

ANNO ACCADEMICO 2022/2023

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	NUTRACEUTICA, NUTRIGENOMICA E MODELLI ALIMENTARI 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):	: 6
SSD	Medicina Interna MED/09
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Il semestre
Obbligo di frequenza	Frequenza consigliata

Docente	
Nome e cognome	Carlo CUSTODERO
Indirizzo mail	carlo.custodero@uniba.it
Telefono	0805594565
Sede	Campus di Medicina Veterinaria, S.P. 62 per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (Ba)
Sede virtuale	Codice teams per attività di tutoraggio qlrtn7n
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì-Venerdì, ore 13-14, previo contatto mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	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
Prerequisiti	Essendo un esame di primo anno, primo semestre, non vi sono prerequisiti specifici differenti da quelli richiesti per l'accesso al corso di laurea
Contenuti di insegnamento (Programma)	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.
Testi di riferimento	NUTRIGENOMICA ED EPIGENETICA Dalla biologia alla clinica. Galimberti D., Gidaro G. B., Calabrese V., Gelli A., Govoni S. Edra editore. 2017 CREA. Linee Guida per una sana alimentazione. Ministero Salute. 2018
Note ai testi di riferimento	

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

Metodi didattici	<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 formatopdf.</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>

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

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame orale
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza e capacità di comprensione:



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