



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2022/2023		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2023/2024		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA		
INSEGNAMENTO	METOD.DELL'ANALISI NUTRIZ.ALIMENTAZ.BASI MORFOFUNZ.APP.GASTROINTEST		
CODICE INSEGNAMENTO	21035		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	BIO/09		
DOCENTE RESPONSABILE	MULE' FLAVIA	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	MULE' FLAVIA	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
	AMATO ANTONELLA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
CFU	9		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	2		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Obbligatoria		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	AMATO ANTONELLA Lunedì 14:30 16:00 Presso studio docente, stanza 506, Dpt STEBICEF Edificio 16-Viale delle Scienze, preferibilmente con conferma incontro via email: antonella.amato@unipa.it		
	MULE' FLAVIA Venerdì 10:00 12:00 Studio personale presso Dipartimento STEBICEF, Edificio 16 -Il piano- viale delle Scienze. E' preferibile concordare appuntamento per e-mail: flavia.mule@unipa.it		

DOCENTE: Prof.ssa FLAVIA MULE'

PREREQUISITI	Conoscenze di chimica organica, Biochimica e Fisiologia
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacità di comprensione: Conoscenza della fisiologia dell'apparato gastrointestinale, delle caratteristiche dei nutrienti e del fabbisogno energetico. Capacità di comprendere il significato e l'importanza ai fini del benessere di una dieta equilibrata. Capacità di applicare conoscenza e comprensione : Capacità di riconoscere le più comuni alterazioni nutrizionali ed organizzare in autonomia gli interventi nutrizionali appropriati. Autonomia di giudizio: Essere capace di valutare le implicazioni cliniche conseguenti alle alterazioni nutrizionali Abilità comunicative: Capacità di esporre argomenti di Alimentazione e nutrizione con un linguaggio scientifico appropriato. Capacità d'apprendimento: Capacità di aggiornare le proprie conoscenze in ambito nutrizionale, attraverso la consultazione delle più recenti pubblicazioni scientifiche nel settore.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La valutazione finale sull'apprendimento dei concetti impartiti avverrà tramite esame orale con voto in trentesimi. Verranno sottoposte allo studente un minimo di 3 domande per il modulo prevalente da 6 CFU, e di 2 domande per il modulo da 3 CFU. La valutazione derivante dal modulo da 6 CFU avrà maggior peso nella scelta del voto finale. Quando lo studente dimostrerà un'eccellente padronanza degli argomenti, mostrando massima comprensione, elevata capacità espositiva utilizzando terminologia appropriata, l'esame sarà valutato con il massimo dei voti e la lode. La valutazione sarà gradualmente inferiore in concomitanza ad una graduale riduzione nella dimostrazione delle conoscenze e delle capacità espositive, fino alla sufficienza quando lo studente dimostrerà una accettabile conoscenza e un minimo di capacità descrittiva degli argomenti richiesti. Al di sotto di questi limiti l'esame non verrà superato.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali

MODULO
VALUTAZIONE DELLO STATO DI NUTRIZIONE, PRINCIPI DI DIETA E DIETOTERAPIA

Prof.ssa ANTONELLA AMATO

TESTI CONSIGLIATI

Alimentazione, nutrizione e salute. Debellis-Poli. Edises-ISBN 9788833190518
Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Tomassi. III Edizione-II Pensiero Scientifico Editore-ISBN: 9788849005479

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50514-Discipline Biomediche
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	102
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	48

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce conoscenze di base sulla nutrizione umana al fine di chiarire l'importanza di una dieta bilanciata per mantenere un corretto stato di salute. Vengono trattati i metodi di valutazione dello stato nutrizionale e del fabbisogno energetico nell'uomo, le caratteristiche nutrizionali dei macro- e dei micronutrienti e le proprietà degli alimenti vegetali e animali. Viene approfondito il concetto di dieta equilibrata in condizioni fisiologiche e in gravidanza, allattamento, nel soggetto in accrescimento, nell'anziano, e nello sportivo. Vengono analizzati e confrontati differenti schemi dietetici e vengono forniti strumenti per l'elaborazione di diete equilibrate nel soggetto sano e nel paziente dismetabolico, iperteso, diabetico, oncologico.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
8	Abitudini alimentari. Valutazione dello stato nutrizionale: Antropometria, bio-impedenza. Bilancio energetico, Dispendio e fabbisogno energetico nell'uomo: metabolismo basale, Termogenesi post-prandiale e metabolismo da lavoro Valore calorico dei nutrienti. Bomba calorimetrica.
8	Funzione nutrizionale di macro e micronutrienti. L'acqua come alimento. Sali minerali: macro e micro-elementi, Le vitamine: liposolubili e idrosolubili.
6	Composizione, valore biologico e nutritivo degli Alimenti di origine animale e vegetale: Latte e derivati, Carni, Uova, Cereali, Legumi, Ortaggi, Frutta.
6	Diete equilibrate. Dieta equilibrata e suoi criteri di formulazione. Alimentazione in gravidanza, allattamento, accrescimento, nell'anziano, nello sportivo
6	Modelli di schemi dietetici a confronto. Dieta Mediterranea: origini e benefici. L'alimentazione vegetariana. L'alimentazione vegana, la dieta chetogenica.
8	La dieta nella patologia nefrologica, La dieta nel diabete mellito, Dislipidemie: indicazioni dietetiche, La dieta nell'ipertensione arteriosa, Nutrizione nel paziente neoplastico
ORE	Esercitazioni
3	Formulazione di una dieta equilibrata. Analisi di software dietetici. Stesura diete.
3	metodi dell'analisi antropometrica

MODULO
BASI MORFOFUNZIONALI DELL'APPARATO GASTROINTESTINALE

Prof.ssa FLAVIA MULE'

TESTI CONSIGLIATI

Alimentazione, nutrizione e salute Debellis, Poli EdiSES - ISBN 9788833190518
Materiale dato a lezione

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

Fornire conoscenze di base sulle funzioni del tratto gastrointestinale e sui relativi meccanismi di regolazione. Sarà approfondito il ruolo svolta da ciascuna porzione: bocca, esofago, stomaco, intestino tenue e crasso e ghiandole annesse: pancreas e fegato. Sarà data anche una visione complessiva su digestione ed assorbimento dei principi alimentari.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
8	Caratteristiche morfofunzionali del Sistema Digerente – Controllo delle funzioni gastrointestinali: Meccanismi nervosi, paracrini, ormonali. Ormoni e peptidi gastrointestinali. Motilità del Sistema Digerente: propulsiva e non propulsiva - Movimenti interdigestivi o complesso motorio migrante. Masticazione e deglutizione; motilità esofagea e gastrica; motilità dell'intestino tenue e dell'intestino crasso.
6	Secrezioni del Sistema Digerente: generalità, secrezione salivare, secrezione gastrica; secrezione pancreatica; secrezione epatica.
8	Digestione e assorbimento: generalità; digestione e assorbimento di carboidrati, digestione e assorbimento di proteine, lipidi, vitamine, acqua e Sali minerali. Assorbimento del Calcio e del Ferro.
2	Fisiologia del gusto: Strutture sensoriali gustative: Stimoli gustativi e sapori , Meccanismi della trasduzione gustativa .