

Principali informazioni sull'insegnamento	Corsi di studio di SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA
Denominazione insegnamento	Scienze tecniche dietetiche applicate
Corso di studio (classe)	Scienze della Nutrizione per la Salute Umana (LM-61)
Crediti formativi	3
Denominazione inglese	Applied dietetic science and techniques
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano
Anno Accademico	2020-2021

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Sebastio Perrini
Indirizzo email	sebastio.perrini@uniba.it
Numero di telefono	080-5478047
Luogo e orario di ricevimento	Ospedale Policlinico - P.zza G. Cesare 11 - DETO sez. Endocrinologia Tutti i giorni previo appuntamento

Dettaglio insegnamento	SSD	Tipologia attività
	MED/49 Scienze e tecniche dietetiche applicate	Affine

Periodo di erogazione	Anno di corso	Semestre
	Secondo	Primo Semestre

Organizzazione della didattica	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	3			3
Ore totali	24			24
Ore di didattica assistita				
Ore di studio individuale	51			51

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di base di Fisiologia umana, Biochimica degli alimenti e della nutrizione umana, Tecnologie alimentari, Microbiologia
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	
Conoscenza e capacità di comprensione	Conoscenza dei metodi di valutazione dei fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Capacità di elaborare piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in diverse fasi della vita.
Autonomia di giudizio	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.
Abilità comunicative	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.

Capacità di apprendere	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
Programma	
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
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 - “Alimentazione, nutrizione e salute” di Debellis – Poli et al. - 2019.
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Lezioni frontali con presentazioni PowerPoint
Metodi di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - 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>
Altro	