

Corso di Laurea in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute

Anno Accademico 2019-2020

Programma dell'insegnamento di **PRINCIPI DI DIETETICA**
dell'esame integrato di **PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA**

Anno di corso I
Semestre II

N° CFU 5
Ore complessive 50

Titolare del corso

Dott.ssa Elena Piccinin
Dipartimento Interdisciplinare di Medicina
e-mail: elena.piccinin@uniba.it

Obiettivi formativi specifici dell'insegnamento

Il corso si propone di approfondire le conoscenze dei principi della nutrizione, dell'alimentazione e della dietetica, in condizioni fisiologiche e nelle patologie correlate all'alimentazione. Partendo da questi concetti, gli studenti comprenderanno l'importanza di una sana alimentazione. Gli studenti apprenderanno, inoltre, le conoscenze di base in merito ai fabbisogni nutrizionali della popolazione e gli elementi di base necessari per la formulazione di diete nutrizionalmente adeguate.

Risultati d'apprendimento attesi

Conoscenze: Lo studente deve apprendere le principali nozioni di dietetica, dei metodi di valutazione dei fabbisogni alimentari, delle principali abitudini alimentari e delle patologie correlate all'alimentazione, nonché delle metodologie per la formulazione di piani alimentari specifici.

Competenze: Acquisendo le principali competenze sul ruolo della dieta e del suo impatto sulla qualità della vita, lo studente deve essere in grado di discutere sulle tematiche di carattere scientifico, sociale, etico e psicologico inerenti alla nutrizione umana. Lo studente è, inoltre, in grado di apprendere da testi scientifici in lingua italiana ed inglese.

Abilità: Abilità comunicative e relazionali correlate all'efficace promozione di stili di vita salutari in grado di prevenire il rischio di malattie.

Programma di studio ed argomenti di lezione dell'insegnamento

Introduzione al corso. Obiettivi formativi del corso, ricadute sulla professionalità, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento.

PARTE 1. Nutrizione umana. 1.1) Elementi di fisiologia del SNC. Gusto e Olfatto. 1.2) Elementi di fisiologia del sistema gastrointestinale: Istologia, Componenti, Funzioni dell'apparato digerente. 1.3) Fegato e Pancreas: Istologia e funzioni del fegato e del pancreas. Secrezione biliare e pancreatica. 1.4) Digestione e Assorbimento: Digestione e assorbimento di carboidrati, proteine e lipidi. Assorbimento di acqua ed elettroliti. Digestione e assorbimento di micronutrienti. Controllo dell'assunzione alimentare. Fame, appetito e sazietà.

PARTE 2. Principi di Dietetica. 2.1) Valutazione dello stato nutrizionale: Abitudini alimentari. Valutazione della composizione corporea. Valutazione plicometrica e antropometrica. Analisi Bioimpedenziometrica. Metabolismo basale. 2.2) Esigenze nutrizionali: Richieste energetiche e bilancio energetico tra introduzione e spesa energetica. Fabbisogni energetici della popolazione adulta, anche in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, allattamento), e nell'anziano. 2.3) Gruppi alimentari e linee guida: Classificazione degli alimenti in gruppi alimentari. LARN e Tabelle di composizione degli alimenti. Pesi e porzioni degli alimenti. La cottura degli alimenti. Descrizione dei criteri per la formulazione di una dieta nutrizionalmente adeguata. Le Piramidi alimentari.

PARTE 3. Nutrizione e patologia. 3.1) Alimentazione e patologie correlate: Reazioni avverse agli alimenti (Allergie alimentari. Intolleranze alimentari. Favismo. Celiachia.) Principali caratteristiche di gotta, iperlipidemia, ipertensione, osteoporosi. Fisiopatologia e complicanze di obesità e sindrome metabolica. 3.2) Diabete: Fisiopatologia, classificazione e complicanze del diabete. 3.3) Disturbi del comportamento alimentare: Criteri diagnostici e classificazione dei principali DCA. 3.4) Cancro: Aspetti nutrizionali delle neoplasie. Nutrizione del paziente oncologico

Modalità di erogazione della didattica

Lezioni frontali: **CFU 5** **Ore 50**
 Esercitazioni pratiche: **CFU 0** **Ore 0**

Frequenza

Non Obbligatoria **NO**

Prerequisiti (propedeuticità e competenze acquisite):

Lo studente deve possedere conoscenze di base di Biologia e Biochimica

Metodi didattici

Il corso verrà svolto mediante lezioni frontali in aula con l'ausilio di diapositive in power point che saranno, di volta in volta, messe a disposizione degli studenti in formato pdf. Verranno inoltre promosse attività di gruppo (max 3/4 persone) finalizzate alla valutazione di lavori scientifici nell'ambito della nutrizione.

