

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	PRINCIPI DI DIETETICA dell'esame integrato di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA
Corso di studio	Sicurezza degli alimenti di origine animale e salute
Anno di corso	I
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	: 5
SSD	MED49
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	II Semestre
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Marica Cariello
Indirizzo mail	marica.cariello@uniba.it
Telefono	
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì 10:00 – 12:00 in presenza o via teams

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso ha l'obiettivo di fornire: le conoscenze di base rispetto ai fabbisogni nutrizionali della popolazione. Gli elementi di base per l'impostazione di diete nutrizionalmente adeguate in gruppi di popolazione. La descrizione dei principali strumenti utilizzati per stimare l'adeguatezza di una dieta.
Prerequisiti	Conoscenze di biochimica e biologia
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>COMPOSIZIONE CORPOREA: descrizione dei compartimenti corporei e delle tecniche di misura; misurazione della massa grassa e magra.</p> <p>FABBISOGNI ENERGETICI: richieste energetiche e bilancio energetico, "Total Energy Expenditure" (TEE), Fabbisogni energetici della popolazione adulta</p> <p>GRUPPI ALIMENTARI E LINEE GUIDA: concetti generali e descrizione dei gruppi alimentari; basi scientifiche della stima dei fabbisogni nutrizionali e dei valori di riferimento di nutrienti ed energia per la popolazione italiana (LARN: Livelli di assunzione di riferimento di energia e nutrienti); Linee Guida per la popolazione italiana; Descrizione dei criteri per la formulazione di una dieta nutrizionalmente adeguata; Le Piramidi alimentari; la Dieta Mediterranea.</p> <p>PATOLOGIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE: obesità, diabete e Sindrome Metabolica</p>
Testi di riferimento	Alimentazione, nutrizione e salute – Edises; Articoli e review. Slide e dispense
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
125	50	0	75
CFU/ETCS			
5	5		

Metodi didattici	
	Durante le lezioni frontali saranno fornite fonti bibliografiche (articoli e review). Saranno distribuite delle slide riguardanti le lezioni frontali e dispense.
Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<ul style="list-style-type: none"> ○ Fabbisogni energetici ○ composizione corporea
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<ul style="list-style-type: none"> ○ competenze necessarie per valutare secondo le linee guida l'adeguatezza di una dieta
Competenze trasversali	<ul style="list-style-type: none"> ○ Valutazione critica circa l'utilizzo e l'efficacia di una dieta
Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<ul style="list-style-type: none"> • Prove in itinere: test per valutare l'apprendimento degli studenti durante le lezioni frontali • Test di autovalutazione: si • Esame di profitto finale: esame orale
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza e capacità di comprensione: <ul style="list-style-type: none"> ○ Definire i fabbisogni energetici ○ descrivere i compartimenti corporei • Conoscenza e capacità di comprensione applicate: <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscere le basi scientifiche della stima dei fabbisogni nutrizionali • Autonomia di giudizio: <ul style="list-style-type: none"> ○ Valutare l'adeguatezza di una dieta • Abilità comunicative: <ul style="list-style-type: none"> ○ Esposizione chiara; competenza lessicale • Capacità di apprendere: <ul style="list-style-type: none"> ○ Valutazione critica circa l'utilizzo e l'efficacia di una dieta
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	<p>La prova scritta consiste in una prova a quiz con durata pari ad 1 ora. La prova scritta è superata se le risposte esatte superano il 60%.</p> <p>La prova orale consiste in un colloquio con il candidato inerente argomenti trattati durante le lezioni frontali. Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18.</p>
Altro	