

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione dell'insegnamento	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <i>Applied dietetic science and techniques</i> (Modulo del corso integrato con Endocrinologia della nutrizione, per un totale di 9 CFU)
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 Scienze della Nutrizione per la Salute Umana
Anno di corso	2021-2022
Crediti formativi universitari (CFU) / European Credit Transfer and Accumulation System (ECTS):	6
SSD	Scienze tecniche dietetiche applicate - MED/49
Lingua di erogazione	Italiano
Periodo di erogazione	Primo semestre: 4 ottobre 2021 – 28 gennaio 2022
Obbligo di frequenza	Frequenza obbligatoria

Docente	
Nome e cognome	Sebastio Perrini
Indirizzo mail	sebastio.perrini@uniba.it
Telefono	080 547 8047
Sede	Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11 - DETO sez. Endocrinologia
Sede virtuale	Piattaforma di comunicazione Microsoft Teams – codice di accesso:
Ricevimento (giorni, orari e modalità)	Martedì pomeriggio di ogni settimana dalla 14.00 alla 16.00 previi accordi telefonici o tramite mail

Syllabus	
Obiettivi formativi	L'obiettivo principale dell'insegnamento è quello di trasmettere la capacità di elaborare piani nutrizionali adeguati relativamente alle varie condizioni fisiologiche e patologiche della vita.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia umana, Biochimica degli alimenti e della Nutrizione umana, Tecnologie alimentari, Microbiologia.
Contenuti di insegnamento (Programma)	<ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogni nutrizionali e basi di una corretta alimentazione nelle varie fasi fisiologiche della vita: infanzia e adolescenza, gravidanza e menopausa, allattamento, senescenza, attività sportiva. - Impostazione e compilazione di un regime nutrizionale (linee guida). - Metabolismo energetico, standard nutrizionali e linee guida alimentari - Valutazione dello stato nutrizionale - Malnutrizione per difetto e per eccesso - Obesità e comorbidità associate - Alimentazione in gravidanza e allattamento - Alimentazione età evolutiva - Alimentazione e patologie neurologiche - Alimentazione e neoplasie - Aspetti dietetici delle dislipoproteinemie - Aspetti dietetici del diabete - Aspetti dietetici delle malattie renali - Aspetti dietetici dell'ipertensione - Aspetti dietetici del intolleranze e allergie alimentari - Aspetti dietetici delle patologie gastrointestinali - Aspetti dietetici delle malattie metaboliche ereditarie - Cenni di nutrizione artificiale - Prodotti dietetici, integratori alimentari e sostanze nutraceutiche

Testi di riferimento	Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Clinica – Bucciante, Bernardi - Ed. Piccin 2018 Nutrizione Umana – Rivellese, Annuzzi, Capaldo, Vaccaro, Riccardi - Ed. Idelson Gnocchi 2017
Note ai testi di riferimento	

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
150	48	-	102
CFU/ETCS			
6	6	-	

Metodi didattici	
	Lezioni frontali con ausilio multimediale (diapositive)

Risultati di apprendimento previsti	
Conoscenza e capacità di comprensione	Il corso intende fornire le conoscenze teorico-pratiche necessarie a comprendere gli aspetti delle scienze e tecniche dietetiche applicate. Lo studente sarà in grado di comprendere e definire i bisogni nutrizionali di ciascun individuo in relazione ai propri stati fisiologici e patologici per soddisfare i fabbisogni energetico-nutrizionali e garantire il corretto apporto di nutrienti per raggiungere e mantenere lo stato di buona salute.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Le conoscenze acquisite, inerenti la relazione tra dieta e stato di salute, conferiranno allo studente la capacità di applicare i principi della dietetica a condizioni fisiologiche e fisiopatologiche, con la possibilità di elaborare idonei profili nutrizionali per le diverse condizioni (età pediatrica, adulta, senile, gravidanza e allattamento), e per la prevenzione delle malattie cronicodegenerative. Lo studente sarà inoltre in grado di applicare le conoscenze acquisite di ordine clinico nell'ambito di un progetto dietoterapico.
Competenze trasversali	Lo studente conseguirà la necessaria capacità di valutazione critica nella proposizione e nella elaborazione dei programmi di intervento dietologico, la capacità di raccogliere ed interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile a determinare giudizi autonomi. L'acquisizione della padronanza del linguaggio tecnico e della terminologia specialistica adeguata consentiranno lo sviluppo delle abilità comunicative preposte alla interazione in ambito multidisciplinare con interlocutori diversi quali medici, tecnologi, responsabili di aziende e marketing, responsabili di organizzazioni pubbliche sanitarie in campo nutrizionale. Dovranno inoltre essere in grado di utilizzare le fonti di aggiornamento della professione attingendo da testi avanzati in lingua italiana e inglese, compresi quelli reperibili nella rete informatica ed utilizzarli in maniera appropriata.

Valutazione	
Modalità di verifica dell'apprendimento	Esame finale orale.
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere e definire i bisogni nutrizionali di ciascun individuo in relazione ai propri stati fisiologici e patologici per soddisfare i fabbisogni

	<p>energetico-nutrizionali e garantire il corretto apporto di nutrienti per raggiungere e mantenere lo stato di buona salute.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper utilizzare le principali strategie nutrizionali per soddisfare i fabbisogni energetico-nutrizionali e garantire il corretto apporto di nutrienti per raggiungere e mantenere lo stato di buona salute. • <i>Autonomia di giudizio:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper scegliere e quindi utilizzare il regime nutrizionale più adatto per garantire il corretto apporto di nutrienti per raggiungere e mantenere lo stato di buona salute. • <i>Abilità comunicative:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Valutazione della capacità dello studente di riportare i contenuti del corso in modo chiaro, utilizzando un lessico adeguato • <i>Capacità di apprendere:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper verificare se e quanto il regime nutrizionale scelto e proposto al singolo individuo sia realmente fruibile e adeguato alle esigenze terapeutiche individuate.
<p>Criteria di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale</p>	<p>Le domande della prova orale sono volte ad accertare il grado di conoscenza e di comprensione da parte dello studente degli argomenti trattati durante le lezioni frontali e le esercitazioni in aula.</p> <p>Il voto finale è attribuito 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)</p> <p>L'esame orale prevede domande sulle tematiche trattate durante il corso; ogni risposta viene valutata in base alla correttezza, all'eshaustività e alla capacità di esposizione dell'argomento oggetto della domanda. La lode può essere attribuita quando lo studente abbia dimostrato piena padronanza della materia nell'ambito del colloquio.</p> <p>Il voto nel modulo di Scienze tecniche dietetiche concorrerà, mediante media ponderata con il voto del modulo di Endocrinologia della nutrizione, a determinare il voto complessivo del Corso Integrato.</p>
<p>Altro</p>	