioni con doppia consistenza (per esempio: minestre in brodo, pastina in brodo, zuppa di latte, yogurt con pezzi di frutta), alimenti filanti (esempio; formaggi cotti, mozzarella); cibi che si sbriciolano o in pezzi (come le nocciole, i crackers, fette biscottate, i grissini); alimenti che hanno pelle, lische o parti filacciose/fibrose. Dal momento che questo tipo di consistenze comportano spesso una riduzione degli apporti proteico-calorici dei piatti stessi, è indispensabile integrare fin dal principio con dei supplementi orali offerti dal commercio in forma liquida e/o cremosa, ipercalorici ed iperproteici.

Risposta Errata

Per facilitare la deglutizione, potrebbe essere necessario modificare la consistenza dei cibi. Si potranno preparare cibi tritati/frullati aggiungendo addensanti dal gusto neutro (polveri o addensanti naturali, come farina o amido) per creare la giusta consistenza. I cibi potranno essere lubrificati/ammorbiditi anche con l'aggiunta di olio, burro o panna, maionese, besciamella. Al fine di favorire il processo deglutitorio in sicurezza e, alla luce della presenza spesso di disgeusia e anosia, si consiglia di consumare i pasti freddi e con l'aggiunta di sostanze piccanti.

Risposta Errata

Secondo le Linee Guida di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica, quali sono gli obiettivi nutrizionali che il dietista si pone per l'elaborazione di un menù assistenziale?

Testo Domanda 5

Garantire un adeguato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target soggetta frequentemente a malnutrizione per difetto in concomitanza di situazioni di edentulia, disfagia, stipsi, alterazione dei gusti e percezione del senso di sete, proporre quindi un modello alimentare vario con alternative palatabili in modo da stimolare l'appetito, prevenire la malnutrizione per difetto e l'insorgenza di altri segni legati alla malnutrizione quali le lesioni da pressione

Risposta Corretta

Garantire un limitato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target soggetta frequentemente ad obesità, spesso a seguito della ridotta deambulazione e dello scarso consumo energetico. Proporre un modello alimentare che preveda soprattutto alimenti generalmente graditi dagli anziani in modo che si contenga lo spreco alimentare, prevenire la malnutrizione per eccesso;

Risposta Errata

Garantire un elevato apporto nutrizionale tenendo in considerazione la fascia di popolazione target, spesso soggetta ad insorgenza di disfagia. Proporre un modello alimentare cremoso e semiliquido che preveda l'inserimento di supplementi nutrizionali orali in modo da prevenire la malnutrizione per difetto

Risposta Errata

Testo Domanda 6	I benefici di una dieta ricca in fibre solubili sono correlabili, oltre all'azione probiotica, ai vantaggi derivanti dalla produzione di SCFA da parte del microbiota. Tra le seguenti affermazioni segnalare quella corretta
Risposta Corretta	l'acetato svolge un ruolo importante nella produzione di energia e nella sintesi lipidica
Risposta Errata	il butirrato è prevalentemente coinvolto nella sintesi di glucosio nel fegato
Risposta Errata	il propionato costituisce la fonte energetica preferita dalle cellule del colon

Testo Domanda 7	La revisione dei criteri diagnostici pubblicata nella nuova edizione del Manuale Diagnostico e Statistico dei Disturbi Mentali (DSM-5) dell'American Psychiatric Association (2013) si è proposta
Risposta Corretta	di definire una maggiore continuità diagnostica tra adolescenza ed età adulta, adattando i criteri alla possibilità di formulare la diagnosi anche in età infantile e adolescenziale e unificando i disturbi dell'alimentazione con i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, che nel DSM-IV (1994) erano inseriti tra i disturbi a insorgenza nell'infanzia e nell'adolescenza ed inoltre di diminuire la numerosità delle diagnosi di disturbo alimentare non altrimenti specificato
Risposta Errata	di definire una maggiore continuità diagnostica tra adolescenza ed età adulta, adattando i criteri alla possibilità di formulare la diagnosi anche in età infantile e adolescenziale e unificando i disturbi dell'alimentazione con i disturbi della nutrizione e dell'alimentazione includendo solo le seguenti diagnosi: Pica, anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da binge-eating
Risposta Errata	di classificare in modo più rigido ogni comportamento disfunzionale legato all'alimentazione al fine di associare in modo più semplice l'approccio terapeutico idoneo

