

**VERBALE DELLA SEDUTA DEL CONSIGLIO DEL CORSO DI STUDIO IN
“SCIENZE DELLA NUTRIZIONE PER LA SALUTE UMANA”
DEL 12 GIUGNO 2018**

Il giorno 12 giugno 2018, alle ore 16:00, dopo regolare convocazione, si è riunito il Consiglio del Corso di laurea magistrale in Scienze della nutrizione per la salute umana (SNSU) presso la sala riunioni sita al IV piano del palazzo dei dipartimenti biologici per discutere il seguente O.d.G.:

1. Approvazione del verbale n. 2 (riunione del 18/01/2018)
2. Comunicazioni;
3. Incarichi didattici 2018-19
4. Scheda SUA 2018-19;
5. Colloqui di ammissione per l'a.a. 2018-19
6. Adempimenti per la visita di accreditamento 12-16 novembre 2018
7. Pratiche degli studenti

Presiede il Coordinatore, prof. L. Debellis.

Alle ore 16:15 il Presidente, preso atto che il numero complessivo degli aventi diritto a partecipare è 13, preso atto altresì che è sono pervenute 7 giustificazioni scritte, per cui il quorum di validità del Consiglio è 4, constatato che sono presenti 4 componenti, dichiara validamente costituito il Consiglio e apre la seduta. L'elenco dei componenti il Consiglio presenti (P), assenti giustificati (G), assenti ingiustificati (A) ed assenti perché in congedo (C) è riportato nell'ALLEGATO 1.

1. Approvazione del verbale n. 2 del 09/01/2018

Il Coordinatore sottopone all'approvazione del Consiglio il verbale relativo alla riunione del 09/01/2018.

Il Consiglio, con l'astensione degli assenti alla suddetta riunione, approva il verbale relativo alla succitata seduta.

2. Comunicazioni

Il Coordinatore rende le seguenti comunicazioni:

Nella sessione di maggio 2018 delle elezioni dei rappresentanti degli studenti in seno al CCdS, per il quale era previsto un solo eligendo, non è stata presentata alcuna candidatura, presumibilmente perché la maggior parte degli studenti iscritti proviene da altre università e non è inserita nelle organizzazioni studentesche. Pertanto il coordinatore ha provveduto a richiedere alla Commissione Elettorale Centrale, di procedere ad elezioni suppletive.

Nella riunione odierna, tuttavia, il Coordinatore ha ritenuto utile invitare alcuni studenti, presenti come uditori e senza diritto di voto, al fine di avere una presenza interlocutoria della componente studenti. Sentito il parere dei membri del Consiglio, nessuno si oppone alla presenza degli studenti, anzi ne auspica la presenza anche in futuro sino a quando saranno svolte le elezioni.

In relazione all'ordine del giorno il Coordinatore propone l'inserimento di un ulteriore punto di discussione relativo ai regolamenti e modulistica.

Il Consiglio approva all'unanimità che il punto sia trattato come 7°, dopo gli altri e prima delle pratiche studenti.

3. Incarichi didattici 2018-19

Il Coordinatore presenta il quadro delle disponibilità che sono state comunicate al dipartimento a riguardo della copertura degli incarichi didattici.

Rispetto allo scorso anno sono intervenute le seguenti variazioni:

Per il corso di "Tecnologie Alimentari" la prof.ssa Antonella Pasqualone del DiSSPA sostituisce il prof. Paradiso, diventando anche docente di riferimento.

Per il corso di "Scienze e tecniche dietetiche applicate" il prof. Giovanni De Pergola del DIMO sostituisce il prof. Perrini.

Gli altri incarichi restano confermati.

I docenti di riferimento per il 2018/19 sono pertanto:

- PA: Agrimi Gennaro, D'Orazio Valeria, Debellis Lucantonio, Pasqualone Antonella, Storelli Maria Maddalena.
- RU: Di Bona Danilo

Il Consiglio approva all'unanimità.

4. Scheda SUA 2018/19

Il Coordinatore comunica aver provveduto all'aggiornamento preliminare della scheda SUA per l'a.a. 2018-2019 per quanto concerne gli incarichi didattici ed i docenti di riferimento, sulla base delle disponibilità comunicate al Direttore del DBBB.