Accertamento dell'acquisizione delle conoscenze/competenze

Prove in itinere: **SI**
 Test di autovalutazione: **SI**
 Prova Pratica: **NO**
 Esame di profitto finale: **Orale**

Modalità di svolgimento dell'esame e criteri di valutazione dell'apprendimento:

In determinati momenti del corso, durante l'orario di lezione, vengono riassunti i concetti principali delle tematiche affrontate e stimolata la discussione in aula con gli studenti per verificare lo stato di apprendimento. Congiuntamente a questo e con il medesimo scopo, vengono proposte delle prove in itinere sotto forma di domande scritte a risposta multipla. Il voto dell'insegnamento di Principi di dietetica farà media con il voto dell'insegnamento di Nutraceutica, nutrigenomica e modelli alimentari e concorrerà all'espressione del voto finale dell'esame Principi di dietetica e nutraceutica.

Libri di Testo e materiale didattico di riferimento

Appunti delle lezioni. Dispense fornite agli studenti in formato elettronico.

Materiale ed abbigliamento di biosicurezza richiesti per la frequenza al corso

Nessuno

Orario di ricevimento studenti

Tutti i giorni previo appuntamento concordato via e- mail

Syllabus

<u>Conoscenze (opzionale)</u>	<u>Argomenti</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Ore</u>
	Introduzione al corso	Obiettivi formativi del corso, ricadute sulla professionalità, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento	<u>1</u>
Nutrizione umana	Elementi di fisiologia del SNC	Elementi di fisiologia del SNC. Gusto e Olfatto.	<u>3</u>

	Elementi di fisiologia del sistema gastrointestinale	Istologia, Componenti, Funzioni dell'apparato digerente.	<u>6</u>
	Fegato e Pancreas	Istologia e funzioni del fegato e del pancreas. Secrezione biliare e pancreatica.	<u>3</u>
	Digestione e Assorbimento	Digestione e assorbimento di carboidrati, proteine e lipidi. Assorbimento di acqua ed elettroliti. Digestione e assorbimento di micronutrienti.	<u>2</u>
	Controllo dell'assunzione alimentare	Fame, appetito e sazietà.	<u>2</u>
	Test di autovalutazione		<u>1</u>
Principi di Dietetica	Valutazione dello stato nutrizionale	Abitudini alimentari. Valutazione della composizione corporea. Valutazione plicometrica e antropometrica. Analisi Bioimpedenziometrica. Metabolismo basale.	<u>4</u>
	Esigenze nutrizionali	Richieste energetiche e bilancio energetico tra introduzione e spesa energetica. Fabbisogni energetici della popolazione adulta, anche in condizioni fisiologiche particolari (gravidanza, allattamento), e nell'anziano.	4
	Gruppi alimentari e linee guida	Classificazione degli alimenti in gruppi alimentari. LARN e Tabelle di composizione degli alimenti. Pesì e porzioni degli alimenti. La cottura degli alimenti. Descrizione dei criteri per la formulazione di una dieta nutrizionalmente adeguata. Le Piramidi alimentari.	<u>5</u>
Prova in itinere	Valutazione del grado di apprendimento degli studenti	Test a risposta multipla su argomenti trattati.	<u>1</u>
Nutrizione e patologia	Alimentazione e patologie correlate	Reazioni avverse agli alimenti: Allergie alimentari. Intolleranze alimentari. Favismo. Celiachia.	<u>3</u>
		Principali caratteristiche di gotta, iperlipidemia, ipertensione, osteoporosi.	<u>3</u>
		Fisiopatologia e complicanze di obesità e sindrome metabolica.	<u>3</u>
	Diabete	Fisiopatologia, classificazione e complicanze del diabete.	<u>3</u>
	Disturbi del comportamento alimentare	Criteri diagnostici e classificazione dei principali DCA.	<u>3</u>
	Cancro	Aspetti nutrizionali delle neoplasie. Nutrizione del paziente oncologico	<u>3</u>