Testo Domanda 8	Quali sono le fasi consequenziali dell'NCPT (Nutritional Care Process Terminology) necessarie per effettuare una corretta assistenza nutrizionale con i relativi principali contenuti per fase
Risposta Corretta	LE FASI CONSEQUENZIALI DEL NCPT SONO: VALUTAZIONE NUTRIZIONALE (storia clinica e psico-sociale del paziente, segnali fisici correlati allo stato nutrizionale, dati biochimici, variazioni del peso, valutazione antropometrica, anamnesi alimentare e stima dell'apporto energetico e in nutrienti); DIAGNOSI NUTRIZIONALE (identificare il problema e correlarlo ai fattori eziologici); INTERVENTO NUTRIZIONALE (definire degli obiettivi specifici, elaborare un piano di trattamento dietetico, spiegare il piano terapeutico e registrare l'intervento nutrizionale); RI VALUTAZIONE E MONITORAGGIO

LE FASI CONSEQUENZIALI DEL NCPT SONO: DIAGNOSI NUTRIZIONALE (identificare il problema tramite la sintomatologia, ai dati biochimici, ai dati antropometrici, ed alle indicazioni del medico); VALUTAZIONE NUTRIZIONALE (anamnesi alimentare tramite diario eseguito dal personale del reparto, stima dell'apporto energetico e in nutrienti, confronto col medico dopo valutazione clinica); RI VALUTAZIONE (definizione degli obiettivi specifici dopo il confronto con la valutazione clinica); INTERVENTO DIETETICO (elaborare il piano alimentare su indicazione del medico)

Risposta Errata

LE FASI CONSEQUENZIALI DEL NCPT SONO: VALUTAZIONE CLINICA-DIETETICA (storia clinica del paziente, esami biochimici, anamnesi ponderale e alimentare); DIAGNOSI (identificare il problema clinico e stimare l'apporto in nutrienti da prescrivere); INTERVENTO NUTRIZIONALE (elaborare il piano alimentare su indicazione del medico); MONITORAGGIO (controllo giornaliero dell'aderenza allo schema dietetico tramite anamnesi e rilevazione del peso)

Risposta Errata

Testo Domanda 9

Il termine Hardware indica

L'insieme delle componenti fisiche del computer: scatola, schede, circuiti elettronici, memorie di massa, dispositivi di output, periferiche di input

Risposta Corretta

Risposta Errata

L'architettura logica del computer

Il sistema operativo che controlla tutte le operazioni di base, consentendo il funzionamento del software

Risposta Errata

Plant foods are staples of many cultures in the world. Conversely, the appearance of vegetarianism in Western countries is a relatively recent phenomenon, showing an upward trend: people following vegetarian diets (both lacto-ovo-vegetarian-LOV and vegan-VEG), account today for about 10% of the Western population. According to the principle of non-discrimination, the most recent national dietary guidelines for the general population (DGLs) of some Western countries have adapted their contents to comprise vegetarian eating patterns

Testo Domanda 10

I cibi vegetali sono la base di molte culture nel mondo. Al contrario, la comparsa del vegetarianismo nei paesi occidentali è un fenomeno relativamente recente, che mostra una tendenza al rialzo: le persone che seguono diete vegetariane (sia lacto-ovo-vegetarian-LOV che vegan-VEG), rappresentano oggi circa il 10% della popolazione occidentale popolazione. Secondo il principio di non discriminazione, le più recenti linee guida dietetiche nazionali per la popolazione generale (DGL) di alcuni paesi occidentali hanno adattato i propri contenuti per comprendere i modelli alimentari vegetariani