Inoltre, il Coordinatore segnala che nella scheda è possibile apportare modifiche al quadro A4.b.2 che descrive in dettaglio Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione per i gruppi di: discipline Biomediche, discipline della Nutrizione umana, discipline per la Caratterizzazione degli alimenti e del sistema agroalimentare, discipline Affini. Pertanto, il Coordinatore propone una serie di modifiche formali al testo precedente, secondo quanto riportate nell'ALLEGATO 2.

Il Consiglio approva all'unanimità le modifiche proposte.

5. Colloqui di ammissione per l'a.a. 2018-19

Il Coordinatore propone la conferma dei membri della commissione di ammissione, ovvero: Agrimi, Debellis, Gissi.

Il Consiglio approva all'unanimità.

Il Coordinatore propone ai membri della commissione le date per i colloqui di ammissione: 24 settembre 2018 e 20 dicembre 2018.

Il Consiglio approva all'unanimità.

6. Adempimenti per la visita di accreditamento 12-16 novembre 2018

Il Coordinatore comunica che l'8 giugno u.s. il delegato alla didattica, prof. Massimo Di Rienzo, ha tenuto un incontro con i direttori dei dipartimenti ed i coordinatori dei corsi di studio in merito all'offerta formativa del prossimo anno ed alla visita accreditamento ANVUR.

Il DBBB ed in particolare il CdS in SNSU non sono oggetto della visita delle CEV, tuttavia ci sono una serie di obblighi che riguardano principalmente la sistemazione del sito web e dell'apparato documentale accessibile dal sito web del corso. Il Coordinatore si occuperà della

documentazione generale mentre i docenti dovranno fornire al più presto le schede degli insegnamenti nel formato richiesto dal Presidio di Qualità.

7. Pratiche degli studenti

Il Consiglio esamina le pratiche studenti elencate nell'ALLEGATO 3 e per ciascuna di esse approva all'unanimità il relativo dispositivo di delibera.

Avendo esaurito l'ordine del giorno la seduta è tolta alle ore 18:30. Tutti i dispositivi approvati si intendono immediatamente esecutivi.

Il Segretario

Prof.ssa Carmela Gissi

Il Coordinatore

Prof. Lucantonio Debellis

ALLEGATO 1

ELENCHI DEI PRESENTI, ASSENTI GIUSTIFICATI E ASSENTI INGIUSTIFICATI
NELLA SEDUTA DEL 12 giugno 2018

**PROFESSORI E RICERCATORI CUI SONO ASSEGNATI COMPITI DIDATTICI
NEL CCdS SNSU**

	Cognome e nome	Qualifica	P	A	G	C
1.	Agrimi Gennaro	PA BIO/10	x			
2.	D'Orazio Valeria	PA AGR/13	x			
3.	Debellis Lucantonio	PA BIO/09	x			
4.	Gissi Carmela	PA BIO/11	x			
5.	Baldassarre Maria Elisabetta	RU MED/38	x			
6.	De Angelis Maria	PA AGR/16			x	
7.	Di Bona Danilo	RU MED/09			x	
8.	Di Leo Alfredo	PO MED/12			x	
9.	Montagna Maria Teresa	PO MED/42			x	
10.	Paradiso Vito Donato	RU AGR/15			x	
11.	Perrini Sebastio	RU MED/13			x	
12.	Pierno Sabata	PA BIO/14			x	
13.	Storelli Maria Maddalena	PA BIO/12			x	

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI

	Cognome e nome	P
1		

Legenda: (P) presenti, (G) assenti giustificati, (A) assenti ingiustificati, assenti perché in congedo (C).

