

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione insegnamento	BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE modulo del corso integrato Alimentazione e Nutrizione Umana (CFU 7 totali)
Corso di studio	DIETISTICA
Anno di corso	I
Crediti Formativi Universitari	1
SSD	Biochimica BIO/10
Lingua di erogazione	ITALIANO
Denominazione inglese	BIOCHEMISTRY OF NUTRITION
Periodo di erogazione	Il semestre 2023-2024
Obbligo di frequenza	Frequenza non obbligatoria

Nome e Cognome	Anna Maria Sardanelli
Indirizzo Mail	annamaria.sardanelli@uniba.it
Telefono	0805448535
Sede	Nuovo Complesso delle Scienze Biomediche, Policlinico, Bari
Sede virtuale	Piattaforma Teams per tutoraggio codice obbx9ul
Ricevimento giorni (giorno, orario e modalità)	Tutti i giorni previo appuntamento mail in sede o su piattaforma Teams ricevimento studenti codice obbx9ul

Ore totali	25
Ore di didattica frontale	12
Ore di studio individuale e pratica	13

Syllabus	
Obiettivi formativi	Il corso si propone lo scopo di fornire allo studente gli strumenti per comprendere la natura chimica dei costituenti della materia vivente con particolare rilievo alla relazione tra struttura e funzione; le trasformazioni delle biomolecole e la regolazione metabolica a livello molecolare e cellulare dei fenomeni biochimici alla base della vita umana e le loro modificazioni cliniche.
Prerequisiti	Conoscenze di base di chimica e biochimica generale oltre che di elementi di anatomia umana ed istologia per quanto concerne la funzionalità di tessuto e d'organo. Ciò al fine di permettere di analizzare i complessi meccanismi di cui si avvale l'organismo umano per utilizzare l'energia dei nutrienti.
Contenuti di insegnamento (programma)	Metabolismo e nutrizione. Apporto calorico degli alimenti. Consumo fisiologico di energia, quoziente respiratorio, metabolismo basale. Composizione corporea, fabbisogno energetico. Indice di massa corporea; termogenesi. Nutrienti essenziali, i livelli di assunzione raccomandati di nutrienti, fabbisogno protidico, glicidico, lipidico. Glucidi, digestione e assorbimento; indice glicemico. Lipidi, digestione e assorbimento; la bile, acidi e sali biliari; trasporto

	plasmatico dei lipidi, lipoproteine; acidi grassi essenziali ed eicosanoidi, omega 3, 6 e 9 nella nutrizione; Proteine, digestione e assorbimento; turnover proteico e bilancio dell'azoto; valore biologico delle proteine. Etanolo: assorbimento; metabolismo; valore nutrizionale effetti metabolici; effetti sistemici. Vitamine idrosolubili e liposolubili; minerali. Stress ossidativo. Regolazione ormonale del metabolismo: ciclo fame/sazietà e controllo del peso corporeo; chetogenesi; insulina e glucagone, adipochine, ormoni gastrici. Malnutrizione e obesità.
Testi di riferimento	"Biochimica della Nutrizione" Leuzzi U, Bellocco E, Barreca D, casa ed. Zanichelli "Elementi essenziali di alimentazione e nutrizione umana", Carla Pignatti, casa ed. Esculapio
Note ai testi di riferimento	

Metodi didattici	L'attività formativa è svolta attraverso lezioni frontali in aula con utilizzo di sistemi audio-visivi con metodologia interattiva basata sul confronto tra docente e discente.
-------------------------	---

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Lo studente dovrà dimostrare di essere in grado di comprendere la modalità con la quale i diversi gruppi di nutrienti (compresi quelli meno classici come l'etanolo, le bevande nervine o le sostanze xenobiotiche) vengono introdotti e assimilati nell'organismo umano ed i diversi meccanismi molecolari utilizzati per ricavare energia o sfruttare la funzione plastica e/o regolatrice di questi nutrienti. Inoltre sarà richiesto la conoscenza delle trasformazioni che ogni singolo nutriente subisce nei diversi organi in funzione delle fasi metaboliche in cui l'organismo si trova.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Gli studenti dovrebbero essere in grado di utilizzare le nozioni e le conoscenze acquisite e applicarle nello svolgimento della loro attività pratica di dietisti.
Competenze trasversali	<i>Autonomia di giudizio</i> Gli studenti dovrebbero essere in grado di approfondire autonomamente le nozioni apprese, in modo da acquisire progressivamente una piena maturità e autonomia di giudizio, secondo i principi etici di riferimento. L'autonomia di giudizio verrà stimolata mediante lo sviluppo guidato dell'apprendimento attraverso diapositive e problemi pratici <i>Abilità comunicative</i> Gli studenti dovrebbero essere capaci di trasmettere le conoscenze apprese in modo chiaro e comprensibile a tutti, avendo acquisito adeguate competenze comunicativo-relazionali e abilità sociali utili alla costruzione della comunicazione tra soggetti diversi. Tali abilità verranno stimolate in modo continuo da parte del docente attraverso

	<p>quesiti e/o domande posti durante lo svolgimento delle lezioni o durante i tutoraggi</p> <p><i>Capacità di apprendere</i></p> <p>Gli studenti dovrebbero acquisire la capacità di affinare ed approfondire le proprie conoscenze, proseguendo in modo autonomo nello studio e nell'aggiornamento delle competenze necessarie allo svolgimento del ruolo di dietista. La capacità di apprendimento sarà stimolata con opportuni strumenti e tecniche di proposizioni argomentative nel corso delle lezioni in forma tradizionale</p>
--	--

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	L'esame prevede un colloquio orale durante il quale verrà verificata l'acquisizione delle conoscenze previste
Criteri di valutazione	Essendo parte di un corso integrato, la commissione esprimerà un voto unico in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. E' prevista l'assegnazione del massimo dei voti con lode (30 lode)
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	L'esame orale prevede domande sulle tematiche trattate durante il corso; ogni risposta viene valutata in base alla correttezza, all'esaustività e alla capacità di esposizione dell'argomento oggetto della domanda. Le competenze trasversali previste nei risultati di apprendimento saranno verificate e contribuiranno alla valutazione del voto finale. La lode può essere attribuita quando lo studente abbia dimostrato piena padronanza della materia nell'ambito del colloquio
Altro	