

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
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
	Nutrizione ed educazione alimentare	MED/49	3

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Il semestre
Anno di corso	Terzo
Modalità di erogazione	Lezioni frontali Esercitazioni in aula, con all'occorrenza, proiezione di video didattici Esercitazioni con esperti esterni

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

Calendario	
Inizio attività didattiche	01 marzo 2022
Fine attività didattiche	17 giugno 2022

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di biologia umana
Risultati di apprendimento previsti (declinare rispetto ai Descrittori di Dublino)	<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.
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. <p>Per approfondimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mariani Costantini, C.Cannella, G.Tomassi "Alimentazione E Nutrizione Umana", Il Pensiero Scientifico 2016 • https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018
Note ai testi di riferimento	Non studiare altri apparati oltre il gastroenterico
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 mail.
Metodi di valutazione (indicare almeno la tipologia scritto, orale, altro)	<p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento, è prevista una prova di esonero, che sarà somministrata in modalità "scritto". La prova di esonero sarà valutata in base al numero di risposte corrette a quesiti a risposta multipla. L'esito di tale prova concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>L'esame 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>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, come dettagliato nell'allegato A del Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari.</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 arricchendo alcuni alimenti per correggere eventuali carenze alimentari (sale iodato, patata al selenico ...) • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Descrivere come attuare interventi atti a migliorare la

	<p>qualità della vita</p> <ul style="list-style-type: none"> • <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