ALLEGATO 2

PROPOSTE DI MODIFICHE PER LA SCHEDA SUA LM-61 a.a. 2018-19

SCHEDA SUA LM-61 a.a. 2017-18	SCHEDA SUA LM-61 a.a. 2018-19
<p>QUADRO A4.b.2 Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</p>	<p>QUADRO A4.b.2 Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio</p>
<p>DISCIPLINE BIOMEDICHE</p> <p>Conoscenza e comprensione Studio della fisiologia degli apparati e dei sistemi; degli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato digerente e dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti; conoscenza del significato nutrizionale della dieta Studio delle proprietà e funzioni biochimiche di macronutrienti, micronutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti; degli aspetti biochimico-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare e dei meccanismi biochimici alla base della nutrizione umana; delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e degli integratori alimentari; dei processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti per comprendere l'apporto energetico e l'impatto nutrizionale dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti; degli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto; Studio delle correlazioni fra i nutrienti e la patogenesi delle malattie, con particolare riferimento alla modulazione dell'assetto genico e del proteoma, nonché degli effetti sul metabolismo cellulare di inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti; Studio delle basi biochimico-cliniche e metaboliche della nutrizione in condizioni normali e patologiche.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Essere in grado di comprendere a fondo il significato funzionale di ciascun organo, il suo ruolo nel mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute, le correlazioni funzionali con il fabbisogno di nutrienti. Comprendere il razionale fisiologico, biochimico e nutrigenomico delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie</p>	<p>DISCIPLINE BIOMEDICHE</p> <p>Conoscenza e comprensione Studio della fisiologia degli organi, degli apparati e dei sistemi, prevalentemente in relazione alla funzione nutrizionale e metabolica; studio approfondito degli aspetti fisiologici e funzionali dell'apparato digerente e dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare mediante la digestione e l'assorbimento degli alimenti; conoscenza del significato nutrizionale della dieta; studio dei meccanismi neuroendocrini coinvolti nel controllo del comportamento alimentare. Studio delle proprietà e funzioni biochimiche di macronutrienti, micronutrienti e non nutrienti presenti negli alimenti; degli aspetti biochimico-funzionali dei processi che consentono di modificare ed utilizzare la materia alimentare e dei meccanismi biochimici alla base della nutrizione umana; delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti e degli integratori alimentari; dei processi metabolici fondamentali connessi con la gestione dei nutrienti per comprendere l'apporto energetico e l'impatto nutrizionale dei singoli alimenti e di valutare i fattori che regolano la biodisponibilità dei macro e dei micronutrienti; degli effetti dovuti alla malnutrizione per eccesso e per difetto; Approfondimento delle conoscenze di base di genomica, trascrittomiche e proteomiche, con particolare attenzione ai meccanismi della modulazione genica e della epigenetica correlati all'alimentazione. Analisi delle correlazioni tra la patogenesi delle malattie che coinvolgono la modulazione dell'assetto genico e del proteoma e l'assunzione di particolari alimenti e nutrienti, nonché inquinanti naturali ed industriali presenti negli alimenti. Studio delle basi della biochimica clinica, delle metodologie biochimiche, dell'analisi di dati, del significato dei parametri biochimici in esame e delle metodologie biochimiche utilizzate per le valutazioni della funzionalità fisiologica e metabolica, correlate alla nutrizione in condizioni normali e patologiche.</p>



