

FACOLTÀ	Scienze MM.FF.NN.
ANNO ACCADEMICO	2014-2015
CORSO DI LAUREA (o LAUREA MAGISTRALE)	Biologia della Salute L.M.
INSEGNAMENTO	Fisiologia della nutrizione e Comportamento alimentare C.I.
TIPO DI ATTIVITÀ	Modulo 1: Caratterizzante; modulo 2: affine o integrativa
AMBITO DISCIPLINARE	Modulo 1: discipline del settore biomedico; Modulo 2: attività formativa affine o integrativa
CODICE INSEGNAMENTO	17013
ARTICOLAZIONE IN MODULI	SI
NUMERO MODULI	2
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	BIO/09
DOCENTE RESPONSABILE (MODULO 1)	Antonella Amato Ricercatore Università di Palermo
CFU	6
DOCENTE COINVOLTO (MODULO 2)	Sara Baldassano Ricercatore Università di Palermo
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	modulo 1: 132 ore; modulo 2: 50 ore.
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	modulo 1: 12 ore
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	II°
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	attività da programmare e consultabili sul sito del Corso di laurea http://www.unipa.it/scienzebiologiche/
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali
MODALITÀ DI FREQUENZA	Obbligatoria
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	attività da programmare e consultabili sul sito del Corso di laurea http://www.unipa.it/scienzebiologiche/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Modulo 1: venerdì ore 10:00 – 12:00 presso studio docente, Dpt. STEBICEF, viale delle scienze ED.16 - antonella.amato@unipa.it Modulo 2: venerdì dalle ore 9:00, presso studio docente, Dpt. STEBICEF, viale delle scienze ED.16 - sara.baldassano@unipa.it

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI Conoscenza e capacità di comprensione: Acquisire nozioni base sulla fisiologia dell'apparato gastrointestinale e sulle principali caratteristiche dei nutrienti, da applicare ai concetti clinici sulla nutrizione in condizioni di salute e/o di patologie dieta-correlate, con la capacità di utilizzare il
--

linguaggio specifico proprio di tale ambito clinico.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Capacità di riconoscere le più comuni alterazioni nutrizionali in ambito clinico e le principali patologie correlate alla malnutrizione e la capacità di organizzare in autonomia gli interventi nutrizionali specifici.

Autonomia di giudizio: Essere capace di valutare le implicazioni cliniche conseguenti alle alterazioni nutrizionali.

Abilità comunicative: saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità a interlocutori specialisti e non specialisti (staff medico, al paziente e ai familiari) il significato attuale e prognostico delle alterazioni nutrizionali di ambito clinico.

Capacità d'apprendimento: Capacità di aggiornare le proprie conoscenze nell'ambito della prevenzione e nutrizione clinica, consultando le pubblicazioni scientifiche proprie di questo settore. Capacità di effettuare, utilizzando le conoscenze specifiche acquisite durante il corso, corsi di approfondimento e seminari specialistici.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO: Fisiologia della Nutrizione (BIO/09) (6 CFU, 44 ore frontali + 4 ore di esercitazioni)

Il corso fornisce basi di conoscenze in nutrizione allo scopo di conservare la salute ed evitare le malattie da carenza e da eccesso alimentare. Particolare attenzione verrà data alla composizione degli alimenti e alle caratteristiche dei principali nutrienti, al concetto di dieta equilibrata, alla funzione dell'apparato digerente e ai meccanismi deputati al suo controllo.