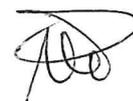
Risposta Corretta

Risposta Errata

I cibi vegetali sono la base di molte culture nel mondo. Lo scopo di questa revisione è stato quello di riassumere e confrontare le informazioni e le raccomandazioni delle linee guida dietetiche basate sugli alimenti (FBDG) contenute nei DGL utilizzabili dai vegetariani e nei principali VFG; estrarre un elenco di criteri di base per la pianificazione di una dieta vegetariana ben bilanciata e identificare le FBDG più valide per i vegetariani

Risposta Errata

I cibi vegetali sono la base di molte culture nel mondo. Lo scopo di questa revisione è stato quello di riassumere e confrontare le informazioni e le raccomandazioni delle linee guida dietetiche basate sugli alimenti (FBDG) contenute nei DGL utilizzabili dai vegetariani e nei principali VFG; estrarre un elenco di criteri di base per la pianificazione di una dieta vegetariana ben bilanciata e identificare le FBDG più valide per i vegetariani



PROVA N.2

riordinare le affermazioni di seguito per rispondere al quesito proposto

I cibi vegetali sono la base di molte culture nel mondo. Lo scopo di questa revisione è stato quello di riassumere e confrontare le informazioni e le raccomandazioni delle linee guida dietetiche basate sugli alimenti (FBDG) contenute nei DGL utilizzabili dai vegetariani e nei principali VFG; estrarre un elenco di criteri di base per la pianificazione di una dieta vegetariana ben bilanciata e identificare le FBDG più valide per i vegetariani

Risposta esatta:

- 1 Valutazione nutrizionale: storia clinica del paziente, storia psico-sociale, segnali fisici correlati allo stato nutrizionale, dati biochimici, variazioni ponderali, valutazione antropometrica, dati delle abitudini alimentari e stima dell'apporto energetico e in nutrienti
- 2 Diagnosi nutrizionale: identificare il problema e correlarlo ai fattori eziologici
- 3 Intervento nutrizionale: definire degli obiettivi specifici, elaborare un piano di trattamento dietetico, spiegare il piano terapeutico e registrare l'intervento nutrizionale
- 4 Ri-Valutazione e monitoraggio



PROVA N.2

- 1 SECONDO LE LINEE GUIDA **NKF –KDOQI** (Kidney Foundation- Kidney Disease Outcomes Quality Initiative)
QUAL'E' LA DEFINIZIONE DI SINDROME NEFROSICA E QUAL'E' LO SCOPO DELLA TERAPIA NUTRIZIONALE E DEI
FABBISOGNI IN NUTRIENTI INDICATI?

- 2 SECONDO "LA LINEA GUIDA PRATICA ESPEN: NUTRIZIONE CLINICA IN CHIRURGIA " QUALI PAZIENTI TRAGGONO
BENEFICIO DALLA NE (NUTRIZIONE ENTERALE) PRECOCE POST-OPERATORIA?

le domande sono a testo libero con un massimo di 200 parole a risposta



PROVA N.3

Quali sono le attuali indicazioni al trattamento chirurgico della grave obesità dell'adulto secondo le Linee Guida SICOB 2016, facendo riferimento alla gravità dell'obesità ed alla potenziale reversibilità del quadro clinico?

Testo Domanda 1

le attuali indicazioni al trattamento chirurgico dell'obesità adulto sono: BMI maggiore di 40 in assenza di comorbidità; BMI maggiore di 35 in presenza di comorbidità associate all'obesità; precedenti tentativi di perdita di peso; assenza di malattie latenti; consapevolezza e forte motivazione per un percorso post – operatorio prolungato per tutta la vita e quindi assenza di ostacoli psichiatrici; assenza di abuso di alcol

Risposta Corretta

Le attuali indicazioni al trattamento chirurgico dell'obesità adulto sono: BMI maggiore di 45 in assenza di comorbidità; BMI maggiore di 40 in presenza di comorbidità associate all'obesità; assenza di tentativi di perdita di peso; presenza di malattie latenti; scarsa motivazione per un percorso dietetico ipocalorico prolungato per tutta la vita; presenza di disturbi psichiatrici; assenza di abuso di alcol