<p>Essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione e saperne interpretare i risultati. Essere in grado di applicare le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico; Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA url BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE url FISILOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE url NUTRIGENOMICA url</p>	<p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Essere in grado di comprendere a fondo il significato funzionale di ciascun organo, il suo ruolo nel mantenimento dell'omeostasi e dello stato di salute, le correlazioni funzionali con il fabbisogno di nutrienti. Comprendere il razionale fisiologico, biochimico e nutrigenomico delle strategie basate sull'alimentazione per prevenire l'insorgenza delle malattie Essere in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato di nutrizione, le tecniche ed i metodi di misura della composizione corporea e del metabolismo energetico e saperne interpretare i risultati. Essere in grado di valutare le implicazioni dei risultati delle analisi biochimico-cliniche nella valutazione dello stato nutrizionale o delle eventuali implicazioni patologiche. Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative: BIOCHIMICA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE UMANA url BIOCHIMICA ED ANALISI BIOCHIMICO-CLINICHE url FISILOGIA DEGLI ORGANI E DELLA NUTRIZIONE url NUTRIGENOMICA url</p>
<p>DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA</p> <p>Conoscenza e comprensione Studio delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo in età adulta e pediatrica ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati. Conoscenze epidemiologiche e cliniche relative alle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale. Conoscenza delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche e danno renale (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia). Conoscenza del ruolo del controllo endocrino nell'omeostasi dell'organismo, degli effetti delle disfunzioni endocrine ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati Conoscenze di immunologia mucosale, e dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente luminale correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica. Analisi del significato clinico e biologico della malnutrizione per difetto e per eccesso. Studio della pericolosità per la salute umana delle</p>	<p>DISCIPLINE DELLA NUTRIZIONE UMANA</p> <p>Conoscenza e comprensione Conoscenza delle principali patologie funzionali ed anatomiche in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo in età adulta e pediatrica ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati. Conoscenze epidemiologiche e cliniche relative alle malattie sistemiche derivanti da inappropriata risposta dell'ospite ad alterazioni dell'omeostasi intestinale. Conoscenza delle connessioni tra alimentazione e rischio di sviluppo di malattie metaboliche e danno renale (ipertensione, obesità, diabete, dislipidemia). Conoscenza del ruolo del controllo endocrino nell'omeostasi dell'organismo, degli effetti delle disfunzioni endocrine ed individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati. Conoscenze di immunologia mucosale, dei meccanismi di adattamento alle modificazioni dell'ambiente luminale correlate alla ingestione di nutrienti e alla presenza della flora batterica, nonché delle caratteristiche della risposta immunitaria e intestinale nelle allergie e intolleranze alimentari. Conoscenza del significato clinico e biologico della malnutrizione per difetto e per eccesso.</p>



<p>principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossici naturali, sostanze endogene derivate. Basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie alimentari.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Valutare il rischio nell'assunzione di sostanze veicolate dalla dieta. Capacità di valutazione delle potenzialità terapeutiche e del rapporto rischio/beneficio associato all'uso degli integratori alimentari. Valutazione diagnostica di patologie sistemiche del microsystema intestinale. Competenze terapeutiche attraverso l'impiego di presidi farmacologici e dietetico-alimentari ed uso dei probiotici nella cura delle malattie gastrointestinali, del fegato e del pancreas. Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ENDOCRINOLOGIA - MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA) - PEDIATRIA - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di IGIENE GENERALE INTEGRATO CON SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE) 	<p>Studio della pericolosità per la salute umana delle principali classi di additivi alimentari, contaminanti chimici, tossici naturali, sostanze endogene derivate. Conoscenza delle basi fisiopatologiche delle intolleranze e delle allergie alimentari.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Capacità di valutare il rischio dell'assunzione di sostanze veicolate dalla dieta nelle diverse età e fasi della vita. Capacità di valutare le potenzialità terapeutiche ed il rapporto rischio/beneficio associato all'uso degli integratori alimentari. Capacità di comprendere e valutare la diagnostica biochimico-clinica laboratoriale delle principali condizioni patologiche sistemiche e del microsystema intestinale. Capacità di applicare le competenze terapeutiche attraverso l'impiego di presidi dietetico-alimentari, probiotici e altri integratori, nella prevenzione e cura delle malattie gastrointestinali, del fegato e del pancreas. Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ENDOCRINOLOGIA - MEDICINA INTERNA (modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA) - PEDIATRIA - SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE (modulo di IGIENE GENERALE INTEGRATO CON SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
<p>DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SISTEMA AGROALIMENTARE</p> <p>Conoscenza e comprensione Studio degli aspetti chimici, biochimici, fisiologici ed ecologici del sistema suolo-acqua-pianta-atmosfera, con particolare attenzione alle interazioni che vi si sviluppano, ai processi di accumulo, mobilizzazione e assorbimento di specie chimiche, endogene ed esogene, utili o dannose, in condizioni ottimali e di stress. Studio dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti. Conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali della produzione primaria</p>	<p>DISCIPLINE PER LA CARATTERIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI E DEL SISTEMA AGROALIMENTARE</p> <p>Conoscenza e comprensione Conoscenza degli aspetti chimici, biochimici, fisiologici ed ecologici del sistema suolo-acqua-pianta-atmosfera, con particolare attenzione alle interazioni che vi si sviluppano, ai processi di accumulo, mobilizzazione e assorbimento di specie chimiche, endogene ed esogene, utili o dannose, in condizioni ottimali e di stress. Conoscenza dei processi della tecnologia alimentare, la tecnologia del condizionamento e della distribuzione dei prodotti, le analisi chimiche e la valutazione delle proprietà fisiche e sensoriali dei prodotti, la gestione della qualità dei prodotti. Conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione ai fattori genetici, ambientali e tecnico-gestionali della produzione primaria.</p>



