

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	NUTRACEUTICA, NUTRIGENOMICA E MODELLI ALIMENTARI Corso integrato di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA
Corso di studio	Corso di Laurea magistrale in Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale e Salute
Anno di corso	I
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	: 6
SSD	<i>Medicina Interna SSD MED09</i>
Lingua di erogazione	<i>Italiano</i>
Periodo di erogazione	<i>Il semestre (febbraio – maggio 2022)</i>
Obbligo di frequenza	<i>Frequenza consigliata</i>

Docente	
Nome e cognome	Vincenzo Ostilio PALMIERI
Indirizzo mail	<a href="mailto:vincenzoostilio.palmieri@uniba.it">vincenzoostilio.palmieri@uniba.it</a> <a href="mailto:v.o.palmieri@gmail.com">v.o.palmieri@gmail.com</a>
Telefono	0805593123 - 3395647508
Sede	<i>Clinica Medica "A. Murri" – Policlinico di Bari</i>
Sede virtuale	<i>Codice teams per attività di tutoraggio qlrtn7n</i>
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì, ore 13-14, previo contatto telefonico o mail

Syllabus	
<b>Obiettivi formativi</b>	Acquisire le conoscenze dei principi della nutrigenomica con particolare riferimento al valore nutraceutico degli alimenti ed ai meccanismi molecolari alla base della loro azione. Comprendere l'importanza della nutraceutica nel settore alimentare Apprendere i principali modelli alimentari al fine di acquisire competenze utili per applicazioni industriali
<b>Prerequisiti</b>	Essendo un esame di primo anno, primo semestre, non vi sono prerequisiti specifici differenti da quelli richiesti per l'accesso al corso di laurea
<b>Contenuti di insegnamento (Programma)</b>	Introduzione al corso: obiettivi formativi e metodologie didattiche. Introduzione alla nutraceutica: definizioni e inquadramento normativo generale. Bersagli molecolari dell'azione delle sostanze biologicamente attive ed interazione con i propri target. Definizioni di genetica, genomica, epigenetica ed epigenomica. Meccanismi di modulazione dell'espressione genica. I recettori nucleari. Meccanismi d'azione dei recettori nucleari.  Meccanismi generali dell'oncogenesi. Azione nutrigenomica dell'olio extravergine d'oliva. La carne e latticini: amici o nemici? I principali modelli alimentari a confronto: Dieta Mediterranea, chetogenica, vegetariana, vegana, proteica. I Probiotici e prebiotici. L'importanza del microbiota intestinale per la salute dell'organismo. Il ruolo del microbiota intestinale nel trattamento delle patologie dell'asse entero-epatico. Alimenti che influenzano l'attività della flora batterica. Valore nutraceutico dei principali alimenti funzionali.

	Valore nutraceutico degli acidi grassi poliinsaturi: omega3, omega6, omega9. Interazioni tra alimenti/integratori alimentari e farmaci.
<b>Testi di riferimento</b>	<i>Di Fede G, Terziani G. Nutraceutica e Nutrigenomica, Tecniche Nuove Milano CREA. Linee Guida per una sana alimentazione. Ministero Salute 2018</i>
<b>Note ai testi di riferimento</b>	-----

<b>Organizzazione della didattica</b>			
<b>Ore</b>			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	60		90
<b>CFU/ETCS</b>			
6	6		

<b>Metodi didattici</b>	<p>Il corso sarà svolto mediante lezioni frontali con l'ausilio di diapositive in power point che saranno, di volta in volta, messe a disposizione degli studenti in formato pdf.</p> <p>Le attività pratiche consistono nella lettura a piccoli gruppi di articoli scientifici e nella realizzazione di un report orale e scritto.</p> <p>Modalità e-learning: in caso di regolamento specifico che la renda obbligatoria</p>

<b>Risultati di apprendimento previsti</b>	
<b>Conoscenza e capacità di comprensione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Elementi di nutraceutica e nutrigenomica.</li> <li>○ Prodotti probiotici</li> <li>○ Valore nutraceutico degli alimenti funzionali</li> </ul>
<b>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Valutazione con un approccio scientifico dell'effetto benefico degli alimenti e dei principali modelli alimentari sulla salute umana</li> <li>○ Valutazione critica circa l'utilizzo e l'efficacia di un alimento nutraceutico e di un modello alimentare</li> <li>○ Metodologia della Medicina basata sulle evidenze scientifiche (EBM)</li> </ul>
<b>Competenze trasversali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lettura autonoma di libri e articoli scientifici specifici</li> <li>○ Analisi dei dati secondo i principi della EBM</li> <li>○ Realizzazione di brevi report scritti o verbali sulle caratteristiche degli alimenti</li> </ul> </li> <li>● <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Comunicare ad interlocutori specialisti e non specialisti le caratteristiche proprie dei nutraceutici</li> <li>○ Ispirare il comportamento alimentare delle persone a modelli alimentari appropriati</li> <li>○ Ispirare scelte appropriate di tipo strategico nel settore della produzione industriale di nutraceutici</li> </ul> </li> <li>● <i>Capacità di apprendere in modo autonomo</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Utilizzare la metodologia dell'approccio scientifico all'analisi dei dati in ogni settore della propria attività formativa e professionale</li> </ul> </li> </ul>

<b>Valutazione</b>	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<i>Esame orale</i>

<p>Criteri di valutazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> Elementi del programma</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> Discussione critica di articoli proposti all'esame orale</li> <li>• <i>Autonomia di giudizio:</i> Giudizio sulla qualità scientifica degli articoli proposti</li> <li>• <i>Abilità comunicative:</i> Capacità di esprimersi con linguaggio tecnico</li> <li>• <i>Capacità di apprendere:</i> Capacità di elaborare considerazioni personali sui temi proposti all'esame</li> </ul>
<p>Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18</p>
<p><b>Altro</b></p>	