Risposta Errata

le attuali indicazioni al trattamento chirurgico dell'obesità adulto sono: BMI maggiore di 35 in assenza di comorbidità; BMI maggiore di 40 in presenza di comorbidità associate all'obesità; precedenti tentativi di perdita di peso con scarsi risultati di mantenimento; presenza di malattie latenti; consapevolezza e forte motivazione per un percorso post – operatorio prolungato per tutta la vita; presenza di disturbi psichiatrici; assenza di abuso di alcol

Risposta Errata

Secondo le linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica: quali sono gli obiettivi nutrizionali che il dietista si pone per l'elaborazione di un menù scolastico ?

Testo Domanda 2

garantire un adeguato apporto nutrizionale tenendo in considerazione le diverse fasce d'età, proporre un modello alimentare vario che incentivi il consumo di frutta e verdura, con ridotti apporti di sale, educare alla conoscenza, al gusto ed alla stagionalità degli alimenti , prevenire la malnutrizione per difetto o per eccesso e lo sviluppo di malattie trasmesse con gli alimenti

Risposta Corretta

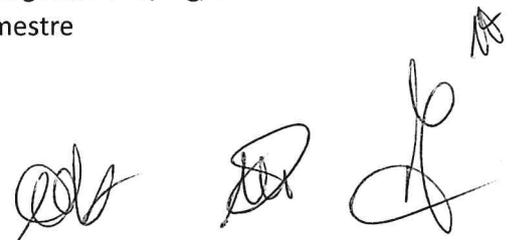
garantire un limitato apporto nutrizionale tenendo in considerazione l'incremento dell'obesità infantile, proporre un modello alimentare rigido con alimenti generalmente graditi ai bambini in modo che si contenga lo spreco alimentare, prevenire la malnutrizione per eccesso

Risposta Errata

garantire un elevato apporto nutrizionale tenendo in considerazione che le fasce della popolazione scolastica sono a rischio di malnutrizione per difetto , proporre un modello alimentare con molte scelte in modo che i bambini possano scegliere gli alimenti graditi e consumare solo quelli preferiti, prevenire la malnutrizione per difetto

Risposta Errata

Testo Domanda 3	Secondo gli "standard italiani per la cura dell'obesità" SIO (società italiana obesità)- ADI (associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica) 2016-2017, qual è la funzione delle fibre nell'ambito delle raccomandazioni dietetiche e qual è l'introduzione ottimale?
Risposta Corretta	la funzione delle fibre nell'ambito delle raccomandazioni dietetiche è di tipo funzionale e metabolico, migliora le funzioni intestinali, aumenta il senso di sazietà, riduce il rischio di diabete e delle malattie cardiovascolari. l'introduzione ottimale è di almeno 30 g/die
Risposta Errata	la funzione delle fibre nell'ambito delle raccomandazioni dietetiche è di tipo meccanico, può migliorare le funzioni intestinali ma solo se si assume come integratore, aumenta il senso di fame, riduce il rischio di epatopatie e gastropatie. l'introduzione ottimale è di almeno 20 g/die
Risposta Errata	funzione delle fibre nell'ambito delle raccomandazioni dietetiche è di tipo assorbente, migliora la produzione di feci liquide batteriche, diminuisce il senso di meteorismo, riduce il rischio di scompenso cardiaco. l'introduzione ottimale è di almeno 40 g/die
Testo Domanda 4	Il posizionamento della PEG
Risposta Corretta	Non è indicato se si prevede la necessità di Nutrizione Enterale per un periodo inferiore a 30 giorni
Risposta Errata	È sempre indicato in presenza di disfagia per i soli liquidi per consentire l'idratazione
Risposta Errata	È indicato quando il paziente assume per os > 60% del fabbisogno nutrizionale
Testo Domanda 5	L'Istituto Superiore di Sanità sta promuovendo, nell'ambito del tema "Salute globale e diseguglianze di salute" l'approccio "One health", all'interno del quale gli aspetti nutrizionali rivestono un importante ruolo. Tale approccio:
Risposta Corretta	si basa sul riconoscimento che la salute umana, la salute animale e la salute dell'ecosistema siano legate indissolubilmente propone una visione gerarchica della salvaguardia delle forme di vita in base allo sviluppo cognitivo raggiunto
Risposta Errata	rappresenta una nuova visione estremamente innovativa, in piena rottura con i saperi scientifici antichi
Testo Domanda 6	Quali sono secondo i LARN i livelli di assunzione raccomandati di proteine per una donna in gravidanza?
Risposta Corretta	i LARN riportano livelli di assunzione raccomandati di proteine di alta qualità per la popolazione (PRI), che corrispondono a 54 g/die per una donna adulta; questi livelli devono essere incrementati di una quota compresa tra 1 g/die nel primo trimestre di gestazione, 8 g/die nel secondo trimestre e 26 g/die nel terzo trimestre