<p>Conoscenza dei parametri di valutazione della qualità nutrizionale del latte, della carne, delle uova, del pescato e dei principali prodotti derivati di origine animale.</p> <p>Studio degli alimenti funzionali e delle modificazioni delle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life.</p> <p>Studio di biologia, ecofisiologia, utilizzazione e controllo dei microorganismi, biodiversità e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale</p> <p>Comprensione delle moderne tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Valutazione del ruolo degli alimenti vegetali nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione</p> <p>Utilizzo di strumenti e procedure di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale (latte, formaggio, carne e prodotti carnei)</p> <p>Sviluppo di strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di latte e derivati e di alimenti a base di carne di elevata qualità igienica e nutrizionale</p> <p>Ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale. Progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale.</p> <p>Riconoscimento, monitoraggio e controllo di microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti funzionali. Utilizzo opportuno delle proprietà di prebiotici e probiotici.</p> <p>Capacità di applicare gli strumenti di analisi delle dinamiche dei consumi alimentari.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI - MICROBIOLOGIA AGRARIA - TECNOLOGIE ALIMENTARI 	<p>Conoscenza dei parametri di valutazione della qualità nutrizionale del latte, della carne, delle uova, del pescato e dei principali prodotti derivati di origine animale.</p> <p>Conoscenza delle caratteristiche nutraceutiche degli alimenti funzionali e delle loro eventuali modificazioni nelle fasi del ciclo di produzione in relazione alla sicurezza igienico-sanitaria ed alla shelf-life.</p> <p>Conoscenza della biologia, ecofisiologia, utilizzazione e controllo dei microorganismi, biodiversità e risorse microbiche di interesse agro-alimentare, biotecnologie microbiche, microbiologia applicata ai settori agro-alimentare, agro-industriale e ambientale.</p> <p>Conoscenza delle moderne tecniche analitiche strumentali impiegate nel settore della sicurezza e della qualità degli alimenti.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Capacità di valutare il ruolo degli alimenti vegetali nella nutrizione umana in relazione alla qualità del prodotto, al contesto produttivo e alla tracciabilità e certificazione.</p> <p>Capacità di utilizzare strumenti e procedure di valutazione della qualità dei prodotti di origine animale (latte, formaggio, carne e prodotti carnei).</p> <p>Capacità di sviluppare strategie di produzione finalizzate all'ottenimento di latte e derivati e di alimenti a base di carne di elevata qualità igienica e nutrizionale.</p> <p>Capacità di ottimizzare le tecnologie di produzione e trasformazione degli alimenti allo scopo di migliorare la qualità nutrizionale.</p> <p>Capacità di progettare correttamente la formulazione di alimenti ad elevata valenza nutrizionale. Capacità di riconoscere, monitorare e controllare i microrganismi alteranti, patogeni, pro-tecnologici e probiotici in alimenti funzionali.</p> <p>Capacità di utilizzare opportunamente le proprietà di prebiotici e probiotici.</p> <p>Capacità di applicare gli strumenti di analisi delle dinamiche dei consumi alimentari.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CONTAMINANTI DEI SISTEMI AGRO-ALIMENTARI - MICROBIOLOGIA AGRARIA - TECNOLOGIE ALIMENTARI
<p>DISCIPLINE AFFINI</p> <p>Conoscenza e comprensione</p>	<p>DISCIPLINE AFFINI</p> <p>Conoscenza e comprensione</p>



