

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Nutrizione Applicata (C.I. Chimica degli alimenti e Nutrizione Applicata)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (LM70)
Crediti formativi	3 CFU (2,5 CFU Lezioni + 0,5 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Applied Nutrition
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Marianna Ranieri	marianna.ranieri@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Attività formative affini e integrative	BIO/09	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Il semestre
Anno di corso	2017/2018
Modalità di erogazione	Lezioni frontali Esercitazioni in aula o laboratorio Visite didattiche

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	27
Ore di studio individuale	48

Calendario	
Inizio attività didattiche	5 marzo 2018
Fine attività didattiche	22 giugno 2018

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di anatomia umana, chimica generale, inorganica e organica. Conoscenze dei costituenti degli alimenti. Conoscenze di base della biologia.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza dei principi di nutrizione umana e dell'apparato digerente nelle sue caratteristiche e funzioni • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di valutare i consumi alimentari e gli errori nutrizionali ○ Capacità di valutare le esigenze nutrizionali umane ○ Capacità di valutare i rapporti tra alimentazione e salute ○ Capacità di valutare i rapporti tra comportamento alimentare e marketing • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a modificare lo stile alimentare ○ Capacità di orientare correttamente la scelta dei prodotti alimentari in base alla qualità ed alle problematiche di salute (celiachia, intolleranza et c.) • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le caratteristiche e le funzioni dei vari organi del tratto gastrointestinale nella digestione e nell'assorbimento

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le diverse cause biologiche alla base di una patologia alimentare ○ Capacità di descrivere il ruolo catabolico, anabolico e funzionale dei macro e micronutrienti • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alla nutrizione ed all'alimentazione <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
<p>Contenuti di insegnamento</p>	<p>Alimentazione e Nutrizione: peculiarità e ruoli nelle varie fasi della vita. Energia, entropia e omeostasi. Il ricambio cellulare e molecolare. Disponibilità di nutrienti e conservazione dell'energia. Rapporto antropologico tra uomo e cibo. Percezione sensoriale gustativa e olfattiva. Il ruolo dell'apprendimento e della memoria nel condizionamento del comportamento alimentare e influenza sul marketing.</p> <p>Nutrienti: Richiami su: Biomolecole e loro caratteristiche cataboliche, anaboliche e funzionali; Relazioni con la composizione biomolecolare dell'organismo umano; Biodisponibilità, essenzialità, valore biologico e chimico dei nutrienti. Alimenti funzionali e nutraceutici. La nutrigenomica.</p> <p>Fisiologia dell'apparato digerente: Funzioni del sistema digerente. Rapporti tra caratteristiche chimiche di alimenti e nutrienti e peculiarità strutturali e funzionali degli organi del digerente nei processi di digestione, assorbimento intestinale e distribuzione dei nutrienti. Caratteristiche e ruoli del microbiota intestinale.</p> <p>Omeostasi e comportamento alimentare: Richiami su: Controllo a breve e lungo termine; Risposte dirette ed indirette; Centri ipotalamici; Controllo neuroendocrino; Alterazioni del comportamento alimentare.</p> <p>Energetica e dietetica: Dispendio e fabbisogno energetico. Metabolismo basale ed energetico. Indice di massa corporea. Costituzione corporea e rapporti con il fabbisogno energetico. Valutazione calorimetrica e analitica del fabbisogno energetico. Valore calorico degli alimenti e rapporti quantitativi dei nutrienti energetici nella dieta. Livelli di assunzione raccomandata dei nutrienti: significato qualitativo e quantitativo. Rapporti tra dieta peso corporeo, costituzione corporea e stato di salute.</p> <p>Reazioni avverse agli alimenti: Intossicazioni (effetti, valutazione, DL50, NOEL, LMR). Tossine: batteriche (clostridium, botulino), vegetali (micotossine, basidiotossine), animali (tetrodotossina, ciguatossina, istamina, Anisakis), di origine antropica (IPA, agrofarmaci). Allergie alimentari: caratteristiche ed effetti (latte, uova, ecc.) Intolleranze alimentari: caratteristiche ed effetti (lattosio, fruttosio, glutine, fenilalanina, favismo). Note sulla diagnostica delle allergie e intolleranze alimentari.</p>

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti dalle lezioni e materiale didattico distribuito durante il

	<p>corso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • “FISIOLOGIA dalle molecole ai sistemi integrati” Carbone, Cicirata, Aicardi - Editrice EdiSES <p>Per gli approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Nutrizione Clinica” Magnati, Russo Dazzi - Editrice EdiSES • “Fondamenti di Scienze dell’Alimentazione” La Guardia, Giammanco S, Giammanco M - Editrice EdiSES
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l’ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula o laboratorio.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web (es. Edmodo).</p>
Metodi di valutazione	<p>L’esame consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all’anno di corso nel quale è svolto l’insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova orale su argomenti sviluppati entro la data dell’esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L’esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell’esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, in accordo a quanto riportato nell’allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea Magistrale.</p> <p>L’esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Altro: Orario di ricevimento	Lunedì-venerdì 8.30-13.00 previo appuntamento