

ANNO ACCADEMICO 2023/2024

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	PRINCIPI DI DIETETICA dell'esame integrato di PRINCIPI DI DIETETICA E NUTRACEUTICA
Corso di studio	Laurea in 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	MED49
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Il semestre
Obbligo di frequenza	No

Docente	
Nome e cognome	Maria Arconzo
Indirizzo mail	maria.arconzo@uniba.it
Telefono	
Sede	Campus di Medicina Veterinaria - Strada prov. Per Casamassima km 3, 70010 Valenzano (BA)
Sede virtuale	Piattaforma Teams (n2bddnl)
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Lunedì 8:30 – 10:30 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. 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.
Prerequisiti	Conoscenze di base di biochimica e biologia
Contenuti di insegnamento (Programma)	NUTRIZIONE UMANA: elementi di fisiologia del SNC, del sist. gastrointestinale, del fegato e pancreas; COMPOSIZIONE CORPOREA: descrizione dei compartimenti corporei e delle tecniche di misura; misurazione della massa grassa e magra. FABBISOGNI ENERGETICI: richieste energetiche e bilancio energetico, "Total Energy Expenditure" (TEE), 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; Le Piramidi alimentari; la Dieta Mediterranea. NUTRIZIONE E PATOLOGIA: obesità, diabete e Sindrome Metabolica, disturbi del comportamento alimentare e neoplasie
Testi di riferimento	Debellis - Alimentazione, nutrizione e salute - Edises;

Note ai testi di riferimento	Articoli scientifici; Presentazioni PDF su richiesta al docente
-------------------------------------	---

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
125	40	0	85
CFU/ETCS			
5	5		

Metodi didattici	
	Il corso verrà svolto mediante lezioni frontali durante le quali saranno fornite fonti bibliografiche (articoli e review) e slide riguardanti le lezioni

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 l'adeguatezza di una dieta secondo le linee guida
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 di autovalutazione 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	