

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Nutrizione ed Educazione Alimentare (C.I. Salubrità degli Alimenti, Nutrizione ed Educazione Alimentare)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Crediti formativi	3 CFU (2 CFU Lezioni + 1 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Nutrition and Nutrition education
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Maria Teresa Balducci	mariateresabalducci@gmail.com

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della sicurezza e della valutazione degli alimenti	MED/49	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Terzo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula, con, all'occorrenza, proiezione di video didattici. Esercitazioni consistenti nella discussione di casi studio

Organizzazione della didattica	
Ore totali	75
Ore di corso	30
Ore di studio individuale	45

Calendario	
Inizio attività didattiche	5.03.2018
Fine attività didattiche	22.06.2018

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di biologia umana.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza della biochimica che è alla base di vari processi, come la trasmissione degli impulsi nervosi, la circolazione sanguigna, la respirazione, l'assimilazione e la digestione dei nutrienti, il sistema escretore, la termoregolazione. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Prevenire le malattie da alterate abitudini alimentari • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Acquisizione delle informazioni necessarie ad attuare interventi atti a migliorare la salute umana • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere le caratteristiche fisiologiche e patologiche degli apparati neuroendocrino e digerente; capacità di comunicare le conseguenze da carenza o eccesso di introito di macro o micronutrienti. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di finalizzare le proprie conoscenze al miglioramento del benessere tramite un'alimentazione mirata a risolvere eventuali squilibri.

	I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Studio (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)
Contenuti di insegnamento	Anatomia e fisiologia dell'apparato gastro-intestinale e del sistema neuroendocrino. Ruolo, funzione e distribuzione dei macro, micronutrienti e dell'acqua e loro fabbisogno giornaliero. Identificazione delle metodiche di diagnostica funzionale. Cenni clinici del soggetto con patologie da carenze o da eccesso alimentare. Linee guida per una sana alimentazione, l'alimento come farmaco.

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti individuali tratte dalle lezioni e dalle esercitazioni; presentazioni in formato pdf Per approfondimenti: <ul style="list-style-type: none"> • M. Cecchetti, P. Milanesi -"Scienza dell'alimentazione"- Editrice Ambrosiana • P. Cappelli, V. Vannucchi- "Principi di scienza dell'alimentazione" – Editrice Zanichelli • Pietro Antonio Migliaccio, "Manuale di nutrizione umana tra presente e futuro" - Fefè 2012 • Andreoli e Egidi "Alimentazione e Nutrizione umana" – Esculapio 2008
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula. Un numero di ore del corso compreso tra 2 e 5 sarà dedicato alla discussione in aula di casi-studio. Le presentazioni in formato pdf saranno fornite agli studenti mediante mailing. Un'apposita mailing list sarà creata per interagire con gli studenti.
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea 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 "scritta" 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.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere il funzionamento dell'apparato gastro-intestinale e del sistema neuro-endocrino; Descrivere l'assorbimento degli alimenti ed il loro metabolismo. Conoscere le patologie correlate ad una scorretto introito alimentare. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere come il tecnologo alimentare può intervenire

	<p>arricchendo alcuni alimenti per correggere eventuali carenze alimentari (sale iodato, patata al selenico ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere come attuare interventi atti a migliorare la qualità della vita • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere le caratteristiche fisiologiche e patologiche degli apparati neuroendocrino e digerente; capacità di comunicare le conseguenze da carenza o eccesso di introito di macro o micronutrienti. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere come sia possibile finalizzare le proprie conoscenze per risolvere nuovi rischi patologici nelle diete non equilibrate
Orario di ricevimento	Da lunedì al venerdì su appuntamento