MODULO	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
8 ore	Funzione nutritiva. Abitudini alimentari, educazione alimentare, stato nutrizionale nel nostro paese. Valutazione dello stato nutrizionale: parametri biomedici, alimentari e sanitari. Antropometria e plicometria. Fabbisogno di energia nell'uomo e suoi metodi di misura Bisogno di energia e nutrienti nell'uomo. Valore calorico dei nutrienti. Bomba calorimetrica. Dispendio e fabbisogno energetico nell'uomo: - Fabbisogno calorico di base (metabolismo basale), Termogenesi post-prandiale e metabolismo da lavoro. - Metodi di misura: diretti ed indiretti.
10 ore	Funzione degli alimenti e loro classificazione dal punto di vista nutrizionale. Alimenti, principi alimentari, nutrienti: definizione e funzioni nell'organismo. <u>Alimenti semplici</u> 1) nutrienti energetici: Glicidi e Lipidi. Nutrienti Plastici: Protidi. 2) nutrienti inorganici: Acqua e Sali minerali 3) vitamine
6 ore	<u>Alimenti naturali</u> di origine animale e vegetale. Latte e suoi derivati. Composizione e valore biologico e nutritivo. Carni: classificazione composizione e valore biologico e nutritivo. Uova composizione e valore biologico e nutritivo. Cereali e suoi derivati composizione e valore biologico e nutritivo. Legumi composizione e valore biologico e nutritivo. Ortaggi composizione e valore biologico e nutritivo. Frutta classificazione composizione e valore nutritivo e biologico. Oli e grassi.
4 ore	Alimenti modificati, alimenti funzionali, alimenti biologici, gli OGM ed i "novel foods"
6 ore	Consumi alimentari e diete Il bilancio energetico nelle diete: regolazione dell'assunzione dei nutrienti. Definizione di dieta equilibrata e criteri di formulazione di dieta equilibrata.

	Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche: - Alimentazione durante la gravidanza - Alimentazione durante allattamento - Alimentazione equilibrata nell'adulto, nella crescita e nell'anziano - Alimentazione e sport
10 ore	Funzione digestiva: Organizzazione dell' apparato digerente. Secrezioni gastrointestinali: secrezione salivare e sue funzioni. Secrezione gastrica e sua funzione. Secrezione pancreatica e sua funzione. Secrezione biliare e sua funzione. Secrezione intestinale. Meccanismi di controllo della secrezione: nervosi ed ormonali. Masticazione, deglutizione, movimenti gastrici, peristalsi, progressione oro-aborale del contenuto intestinale. Motilità dell'apparato gastroenterico e sua regolazione nervosa ed ormonale. Digestione ed assorbimento dei glucidi. Digestione ed assorbimento dei protidi. Digestione ed assorbimento dei lipidi. Assorbimento di acqua e sali. Assorbimento delle vitamine.
ORE	ESERCITAZIONI
2 ore	Valutazione stato nutrizionale: pratica su antropometria e plicometria
2 ore	Utilizzo software per la stesura di una dieta sia in condizioni fisiologiche che in patologie da malnutrizione.
TESTI CONSIGLIATI	Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella. Il pensiero Scientifico Editore. Fondamenti di Scienza dell'alimentazione. La Guardia M., Giammanco S., Giammanco. M. – EDISES. Fisiologia Un approccio integrato. 5° edizione Silverthorn-CEA.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO Comportamento alimentare (BIO/09) (3 CFU, 24 ore frontali):

Il corso fornisce un approfondimento delle conoscenze sui meccanismi che controllano il comportamento alimentare focalizzando in particolare sulla regolazione neuroendocrina. Particolare attenzione verrà data allo studio dei meccanismi patofisiologici alla base delle malattie da malnutrizione e/o da patologie associate.

MODULO	COMPORTAMENTO ALIMENTARE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
12 ore	Regolazione neuroendocrina del comportamento alimentare Influenze socio-culturali sul comportamento alimentare. L'asse ipotalamo-ipofisario. I neurotrasmettitori e gli ormoni che regolano il bilancio energetico. Fame, appetito e sazietà. Stress e suo coinvolgimento nel comportamento alimentare. Allergie e intolleranze alimentari: diete senza glutine
6 ore	Malnutrizione e patologie associate. Malattie cardiovascolari di origine arteriosclerotica. Diabete, obesità, dislipidemie, tumori. Alimentazione e longevità.
6 ore	I disturbi del comportamento alimentare (DCA) Classificazione. Malnutrizione da DCA. Anoressia e bulimia. Prevenzione e dieta nei DCA. Sindrome da rialimentazione.
TESTI CONSIGLIATI	Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Il pensiero Scientifico Editore Fisiologia Medica. Fiorenzo Conti. Edi-Ermes.