

DOCENTI

Le lezioni saranno tenute da un corpo docente composto da Professori Universitari provenienti da diversi Atenei italiani, da Professori e Ricercatori operanti nel settore della Nutrizione, oltre che da Medici, Farmacisti e Biologi con pluriennale esperienza in Nutrizione Clinica.

Prof. Nino Carlo Battistini

È stato Professore Ordinario in Scienze Dietetiche Applicate e Direttore della Sezione di Nutrizione e Medicina dello Sport presso la Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia.

Dott. Francesco Cagnazzo

Farmacista, laureato anche in Scienze dell'Alimentazione e Nutrizione Umana. Perfezionato in Integrazione Funzionale e Integrative Food (USA). Collaboratore giornalistico, formatore, iscritto all'Albo dei Tecnici/Personal trainer riconosciuto dalla FIPE e dal CONI, docente Scuola SANIS.

Prof.ssa Filomena Corbo

Professore Associato del Settore Scientifico Disciplinare di Chimica Farmaceutica e di Chimica degli Alimenti presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco dell'Università Aldo Moro di Bari.

Dott. Antonio Finaldi

Medico Chirurgo, specialista in Scienze dell'Alimentazione, dietologo in Ortopedia ed Otorinolaringoiatria, esperto in Agopuntura e Aurocolomica. È docente di Nutrizione nelle scuole e corsi NATURALIA, socio SINU, docente a contratto dell'Università di Foggia - Facoltà di Agraria.

Prof. Carlo Franchini

Professore Ordinario di Chimica Farmaceutica e Tossicologica presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco dell'Università Aldo Moro di Bari. Direttore della Scuola di Specializzazione in Farmacia Ospedaliera, è da tempo coinvolto in ricerche in campo nutraceutico e sulla caratterizzazione di principi attivi e salutisti presenti negli alimenti.

Prof.ssa Delia Mandraccia

Docente del settore Chimica Farmaceutica Tecnologica Applicativa presso il Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco dell'Università Aldo Moro di Bari. Ha svolto attività di ricerca su carrieri polimerici per il molecolare e drug delivery. Esperta nella caratterizzazione chimico-fisica e biologica dei materiali.

Dott. Nicola Natalicchio

Farmacista specializzato in Economia Farmaceutica, diplomato in Ortopedia classica e Ortopediologia. Esperto in Fitoterapia e Nutrizione, perfezionato in Costellazioni familiari e sistemiche, in Psicobiologia e in Psicogenologia.

Prof. Giovanni Scapagnini

Laureato in Medicina e Chirurgia e PhD in Neurobiologia. È stato ricercatore presso il CNR Istituto di Neuroscienze di Catania e Assistant professor al Rockefeller Neuroscience Institute di Rockville (MD, USA). È professore associato di Biochimica Clinica, presso il dipartimento di Medicina e Scienze per la Salute, dell'Università degli Studi del Molise a Campobasso. È socio fondatore e membro del direttivo della SINUT (Società Italiana di Nutraceutica), nonché autore di oltre 80 pubblicazioni scientifiche su riviste internazionali.

Dott. Francesco Settembrini

Farmacista, specialista in Nutrizione nello Sport. Presidente Ordine Farmacisti Provincia di Taranto e Presidente della Consulta Regionale Pugliese degli Ordini. Consulente nutrizionale di squadre sportive (nel basket, nel calcio e di atleti in varie discipline sportive).

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo short Master Universitario in "Alimentazione e Nutraceutici: basi scientifiche-strategie salutistiche" ha lo scopo di fornire competenze specifiche ed altamente qualificanti nel settore della Nutrizione e della Nutraceutica.

Il termine "Nutraceutica", sintesi delle due parole "Nutrizione" e "Farmaceutica", è stato coniato nel 1989 da Stephen De Felice, nutrizionista e biochimico americano, membro della Foundation for Innovation in Medicine (New Jersey, USA), che con questa definizione volle indicare la disciplina che studia i componenti alimentari che attraverso particolari azioni-interazioni fisiologiche svolgono un ruolo positivo sulla salute dell'organismo. La maggiore conoscenza dei consumatori circa la possibilità di proteggere la salute con una dieta adeguata e opportunamente integrata con l'assunzione di integratori alimentari ha portato al diffondersi del ricorso ai prodotti nutraceutici, il cui mercato, nonostante la crisi economica, registra un costante incremento. La tendenza positiva al consumo degli integratori alimentari nel corso degli ultimi decenni, ha indotto l'industria farmaceutica, nell'ambito di strategie di diversificazione della produzione, ad inserirsi nel settore della Nutraceutica. Fanno parte del programma dello Short Master gli aspetti relativi ai principi di nutrizione umana, la regolazione ormonale e il metabolismo energetico, la funzione biologica dei nutrienti organici e inorganici, i vari tipi di dieta, la nutrizione nell'attività fisica e i meccanismi dell'invecchiamento.

