

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
Corso di studio	Corso di Laurea Magistrale LM-61 Scienze della Nutrizione per la Salute Umana
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

Docente responsabile	
Nome Cognome	Sebastio Perrini
Affiliazione	Dip. dell'Emergenza e dei Trapianti di Organi (DETO)
Sede	Bari - Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11, Bari
Recapiti	sebastio.perrini@uniba.it - Tel: 0805478047
Ricevimento studenti	Tutti i giorni previo appuntamento

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Primo Semestre
Anno di corso	Secondo
Attività didattiche	Lezioni frontali

Organizzazione della didattica	
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)

Calendario	
Inizio attività didattiche	2 ottobre 2017
Fine attività didattiche	26 gennaio 2018

Syllabus	
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"> • <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. • <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. • <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. • <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. • <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.
Sommario dei contenuti di insegnamento	

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