<p>Studio delle sostanze nutraceutiche e del ruolo nella prevenzione delle malattie.</p> <p>Studio delle principali patologie funzionali ed anatomiche dell'apparato digerente in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo</p> <p>Studio dei microrganismi patogenetici e dell'igiene applicata all'ambiente, ai luoghi domestici e di lavoro, agli ambienti scolastici, agli alimenti e alla nutrizione;</p> <p>Studio dell'epidemiologia, della sanità pubblica, della programmazione, organizzazione e gestione dei servizi sanitari e dell'educazione sanitaria.</p> <p>Studio dei principi generali di dietetica e i principi di fisiopatologia endocrino-metabolica applicati alla dietetica e la metodologia e organizzazione della professione.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Valutazione dell'opportunità di interventi alimentari con integratori nutraceutici e prodotti funzionali.</p> <p>Individuazione dei principi dietetico-terapeutici appropriati da adottare nelle specifiche condizioni patologiche del sistema digerente.</p> <p>Valutazione delle caratteristiche igieniche di ambienti, strutture e processi correlati alla filiera di produzione degli alimenti; valutazione delle prassi di autocontrollo; individuazione delle strategie di intervento.</p> <p>Promozione di abitudini alimentari (dieta ipoproteica, alimentazione mediterranea, alimenti funzionali, antiossidanti) in grado di prevenire e modulare i rischi di malattie.</p> <p>Individuazione dei fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.</p> <p>Elaborazione di piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in età adulta e pediatrica e al trattamento di condizioni patologiche mediate appropriati interventi sul regime alimentare.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none">- NUTRACEUTICA- GASTROENTEROLOGIA (modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA)- IGIENE GENERALE INTEGRATO CON SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE	<p>Conoscenza delle sostanze nutraceutiche e del ruolo nella prevenzione delle malattie.</p> <p>Conoscenza delle principali patologie delle strutture e delle funzioni dell'apparato digerente in grado di alterare lo stato di salute dell'organismo.</p> <p>Conoscenza dei microrganismi patogenetici e dell'igiene applicata all'ambiente, ai luoghi domestici e di lavoro, agli ambienti scolastici, agli alimenti e alla nutrizione.</p> <p>Conoscenza dell'epidemiologia, della sanità pubblica, della programmazione, organizzazione e gestione dei servizi sanitari e dell'educazione sanitaria.</p> <p>Conoscenza approfondita dei principi generali di dietetica, dei principi di fisiopatologia endocrino-metabolica applicati alla dietetica, nonché della metodologia e organizzazione della professione di nutrizionista.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione</p> <p>Capacità di valutare opportunità di interventi dietetici utilizzando particolari piani alimentari, con l'eventuale uso di integratori, nutraceutici e prodotti funzionali.</p> <p>Capacità di individuare i principi dietetico-terapeutici appropriati da adottare nelle specifiche condizioni patologiche del sistema digerente.</p> <p>Capacità di valutare le caratteristiche igieniche di ambienti, strutture e processi correlati alla filiera di produzione degli alimenti; capacità di valutare e definire le prassi di autocontrollo e di individuare le opportune strategie di intervento. Capacità di spiegare, applicare e promuovere le corrette di abitudini alimentari e di vita (dieta personalizzata, alimentazione mediterranea, alimenti funzionali, antiossidanti, adeguata attività fisica) in grado di prevenire e modulare i rischi di malattie. Capacità di individuare i fabbisogni alimentari in termini di apporto energetico e di nutrienti essenziali nelle diverse fasi e condizioni della vita.</p> <p>Capacità di elaborare piani alimentari adeguati al mantenimento dello stato di salute in età adulta e pediatrica e al trattamento di condizioni patologiche mediate appropriati interventi sul regime alimentare.</p> <p>Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:</p> <ul style="list-style-type: none">- NUTRACEUTICA- GASTROENTEROLOGIA (modulo di MEDICINA INTERNA INTEGRATO CON GASTROENTEROLOGIA)- IGIENE GENERALE INTEGRATO CON SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE
--	--

ALLEGATO 3

**PRATICHE STUDENTI A.A. 2017-2018
SEDUTA DEL CONSIGLIO DEL CORSO DI STUDIO DEL 12 GIUGNO 2018**

STUDENTE	CORSO DI PROVENIENZA	RICHIESTA	DOCUMENTAZIONE	ESITO
GELAO Roberta	Corsi singoli: - Nutraceutica	Convalida esami sostenuti	Completa	Approvato
D'ETTORRES Natascia	SNSU	Riconoscimento di attività formative per CFU a scelta	Completa	Approvato per un totale di 8 CFU