Lo Short Master in oggetto si propone quindi di:

- fornire le conoscenze sulle proprietà nutrizionali dei principali alimenti e dei principali prodotti nutraceutici approfondendo i relativi aspetti normativi;
- far acquisire l'abilità professionale per valutare le problematiche connesse al dispendio energetico e riconoscere i fabbisogni nutrizionali individuali;
- formare figure che siano in grado di inquadrare la persona attraverso l'anamnesi relativa agli stili di vita così da poter rispondere alle necessità nutraceutico-nutrizionali individuali in modo adeguato ed efficace;
- accrescere le nozioni necessarie a conseguire un corretto stile di vita;
- offrire agli operatori sanitari le competenze necessarie per la commercializzazione, l'adeguata informazione scientifica e la corretta presentazione al pubblico di tali prodotti attraverso i canali farmacia, farmacia ed erboristeria;
- qualificare figure professionali che possano inserirsi nell'industria farmaceutica operante nel campo della Nutraceutica.



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

Dipartimento di
Farmacia - Scienze del Farmaco

in collaborazione con
NATURALIA sas

Short Master in ALIMENTAZIONE e NUTRACEUTICI: BASI SCIENTIFICHE STRATEGIE SALUTISTICHE



Anno Accademico 2019-2020

Hotel Leone di Messapia
Strada Prov. Lecce-Cavallino

DIREZIONE SCIENTIFICA

Prof. Carlo Franchini
carlo.franchini@uniba.it

COORDINAMENTO E SEGRETARIA ORGANIZZATIVA

NATURALIA sas
Dott. Gaspare Minervini
gaspareminervini@gmail.com

REQUISITI DI AMMISSIONE

Laurea specialistica o a ciclo unico in:

- Farmacia
- Chimica e Tecnologia Farmaceutiche
- Medicina e Chirurgia
- Scienze Biologiche
- Chimica
- Scienze e Tecniche Dietetiche Applicate

Tutte le classi di laurea come da scheda allegata al bando

DURATA SHORT MASTER

Marzo - Luglio 2020; 4 CFU

INIZIO ATTIVITA'

Domenica 8 Marzo 2020

FREQUENZA E ORARI LEZIONI

Un incontro (domenicale) al mese
per 5 incontri complessivi
nei seguenti orari: 9-13 e 14-17

TERMINI ISCRIZIONE E COSTI

La domanda di iscrizione deve essere effettuata entro e non oltre il 26 Febbraio 2020, esclusivamente online tramite il sito Internet dell'Università degli Studi di Bari: www.uniba.it/didattica/master-universitari/short-master. La quota di adesione è di € 500 (IVA esente), oltre al contributo d'ammissione e imposta di bollo, da versare a mezzo bollettino MAV sulle coordinate bancarie indicate nel sito sopracitato.

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo I - Domenica 8 Marzo

Principi di Nutrizione Umana

Dott. A. Finaldi; Dott. F. Cagnazzo

Alimenti e nutrienti: definizione. La piramide alimentare. Nutrienti essenziali per l'uomo e nuovi LARN. Criteri per la formulazione di una dieta equilibrata. Fabbisogni nutrizionali del bambino, dell'adolescente e dell'adulto. Condizioni fisiologiche speciali: gravidanza e allattamento.

Valutazione dello stato nutrizionale e suoi indicatori: indici antropometrici e biochimici. Peso ideale: formula di Lorenz, formula di Broca, formula di Van der Vael, formula di Berthelot, formula di Perrault. Bilancio energetico e calcolo del fabbisogno energetico. Malnutrizione, ipernutrizione, iponutrizione: definizione, classificazione, segni e sintomi. Metabolismo basale: metodiche calorimetriche e non. Analisi della composizione corporea. Stile di vita e stato di salute.

Modulo II - Domenica 5 Aprile

Regolazione Ormonale del metabolismo energetico

Dott. A. Finaldi

Funzione primaria di un alimento: apporto di nutrienti. Funzione secondaria: ruolo sensoriale-emozionale. Funzione terziaria: valore salutistico. Ruolo del sistema neuroendocrino. Basi neuroendocrine del comportamento alimentare.

Ciclo nutrizione/digiuno.

Classi di ormoni: ormoni peptidici, ormoni steroidei, ormoni derivati da aminoacidi, ormoni derivati da acidi grassi polinsaturi. Gli ormoni tiroidei. Effetti metabolici dell'insulina e del glucagone. Epinefrina e catecolamine. Cortisolo. Gli endocannabinoidi nel controllo dell'apporto energetico. Il tessuto adiposo come organo endocrino: tessuto adiposo bianco e tessuto adiposo bruno.

Supplementi alimentari e

Botanics ad attività salutistica

Dott. N. Natalicchio

Struttura chimica, proprietà chimico-fisiche, biodisponibilità, valore biochimico-salutistico ed evidence-based medicine dei principali nutraceutici utilizzati per il mantenimento della salute dell'organismo: acidi grassi Omega 3, polifenoli (antocianine, proantocianidine, stilbeni, flavonoidi), prebiotici (malto-destrine, frutto-oligosaccaridi), probiotici, simbiotici, postbiotici, steroli vegetali, monacoline.

