

<b>Principali informazioni sull'insegnamento</b>	
Titolo insegnamento	<b>SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE</b>
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 <b>Scienze della Nutrizione per la Salute Umana</b>
Ambito disciplinare	Biomedico
Attività	Affine
SSD	MED/49 Scienze e tecniche dietetiche applicate
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Applied dietetic science and techniques
Obbligo di frequenza	Si
Lingua di erogazione	Italiano

<b>Docente responsabile</b>	
Nome Cognome	<b>Giovanni De Pergola</b>
Affiliazione	Dip. di Scienze biomediche e oncologia umana (DETO)
Sede	Bari - Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11, Bari
Recapiti	<a href="mailto:giovanni.depergola@uniba.it">giovanni.depergola@uniba.it</a> - Tel: 0805478785
Ricevimento studenti	Tutti i giorni previo appuntamento

<b>Modalità di erogazione</b>	
Periodo di erogazione	Primo Semestre
Anno di corso	Secondo
Attività didattiche	Lezioni frontali

<b>Organizzazione della didattica</b>	
Ore totali	75
Ore lezioni frontali	24 (3 CFU frontali x 8 ore)
Ore attività di laboratorio	-
Ore di studio individuale	51 (3 CFU front. x 17 ore)

<b>Calendario</b>	
Inizio attività didattiche	1 ottobre 2018
Fine attività didattiche	25 gennaio 2019

<b>Syllabus</b>	
Obiettivi formativi (Da QUADRO A4.b.2 della SUA CdS)	<p>Conoscenza dei principi generali di dietetica e della metodologia e organizzazione della professione</p> <p>Conoscenza dei metodi di valutazione dei fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.</p> <p>Metodologie di elaborazione di piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in diverse fasi della vita e al trattamento di condizioni patologiche mediante appropriati interventi sul regime alimentare.</p> <p>Conoscenza e capacità di promuovere particolari abitudini alimentari (dieta ipoproteica, alimentazione mediterranea, utilizzo di alimenti funzionali e antiossidanti) in grado di prevenire e modulare i rischi di malattie.</p>

	Conoscenza degli interventi dietetici da attuare in caso di malnutrizione per difetto e per eccesso.
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia umana, Biochimica degli alimenti e della nutrizione umana, Tecnologie alimentari, Microbiologia
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino) (si raccomanda che siano coerenti con i risultati di apprendimento del CdS, riportati nei quadri A4a, A4b e A4c della SUA, compreso i risultati di apprendimento trasversali)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> Conoscenza dei metodi di valutazione dei fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.</li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> Capacità di elaborare piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in diverse fasi della vita.</li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> Valutare le possibili implicazioni etiche delle ricerche e degli studi inerenti gli argomenti trattati. Approfondimento e capacità di discussione sulle tematiche di carattere sociale, etico e psicologico riguardo ai problemi della nutrizione umana.</li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> Adeguate sviluppo delle capacità di comunicazione delle conclusioni e delle conoscenze e della ratio ad esse sottesa relative agli argomenti trattati nel corso. Capacità di promuovere efficacemente l'adozione di abitudini alimentari in grado di prevenire i rischi di malattie.</li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> Perfezionare la capacità di apprendimento da testi tecnico-scientifici di elevata complessità, monografie, periodici scientifici, strumenti informatici e banche dati in ambito fisiologico e nutrizionale.</li> </ul>
Sommario dei contenuti di insegnamento	

<b>Programma</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il controllo dell'assunzione del cibo. Fame e sazietà.</li> <li>• Condizionamenti psicologici ed assunzione di cibo.</li> <li>• Disturbi del comportamento alimentare (DCA).</li> <li>• Metabolismo Basale e Bilancio Metabolico.</li> <li>• La Prescrizione dietetica.</li> <li>• Nutrizione nelle fasi della vita.</li> <li>• Nutrizione in corso di malattia.</li> <li>• La prescrizione dietetica: la dieta dello sportivo e delle malattie del benessere obesità, diabete mellito, dislipidemie, sindrome metabolica ecc.).</li> <li>• La Dieta Mediterranea.</li> </ul>
Esercitazioni didattiche	–
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>– “Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate” di Binetti - Marcelli – Baisi, 2010</li> <li>– “Nutrizione Umana” di Rivellese - Annuzzi - Capaldo - Vaccaro – Riccardi, 2017</li> </ul>
Note ai testi di riferimento	

Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint
Metodi di valutazione	Test intermedi - Colloquio finale
Criteri di valutazione	<p>Valutazione della capacità di esporre in modo chiaro e con linguaggio adeguato le conoscenze riguardanti i contenuti del corso.</p> <p>Valutazione della capacità di cogliere gli elementi chiave dei vari argomenti e di utilizzare le informazioni apprese effettuando adeguate correlazioni per la comprensione dei quesiti posti e per la gestione delle risposte.</p>