

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
	<b>Maria Teresa Balducci</b>	<a href="mailto:mariateresabalducci@gmail.com">mariateresabalducci@gmail.com</a>

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	24 febbraio 2020
Fine attività didattiche	12 giugno 2020

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di biologia umana.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Conoscenza della biochimica che è alla base di vari processi, come la trasmissione degli impulsi nervosi, l'assimilazione e la digestione dei nutrienti, il sistema escretore, la termoregolazione.</li> </ul> </li> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di applicare le conoscenze inerenti i processi fisiologici al fine di prevenire le malattie da alterate abitudini alimentari</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di intervenire su aspetti nutrizionali atti a migliorare la salute umana</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di aggiornare in continuo e in modo autonomo le proprie conoscenze relative al miglioramento del benessere tramite un'alimentazione mirata a risolvere</li> </ul> </li> </ul>

	<p>eventuali squilibri.</p> <p>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)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>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.</p>

<b>Programma</b>	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appunti individuali tratte dalle lezioni e dalle esercitazioni; presentazioni in formato pdf</li> </ul> <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• M. Cecchetti, P. Milanesi -"Scienza dell'alimentazione"- Editrice Ambrosiana</li> <li>• P. Cappelli, V. Vannucchi- "Principi di scienza dell'alimentazione" – Editrice Zanichelli</li> <li>• Pietro Antonio Migliaccio, "Manuale di nutrizione umana tra presente e futuro" - Fefè 2012</li> <li>• Andreoli e Egidi "Alimentazione e Nutrizione umana" – Esculapio 2008</li> </ul>
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. 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.</p>
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, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B 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"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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 uno scorretto introito</li> </ul> </li> </ul>

	<p>alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Saper applicare le conoscenze acquisite per valutare il valore nutrizionale degli alimenti e per suggerirne eventuali miglioramenti atti a correggere carenze nutrizionali (sale iodato, patata al selenico ...)</li> </ul> </li> <li>• <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Descrivere come attuare interventi atti a migliorare la qualità nutrizionale degli alimenti</li> </ul> </li> <li>• <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> </ul> </li> <li>• <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Capacità di aggiornare e finalizzare le proprie conoscenze per risolvere nuovi rischi patologici nelle diete non equilibrate</li> </ul> </li> </ul>
Orario di ricevimento	Da lunedì al venerdì su appuntamento