



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2022/2023		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA		
INSEGNAMENTO	FARMACOLOGIA, TOSSICOLOGIA E LEGISLAZIONE ALIMENTARE		
CODICE INSEGNAMENTO	21007		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	BIO/14, CHIM/09		
DOCENTE RESPONSABILE	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA MONICA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA MONICA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	SCIALABBA CINZIA	Ricercatore a tempo determinato	Univ. di PALERMO
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	1		
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	NOTARBARTOLO DI VILLAROSA MONICA Lunedì 11:30 12:30 Studio Notarbartolo Dipartimento Stebicef Edificio 16 piano terra SCIALABBA CINZIA Martedì 11:00 13:00 Via Archirafi 30. Terzo Piano		

DOCENTE: Prof.ssa MONICA NOTARBARTOLO DI VILLAROSA

PREREQUISITI	Conoscenze di base di fisiologia anatomia e biochimica e chimica generale ed organica.
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	<p>Conoscenza e capacità di comprensione Alla fine di questo insegnamento lo studente acquisirà nozioni e strumenti utili all'acquisizione di una solida conoscenza dei concetti di farmacologia generale e di particolari classi di farmaci e di legislazione.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione Alla fine di questo insegnamento lo studente acquisirà le conoscenze riguardanti i principali meccanismi d'azione delle più rilevanti classi farmacologiche e del rapporto con la nutrizione.</p> <p>Autonomia di giudizio Alla fine di questo insegnamento lo studente acquisirà attraverso l'attività di gruppo, autonomia di giudizio e abilità comunicativa riguardante il rapporto alimentazione/farmaci.</p> <p>Capacità di apprendimento Alla fine di questo insegnamento lo studente sarà in grado di acquisire le necessarie competenze per affrontare i vari aspetti legati alle interazioni tra farmaci, alimentazione e integrazione alimentare e nutraceutici e loro legislazione.</p>
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	<p>Valutazione.VotoEsitoTipologia della prova: Prova orale. La prova mira a valutare se lo studente possieda conoscenza e comprensione degli argomenti del programma dell'insegnamento/corso integrato, autonomia di giudizio, capacità di applicare le conoscenze acquisite, linguaggio disciplinare specifico. Numero minimo di domande: Lo studente dovrà rispondere ad un minimo di tre domande, poste oralmente, che verteranno su tutti gli argomenti del programma dell'insegnamento/corso integrato, con riferimento ai testi consigliati.</p> <p>Valutazione e suoi criteri: La valutazione è in trentesimi, come riportato nello schema che segue.</p> <p>Eccellente 30- 30 e lode ottima conoscenza degli argomenti, ottima proprietà di linguaggio, buona capacità analitica, lo studente è in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti; molto buono 26-29 - Buona padronanza degli argomenti, piena proprietà di linguaggio, lo studente è in grado di applicare le conoscenze per risolvere i problemi proposti. Buono 24-25 -Conoscenza di base dei principali argomenti, discreta proprietà di linguaggio, con limitata capacità di applicare autonomamente le conoscenze alla soluzione dei problemi proposti. Soddisfacente 21-23 - Non ha piena padronanza degli argomenti principali dell'insegnamento ma ne possiede le conoscenze, soddisfacente proprietà di linguaggio, scarsa capacità di applicare autonomamente le conoscenze acquisite. Sufficiente 18-20 - Minima conoscenza base degli argomenti principali dell'insegnamento e del linguaggio tecnico, scarsissima o nulla capacità di applicare le conoscenze acquisite. Insufficiente Non possiede una conoscenza accettabile dei contenuti degli argomenti trattati nell'insegnamento.</p>
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni frontali

MODULO
NORMATIVA DEI PRODOTTI SALUTISTICI E DEGLI INTEGRATORI

Prof.ssa CINZIA SCIALABBA

TESTI CONSIGLIATI

Legislazione farmaceutiche , Paola Minghetti, Nona edizione CEA.
La chimica e gli alimenti, nutrienti e aspetti nutraceutici, Luisa Mannina, Maria Daglia e Alberto Ritieni, CEA
Normative e regolamenti europei.

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	20989-Attivit Formative Affini o Integrative
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	51
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	24

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Obiettivo del corso è l'acquisizione degli strumenti per la comprensione del quadro normativo di riferimento per la produzione e la commercializzazione delle diverse tipologie di prodotti salutistici e integratori e il loro corretto inquadramento ai fini regolatori.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
24	Normativa per la produzione e l'immissione in commercio di prodotti alimentari. EFSA e indicazioni nutrizionali e sulla salute (claims) proposte sulle etichette degli alimenti e/o con la pubblicità. Normativa per la produzione e l'immissione in commercio di Novel Food. Normativa per la produzione e immissione in commercio di alimenti ai fini medici speciali. Normative comunitarie su Integratori alimentari. Commercializzazione e etichettatura degli integratori. Norme di buona fabbricazione degli integratori alimentari (GMP).Cenni su forme preosate per la commercializzazione degli integratori e loro controlli di qualità Qualità e sicurezza degli integratori alimentari. Integratori a base di botanocals.

**MODULO
FARMACOLOGIA E NUTRIZIONE**

Prof.ssa MONICA NOTARBARTOLO DI VILLAROSA

TESTI CONSIGLIATI

Materiale didattico fornito dal docente.

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50516-Discipline della Nutrizione Umana
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	102
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	48

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

L'insegnamento si propone di fornire allo studente conoscenze concernenti il meccanismo d'azione e gli effetti collaterali dei farmaci, le interazioni farmaco-alimenti, con particolare riferimento ai temi legati alla nutrizione e all'uso degli integratori alimentari, fitoterapici e dei nutraceutici.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Introduzione al farmaco Principi di farmacocinetica (assorbimento, distribuzione, metabolismo ed escrezione dei farmaci) Principi di farmacodinamica e fattori di variabilità nella risposta ai farmaci
6	Fitoterapia: definizione e storia. Droga, Principio attivo e Fitocomplesso. Classi di principi attivi. I preparati fitoterapici e loro formulazione. Fitoterapici e reazioni avverse. Interazioni fra fitoterapici e farmaci di sintesi. Droghe vegetali che agiscono su: apparato digerente, sistema metabolico, sistema epatico. Droghe vegetali e stati di stress.
6	Effetto dell'alimentazione sull'azione dei farmaci Modificazione dell'assorbimento, metabolismo ed eliminazione dei farmaci da parte della dieta Influenza dei farmaci sull'assorbimento dei nutrienti Farmacologia delle sostanze nutrienti Principi di nutraceutica Farmacologia degli integratori alimentari Effetto dei farmaci sullo stato nutrizionale Nutraceutici e farmaci: similitudini e differenze
4	Reazioni avverse ai farmaci ed interazioni (tra farmaci, tra farmaci ed alimenti, tra farmaci ed integratori alimentari)
2	Farmaci attivi sul sistema gastrointestinale
6	Farmaci attivi sul sistema cardiovascolare Statine e farmaci ipolipidemizzanti Insulina e Farmaci ipoglicemizzanti orali
6	Farmaci utilizzati nei disturbi del comportamento alimentare Farmaci che modulano fame e sazietà Cenni sulla terapia dei disturbi dell'alimentazione
2	Farmaci attivi sull'infiammazione
2	Farmaci attivi sul sistema endocrino
4	Farmaci, integratori alimentari e peso corporeo Farmaci, integratori alimentari e gravidanza Farmaci e integratori alimentari nell'anziano
4	Principi di terapia antimicrobica Principi di terapia antitumorale