Risposta Errata	i LARN riportano livelli di assunzione raccomandati di proteine di alta qualità per la popolazione (PRI), che corrispondono a 50 g/die per una donna adulta; questi livelli devono essere incrementati di una quota compresa tra 1.5 g/die nel primo trimestre di gestazione, 5,7 g/die nel secondo trimestre e 20 g/die nel terzo trimestre
Risposta Errata	i LARN riportano livelli di assunzione raccomandati di proteine di alta qualità per la popolazione (PRI), che corrispondono a 60 g/die per una donna adulta; questi livelli devono essere incrementati di una quota compresa tra 2.5 g/die nel primo trimestre di gestazione, 6 g/die nel secondo trimestre e 16 g/die nel terzo trimestre
Testo Domanda 7	Il Codice Europeo contro il cancro e le linee guida WCRF concordano per la quasi totalità dei messaggi attinenti il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione primaria e terziaria di molte forme di tumore. Qual è la posizione dei due documenti in relazione al consumo di bevande alcoliche sia in generale, che per specifiche sedi tumorali?
Risposta Corretta	Le linee guida WCRF parlano di limitazione mentre il codice europeo sconsiglia in assoluto il consumo; il dossier scientifico allegato al codice europeo focalizza il maggior rischio, soprattutto in alcune forme di tumore: mammella e tumori ORL, sono quelli in cui la risposta parte già da dosi di alcool molto basse.
Risposta Errata	Le linee guida WCRF ed il codice europeo sono allineate nel limitarne il consumo; il dossier scientifico allegato al codice europeo focalizza il maggior rischio, soprattutto in alcune forme di tumore: colon e tumori ORL, sono quelli in cui la risposta parte già da dosi di alcool molto basse.
Risposta Errata	Le linee guida WCRF sconsiglia in assoluto il consumo mentre il codice europeo parla di limitazione; il dossier scientifico allegato al codice europeo focalizza il maggior rischio, soprattutto in alcune forme di tumore: mammella e tumori ORL, sono quelli in cui la risposta parte già da dosi di alcool molto basse.
Testo Domanda 8	Quale tra i seguenti test di screening validati per l'identificazione del rischio di malnutrizione è indicato per la popolazione anziana?
Risposta Corretta	Mini Nutritional Assessment
Risposta Errata	Malnutrition Screening Tool
Risposta Errata	Malnutrition Universal Screening Tool
Testo Domanda 9	Quale, tra quelle indicate, sono unità di output?
Risposta Corretta	Monitor e stampante
Risposta Errata	Tastiera e stampante
Risposta Errata	Monitor e mouse

This guideline will inform physicians, nurses, dieticians, pharmacists, caregivers and other home enteral nutrition (HEN) providers about the indications and contraindications for HEN, and its implementation and monitoring. This guideline will also inform interested patients requiring HEN. The guideline is based on current evidence and expert opinion and consists of 61 recommendations that address the indications for HEN, relevant access devices and their use, the products recommended, the monitoring and criteria for termination of HEN, and the structural requirements needed to perform HEN.

