

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

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 – (LM86)
Anno di corso	I
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	5
SSD	MED/49
Lingua di erogazione	ITALIANO
Periodo di erogazione	Il semestre
Obbligo di frequenza	Raccomandata

Docente	
Nome e cognome	VALENTINA TERIO
Indirizzo mail	Valentina.terio@uniba.it
Telefono	0805443970
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba)
Sede virtuale	Piattaforma Teams
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì e Giovedì (10.00-11.00) previa prenotazione via mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	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. Gli studenti apprenderanno le principali tecniche di valutazione della composizione corporea, le conoscenze di base in merito ai fabbisogni nutrizionali della popolazione e quelle sulle diverse strategie, al fine di poter preparare un piano nutrizionale in soggetti sani.
Prerequisiti	Lo studente deve possedere conoscenze di base di Biologia, Biochimica e fisiologia umana.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<p>Introduzione al corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> Obiettivi formativi del corso, ricadute sulla professionalità, metodologie didattiche, modalità di verifica dell'apprendimento. <p>Parte 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Valutazione dello stato nutrizionale: Abitudini alimentari. Valutazione della composizione corporea. Valutazione plicometrica e antropometrica. Analisi bioimpedenziometrica. Metabolismo basale. Esigenze nutrizionali: richieste energetiche e bilancio energetico tra introduzione e spesa energetica. Fabbisogni energetici della popolazione adulta. 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; Caratteristiche e contenuti nutrizionali delle diverse diete: Dieta

	<p>Mediterranea, Dieta LCD e VLCD, Dieta Chetogenica, Dieta Atkins, Dieta Dissociata, Dieta Vegetariana e vegana.</p> <p>Parte 2</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Diabete: Fisiopatologia, classificazione e complicanze del diabete. La flora batterica intestinale (eubiosi, disbiosi, supplementazione probiotica)
Testi di riferimento	Debellis, Poli - Alimentazione, nutrizione e salute – Edises
Note ai testi di riferimento	Appunti dalle lezioni; Presentazioni PDF disponibili su richiesta al docente di riferimento

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

Metodi didattici	<p>La didattica consisterà di lezioni frontali alle quali saranno affiancati metodi di apprendimento attivi, quali il problem solving, lo studio di caso e il gioco di ruolo, al fine di integrare le informazioni e favorirne l'apprendimento.</p> <p>L'intero processo didattico sarà implementato attraverso modelli di comunicazione iconica, verbale e grafica, avvalendosi delle risorse e delle tecnologie didattiche a disposizione. Parte del corso sarà svolta in modalità flip teaching che permette agli studenti di costruire il proprio sapere e di testare in qualsiasi momento le proprie competenze.</p>

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	<p>Al termine del corso, lo studente acquisirà conoscenze e capacità di comprensione in merito a:</p> <ul style="list-style-type: none"> principali nozioni di dietetica; metodi di valutazione dei fabbisogni alimentari, delle principali abitudini alimentari e delle patologie correlate all'alimentazione; <ul style="list-style-type: none"> metodologie per la formulazione di piani alimentari specifici
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	<p>Al termine del corso, lo studente dovrà essere capace di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Applicare le conoscenze acquisite per la realizzazione di un piano nutrizionale in soggetti sani o con patologie. <ul style="list-style-type: none"> essere in grado di discutere sulle tematiche di carattere scientifico, sociale, etico e psicologico inerenti alla nutrizione umana.
Competenze trasversali	<p>Autonomia di giudizio</p> <ul style="list-style-type: none"> Essere in grado di rivedere e valutare criticamente la letteratura (DOC 1.8).

	<ul style="list-style-type: none"> • Abilità nell'approccio logico al ragionamento scientifico e gestire attività tecnico-professionali complesse assumendo la responsabilità di decisioni in contesti di lavoro imprevedibili (DOC 2.1) <p>Abilità comunicative</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lavorare in team, adottando adeguate strategie comunicative e di interazione (DOC 1.6.) • Comunicare efficacemente con staff tecnici di realtà aziendali, il pubblico, i colleghi professionisti e le autorità competenti, utilizzando un linguaggio appropriato per il pubblico interessato e nel pieno rispetto della riservatezza e della privacy (DOC 1.4) <p>Capacità di apprendere in modo autonomo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimostrare di riconoscere i limiti personali e professionali al fine di sviluppare una competenza oltre la didattica impartita come fattore motivazionale per riuscire nella professione (DOC 1.12) • capacità di apprendere e approfondire in autonomia gli argomenti di interesse professionale (DOC 1.13) <p style="text-align: center;">○</p>
--	---

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	<p>L'esame del corso integrato di Principi di dietetica consente l'acquisizione di 5 dei CFU previsti dal piano di studio.</p> <p>L'esame prevede una prova finale orale. I CFU si ritengono acquisiti solo dopo il superamento dell'esame finale e successiva registrazione sul portale ESSE3 del verbale.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> La verifica dei risultati raggiunti sarà condotta: <ul style="list-style-type: none"> ○ Durante il corso, attraverso: sessioni di Problem Based Learning Flipped Classroom in cui sarà valutata la capacità di mettere a punto soluzioni strategiche da parte dello studente; ○ A fine corso, attraverso la prova orale di esame finale che accerterà l'acquisizione delle conoscenze previste secondo quanto dettagliato negli obiettivi del corso. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di operare collegamenti tra i differenti moduli e discipline ed apportare esempi appropriati ○ competenze necessarie per valutare secondo le linee guida l'adeguatezza di una dieta ○ capacità di individuare i fabbisogni energetici in individui sani ○ capacità nel determinare la composizione corporea ○ Valutazione critica circa l'utilizzo e l'efficacia di una dieta • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ capacità di analisi e senso critico rispetto agli argomenti studiati • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ capacità e chiarezza espositiva ○ appropriatezza espressiva, con particolare riferimento alla terminologia specifica di settore <p style="text-align: center;">○</p> • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di rielaborare le conoscenze e trasferirle in situazioni nuove e differenziate

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire argomenti non specificatamente inseriti nel programma di insegnamento
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>La valutazione finale si baserà su:</p> <p>Verifiche oggettive ben calibrate sugli obiettivi che si vogliono verificare e rendono assolutamente indipendente il giudizio dalla soggettività del docente. L'oggettività consiste nella possibilità di predeterminare "l'esattezza" delle risposte.</p> <p>Verifiche non oggettive prevedono stimoli e risposte di tipo aperto e consentono la valutazione di processi mentali complessi, quali la capacità di comunicare il proprio pensiero, l'abilità di costruire un discorso logico e di cogliere gli elementi essenziali di un argomento, il senso critico e la capacità di trovare soluzioni originali.</p> <p>La valutazione finale, espressa in trentesimi, si riterrà superata con voto uguale o superiore a 18 e prenderà in considerazione non solo l'esattezza della risposta, ma anche la capacità di comunicazione, la chiarezza espositiva, la competenza disciplinare ed il livello di approfondimento.</p>
Altro	