



SCHEDA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE"

SSD BIO/09

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: **CONTROLLO DI QUALITA'**

ANNO ACCADEMICO 2021 -2022

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: MARIA MINIACI

TELEFONO: 081 678 459

EMAIL: MARIA.MINIACI@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

INSEGNAMENTO INTEGRATO (EVENTUALE):

MODULO (EVENTUALE):

CANALE (EVENTUALE):

ANNO DI CORSO (I, II, III): III

SEMESTRE (I, II): II

CFU: 6

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI (se previsti dal Regolamento del CdS)

EVENTUALI PREREQUISITI

Nozioni acquisite con lo studio della Biologia, Biochimica e Fisiologia

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso si prefigge di ampliare le conoscenze della fisiologia nutrizione, dei principali nutrienti, metabolismo e bilancio energetico. Il corso si propone, inoltre, di far comprendere agli studenti i processi omeostatici che favoriscono uno stato di benessere e le patologie che possono instaurarsi quando tale equilibrio viene alterato.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Il percorso formativo si propone di fornire agli studenti gli strumenti metodologici di base necessari per lo studio delle caratteristiche nutrizionali degli alimenti, il fabbisogno energetico e il controllo neuroendocrino del metabolismo energetico. Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere i principi base di una dieta sana ed equilibrata volta a garantire una vita sana e promuovere il benessere per tutti a tutte le età.

Durante il corso verranno presentati in aula esempi di quiz con risposte multiple su argomenti relativi alle lezioni svolte per consentire l'autovalutazione da parte dello studente e la verifica dell'efficacia dello studio effettuato

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine del corso lo studente avrà acquisito le conoscenze e competenze necessarie per valutare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti, il fabbisogno energetico e l'influenza della dieta sullo stato di salute e sulla prevenzione e cura delle malattie.

Lo studente dovrà acquisire capacità di interpretare e razionalizzare le conoscenze dei principi base di una dieta sana, che come sottolineato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, aiuta a prevenire la malnutrizione ma anche una serie di malattie cosiddette non trasmissibili quali obesità, diabete e malattie cardiovascolari. Nel maggio 2018, l'Assemblea della Salute ha approvato il 13° Programma generale di lavoro (GPW13), che guiderà l'Organizzazione Mondiale della Sanità nel 2019-2023 a realizzare gli obiettivi di garantire una vita sana e promuovere il benessere per tutti a tutte le età. Comprendere questi obiettivi è fondamentale per riuscire a realizzarli.

PROGRAMMA

Apparato gastrointestinale

Caratteristiche morfofunzionali. Secrezione salivare, biliare, pancreatico e gastro-intestinale.

Funzioni del fegato. Ormoni gastrointestinali. Digestione e assorbimento dei nutrienti. Motilità gastrointestinale e sua regolazione.

Alimentazione

Definizione e funzione degli alimenti. Gruppi alimentari.

Nutrizione

Principali nutrienti: lipidi, proteine, carboidrati, vitamine e sali minerali. Fabbisogno idrico.

Bilancio energetico

Fabbisogno energetico. Apporto energetico. Dispendio energetico. Metabolismo basale. Termogenesi indotta dalla dieta. Calorimetria. Misurazione del dispendio energetico.

Modelli nutrizionali

Dieta mediterranea. Linee guida per una sana alimentazione.

Adattamenti metabolici

Adattamenti metabolici nel digiuno e attività fisica.

Glicemia e sua regolazione

Regolazione endocrina della glicemia. Carico e indice glicemico.

Alterazioni metaboliche

Dislipidemie. Sindrome metabolica.

Fabbisogno nutrizionale in particolari stati fisiologici

Alimentazione in età evolutiva. Alimentazione e sport.

Controllo dell'assunzione di cibo

Centri della fame e della sazietà. Grelina e leptina.

MATERIALE DIDATTICO

Testi consigliati:

- Fisiologia: dalle molecole ai sistemi integrati. E. Carbone, G. Aicardi, R. Maggi G. EDISES 2018.
- Alimentazione, Nutrizione e Salute: L. Debellis, A. Poli. EDISES 2019.
- Nutrizione e Dietologia, a cura di G. Liguri. Zanichelli 2015

Le presentazioni proiettate a lezione vengono messe a disposizione degli studenti che si registrano online al Corso, tramite download dal sito docente

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il corso è organizzato in lezioni frontali con l'ausilio di presentazioni PowerPoint, incontri con gruppi di studenti per discutere nei dettagli aspetti fisiologici legati al benessere dell'organismo, e domande/risposte con discussioni di approfondimento alla fine di ogni lezione

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

a) Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	
solo scritta	
solo orale	x
discussione di elaborato progettuale	
altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	
---	---------------------	--

	A risposta libera	
	Esercizi numerici	

(*) È possibile rispondere a più opzioni

b) Modalità di valutazione:

Il voto finale d'esame è espresso in trentesimi da 18/30 a 30/30.