Testo Domanda 10

Questa linea guida informerà medici, infermieri, dietisti, farmacisti, operatori sanitari e altri fornitori di nutrizione enterale domiciliare (HEN) sulle indicazioni e controindicazioni per HEN e sulla sua implementazione e monitoraggio. Questa linea guida informerà anche i pazienti interessati che richiedono HEN. La linea guida si basa su prove attuali e opinioni di esperti e consiste in 61 raccomandazioni che riguardano i dispositivi di accesso rilevanti e il loro uso, i prodotti raccomandati, il monitoraggio e i criteri per la cessazione dell'HEN e i requisiti strutturali necessari per eseguire HEN

Risposta Corretta

Questa linea guida informerà medici, infermieri, dietologi, farmacisti, operatori sanitari. La nutrizione parenterale domiciliare non è inclusa, ma sarà trattata in una linea guida ESPEN separata. Abbiamo cercato meta-analisi, revisioni sistematiche e singoli studi clinici basati su domande cliniche secondo il formato PICO. Le prove sono state valutate e utilizzate per sviluppare raccomandazioni cliniche implementando il metodo SIGN.

Risposta Errata

Questa linea guida informerà medici, infermieri, dietologi, farmacisti, operatori sanitari. La linea guida si basa su prove attuali e opinioni di esperti e consiste in 61 raccomandazioni che riguardano i dispositivi di accesso rilevanti e il loro uso, i prodotti raccomandati, il monitoraggio e i criteri per la cessazione dell'HEN. La linea guida è stata commissionata e supportata finanziariamente da ESPEN e i membri del gruppo di linee guida sono stati selezionati da ESPEN.

Risposta Errata

PROVA N.3**riordinare i diversi step**

ELENCARE I SINGOLI STEP, RIPORTATI DEL **PDTA** (Piano Diagnostico Terapeutico Assistenziale) DELLA DISFAGIA 2013 DELLA REGIONE PIEMONTE, SECONDO IL PERCORSO INDICATO NELLA PROCEDURA DELLA RETE DELLE STRUTTURE DI DIETETICA E NUTRIZIONE CLINICA DELLA REGIONE PIEMONTE, PER L'ATTIVAZIONE DELLA **NED** (Nutrizione Enterale Domiciliare) DEL PAZIENTE DISFAGICO

Risposta esatta

- 1 Informativa al paziente e acquisizione del consenso informato
- 2 Definizione ed attuazione del programma nutrizionale
- 3 Definizione del programma di monitoraggio
- 4 Valutazione del tipo di sonda enterale da utilizzare e suo posizionamento
- 5 Valutazione del luogo di espletamento della NED e reperimento, al bisogno, di luogo alternativo al domicilio
- 6 Training alla gestione della NED
- 7 Attuazione della NED e trasmissione della documentazione al Referente NAD dell'ASL di residenza
- 8 Redazione cartella clinica
- 9 Referto al MMG
- 10 Rilascio dei necessari documenti al paziente (tesserino personale, prescrizione del programma, data della visita di monitoraggio, materiale informativo)



PROVA N.3

- 1 LA DECADE DI AZIONI SULLA NUTRIZIONE PROMOSSA CONGIUNTAMENTE DA **ONU, FAO, OMS**, PROPONE AZIONI COORDINATE PER LA LOTTA AL COSIDETTO "TRIPLICE BURDEN OF MALNUTRITION" (TRIPLO ONERE DELLA MALNUTRIZIONE), ANCHE DEFINITO COME MALNUTRIZIONE IN TUTTE LE SUE FORME. A QUALI TIPOLOGIE DI MALNUTRIZIONE FA RIFERIMENTO?
- 2 SECONDO "LA LINEA GUIDA PRATICA ESPEN: NUTRIZIONE CLINICA IN CHIRURGIA " E' UTILE LA PREPARAZIONE CHE UTILIZZA IL TRATTAMENTO CON CARBOIDRATI NEL PAZIENTE ELETTIVO? DESCRIVERE IL TRATTAMENTO E GLI EVENTUALI BENEFICI

le domande sono a testo libero con un massimo di 200 parole a risposta

