

Principali informazioni sull'insegnamento	
Denominazione insegnamento	Fisiologia della Nutrizione Umana
Corso di studio (classe)	Biotechnologie per la qualità e la sicurezza dell'alimentazione (LM-7)
Crediti formativi	6 CFU (5 CFU frontali+1 CFU di laboratorio)
Denominazione inglese	
Obbligo di frequenza	si
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	
Nome e Cognome	Grazia Tamma
indirizzo email	grazia.tamma@uniba.it
numero di telefono	+39 0805442388
Luogo e orario di ricevimento	Nuovo Palazzo Biologia, quarto piano stanza O Ricevimento: Lunedì 11.30-13.30
Dettaglio insegnamento	
	SSD
	BIO09
	tipologia attività
	Lezioni frontali, attività di laboratorio

Periodo di erogazione	Anno di corso		Semestre	
	Primo		Primo	
Modalità di erogazione	Lezioni frontali	Laboratori	Esercitazioni	Totale
CFU	5	1		6
Ore di didattica assistita	40	12		52
Ore di attività formativa				
Ore totali	150 ore			
Ore di didattica assistita	52 ore			
Ore di studio individuale	98 ore			
Calendario	Inizio attività didattiche		Fine attività didattiche	
	08/10/2018		25/01/2019	
Syllabus				
Prerequisiti				
Conoscenze di base di anatomia, Fisiologia generale e Biochimica				
Risultati di apprendimento attesi (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)				
Conoscenza e capacità di comprensione	Comprensione dei meccanismi fisiologici di base della nutrizione umana e ruolo dei nutrienti			
Conoscenza e capacità di comprensione applicate	Capacità di valutare i fabbisogni nutrizionali umani; Capacità di valutare la relazione tra nutrizione e salute;			
Autonomia di giudizio	Valutazione di possibili errori nutrizionali nel contesto di un corretto stile alimentare; Capacità di valutare e scegliere opportunamente			

	alimenti in funzione dello stato di salute (allergie e intolleranze)
Abilità comunicative	Capacità di descrivere la fisiologia del Sistema Digerente in relazione a fenomeni di digestione e assorbimento; Capacità di descrivere le cause biologiche alla base di una patologia alimentare
Capacità di apprendere	Capacità di apprendere e approfondire i concetti di fisiologia della nutrizione umana
Programma	
Contenuti di insegnamento	<p>-Anatomia funzionale del sistema digerente: Bocca Faringe Esofago Stomaco Intestino</p> <p>-Controllo della funzione intestinale Controllo da parte del sistema nervoso autonomo Innervazione intrinseca ed estrinseca Controllo ormonale</p> <p>-Motilità gastrointestinale e sua regolazione Pattern di motilità Controllo della motilità Masticazione Deglutizione Motilità gastrica Motilità intestinale</p> <p>-Attività secretoria del sistema digerente Secrezione salivare Secrezione esofagea Secrezione gastrica Secrezione intestinale Pancreas Fegato Tessuto Adiposo</p> <p>-Digestione e assorbimento Digestione e assorbimento dei carboidrati Digestione e assorbimento delle proteine Digestione e assorbimento dei lipidi Assorbimento di acqua e minerali Fibre Microbiota intestinale</p> <p>Aspetti endocrinologici e patologie associate all'alimentazione Insulina e glucagone Leptina e grelina Peptidi intestinali Diabete, Obesità, sindrome metabolica Alimentazione e cancro Disturbi dell'alimentazione (anoressia, Bulimia) Allergie, pseudo allergie ed intolleranze</p> <p>-Bilancio energetico Metabolismo basale Termogenesi indotta dalla dieta Fabbisogno energetico BMI e regolazione dell'assunzione degli alimenti LARN</p>

	<p>-Alimenti e Nutrienti Gruppi nutrizionali Nutrienti Vitamine Alcol Antiossidanti e radicali liberi -Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche Alimentazione nel primo anno di vita Alimentazione nel bambino e nell'adolescente Alimentazione nella terza età Alimentazione in gravidanza e durante l'allattamento Alimentazione e sport</p>
Testi di riferimento	<p>-Fisiologia medica di Arthur C. Guyton e John E. Hall -Fisiologia dalle molecole ai sistemi integrati di E. Carbone, F. Cicirata G. Aicardi -Principi di Nutrizione di Biagi, Di Giulio, Fiorilli e Lorenzini -Alimentazione per lo Sport e la Salute di Biagi, Di Giulio, Fiorilli e Lorenzini</p>
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Le lezioni saranno effettuate con l'ausilio di slide preparate con power point. All'inizio di ogni lezione si discute collegialmente degli argomenti che saranno trattati al fine di comprendere le conoscenze di base già in possesso degli studenti e colmare lacune e dubbi eventuali.</p>
Metodi di valutazione (scritto, orale, prove in itinere)	<p>Prova orale che si articola in diverse domande attinenti al programma delle lezioni frontali e le esperienze di laboratorio</p>
Criteri di valutazione (per ogni risultato di apprendimento atteso su indicato, descrivere cosa ci si aspetta lo studente conosca o sia in grado di fare e a quale livello al fine di dimostrare che un risultato di apprendimento è stato raggiunto e a quale livello)	<p>I criteri di valutazione si basano sulla conoscenza e la capacità di comprensione dei principi della nutrizione umana e del sistema digestivo nelle sue caratteristiche e funzioni; sulla capacità di valutare il consumo di cibo e possibili errori nutrizionali; sulla capacità di individuare le corrette necessità nutrizionali; sulla capacità di individuare correttamente la relazione tra nutrizione e salute e sulla capacità di individuare le basi molecolari di patologie associate alla nutrizione alimentare.</p>
Altro	