Modulo III - Domenica 10 Maggio

Chimica dei Nutrienti e Micronutrienti e loro funzione biologica

Razionale impiego dell'integrazione alimentare

Prof. C. Franchini; Prof. N.C. Battistini

Nutrienti inorganici: acqua e sali minerali. Nutrienti organici: carboidrati, lipidi, protidi e vitamine. Distribuzione dei nutrienti negli alimenti e tabella dei valori nutrizionali. Proprietà chimico-fisiche, biodisponibilità, proprietà biochimico-nutrizionali e relativi apporti giornalieri. Digestione e assorbimento. Gerarchia dell'ossidazione dei macronutrienti. Storia e classificazione delle vitamine. Ruolo nutrizionale, biologico e biochimico delle vitamine. Biodisponibilità. Stabilità. Cause di un insufficiente apporto vitaminico. RDA, assunzione adeguata e livello massimo tollerabile. Fonti alimentari.

Vitamine liposolubili: A, D, E, K. Vitamine idrosolubili: vitamine del complesso B e betaina. Vitamina C e stress ossidativo. Nutrienti simil-vitaminici: Coenzima Q-10, PABA (acido para aminobenzoico), acido lipoico, inositolo e colina. Classificazione dei minerali. Fabbisogno giornaliero.

Fonti dietetiche. Principali funzioni nell'organismo. Carenza. Eccesso. Supplementi. Macrominerali: calcio, fosforo, magnesio. Elettroliti: sodio, potassio e cloro. Elementi traccia: ferro, rame, zinco e manganese. Elementi ultratraccia: boro, cromo, fluoro, iodio, molibdeno, selenio, silicio organico e minerale.

Il Pianeta delle Diete

Dott. A. Finaldi

Dieta, dietoterapia e nutrizione: definizione e significato. La dieta Mediterranea.

Nutrizione Vegana, Vegetariana, Crudista, Macrobiotica e Kousmine: i pro e i contro. Dieta Chetogenica: perché e come il corpo produce i corpi chetonici; regolazione fisiologica e biochimica della chetosi: differenza fra chetosi e chetoacidosi. Dieta Low Carb, dieta Tisanoreica, dieta Gift, dieta Ormonale, dieta Detox e dieta Antinfiammatoria.

Integrazione e nutriceutica correlata ai vari regimi alimentari.

Modulo IV - Domenica 7 Giugno

Nutrizione nell'attività fisica

Dott. F. Settembrini

Basi fisiologiche dell'attività fisica. Produzione e consumo dell'energia durante l'esercizio fisico. Attività aerobica e anaerobica. Idratazione nell'esercizio fisico. Valutazione nutrizionale dello sportivo. Squilibri alimentari nello sportivo. Nutrizione negli sport di resistenza e di potenza. L'approccio nutrizionale prima dell'evento sportivo, durante la prestazione e nel recupero. Sport food, integratori e supplementi. Cenni sull'utilizzo delle sostanze farmacologiche vietate e dei metodi proibiti nello sport: il doping.

Nutrizione e Nutraceutici per un

invecchiamento attivo

Prof. G. Scapagnini

Longevità (aspetti genetici e ambientali). Teorie dell'invecchiamento (telomeri, stress ossidativo, mitocondri); i centenari delle zone Blu, restrizione calorica IGF-1 e insulina, digiuno intermittente e autofagia. Invecchiamento ed endocrinosenescenza. Modificazioni della composizione corporea. Aumento del tessuto adiposo. Perdita di massa muscolare (sarcopenia). Declino cognitivo, alimentazione e nutriceutica in età avanzata. Importanza dell'esercizio fisico per invecchiare con successo.



Modulo V - Domenica 5 Luglio

Normative e aspetti regolatori

dell'Alimentazione salutistica
Prof.ssa F. Corbo; Prof. C. Franchini;
Prof.ssa D. Mandracchia

Aspetti normativi generali: Legislazione europea. Alimenti funzionali: arricchiti, supplementati e fortificati. Traditional food e novel food. La nutriceutica: un ponte tra alimento e farmaco. Differenza tra integratore alimentare, nutraceutico e farmaco. Alimenti contenenti nutraceutici: classificazione in base alla famiglia chimica e in base al meccanismo d'azione. Protezione, veicolazione e assorbimento dei nutraceutici. Interazioni farmaci-alimenti e farmaci-nutraceutici. Funzione dei citocromi, alimenti e nutraceutici che influenzano il loro funzionamento. Ruolo della supplementazione alimentare nei moderni stili di vita. Contaminazioni alimentari: microbiologiche e chimiche. Alimenti transgenici. Etichetta e sicurezza alimentare. I colori del benessere.



INFORMAZIONI E CONTATTI

Dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco

Prof. Carlo Franchini

Tel. 080/5442743 - 338/7302609

carlo.franchini@uniba.it

NATURALIA sas

Dott. Gaspare Minervini

Cell. 340/3074814 - 333/9045790

gaspareminervini@gmail.com

www.naturaliasas.com