



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2025/2026		
CORSO DILAUREA	SCIENZE GASTRONOMICHE		
INSEGNAMENTO	ALIMENTAZIONE E SALUTE		
TIPO DI ATTIVITA'	B		
AMBITO	70199-Scienze biomediche,psicologiche e della nutrizione		
CODICE INSEGNAMENTO	09975		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	MED/49		
DOCENTE RESPONSABILE	BUSCEMI SILVIO	Professore Ordinario	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI			
CFU	6		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	90		
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	60		
PROPEDEUTICITA'			
MUTUAZIONI			
ANNO DI CORSO	3		
PERIODO DELLE LEZIONI	1° semestre		
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa		
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi		
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	BUSCEMI SILVIO Martedì 08:00 09:30 UOC di Endocrinologia, Malattie del Ricambio e della Nutrizione (piazza delle cliniche 2 - primo piano) - PREVIA RICHIESTA a silvio.buscemi@unipa.it		

PREREQUISITI	non sono previste propedeuticità
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Il Corso e' disegnato con l'intento di affrontare in modo organico, ricorrendo a competenze multidisciplinari, la complessa tematica "dieta-prevenzione e trattamento delle principali patologie non trasmissibili tra cui obesita-diabete-ipertensione, malattie cardiovascolari- tumori", condizioni che nelle singole componenti hanno raggiunto dimensioni pandemiche. Il laureato in Scienze gastronomiche potrà affrontare in accordo alle più recenti evidenze scientifiche le principali necessità/richieste in ambito di gastronomia in armonia con i corretti stili di vita. Acquisirà, inoltre, informazioni, strumenti culturali e metodologie per interagire efficacemente con l'utenza, con altre figure professionali sanitarie, nonché col mondo della comunicazione sanitaria. Conoscenza e capacita' di comprensione: Acquisizione dei concetti di base relativi a: macro- e micro-nutrienti, meccanismi che regolano il bilancio energetico, caratteristiche degli alimenti crudi e dopo trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura; valutazione visiva di pesi e volumi degli alimenti, caratteristiche antropometriche e metodiche di valutazione dello stato nutrizionale, valutazione dello stato di nutrizione delle persone sane e malate, malattie che provocano malnutrizione, lo stato di nutrizione delle persone sane e malate. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione: Capacita' di identificare i bisogni fisici e biologici correlati all'alimentazione ed alla nutrizione. Capacita' di utilizzare informazioni relative agli strumenti idonei per la valutazione della composizione corporea e lo stato di nutrizione. Capacita' di adeguare il cooking al rispetto delle tabelle di composizione degli alimenti, di compilare liste di equivalenti di nutrienti, di eseguire correttamente una intervista dietetica. Capacita' di riconoscere le necessità gastronomiche necessarie nel caso di malnutrizione, per eccesso o per difetto. Autonomia di giudizio: Essere in grado di comprendere autonomamente gli eventuali errori nutrizionali e le conseguenze sullo stato di salute. Essere in grado di interpretare autonomamente e correttamente le informazioni che provengono dal mondo della salute, comprendere il ruolo delle indagini antropometriche, cliniche, e dei fattori di rischio connessi all'alimentazione. Essere in grado di valutare criticamente le risposte gastronomiche alle richieste dei pazienti e della popolazione a rischio salute. Abilita' comunicative: Capacita' di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico. Hanno capacita' di descrivere e commentare i cibi preparati anche in relazione alle tabelle degli alimenti, adeguando le forme comunicative agli interlocutori. Hanno abilita' di ascoltare il paziente attentamente per comprendere e sintetizzare l'informazione rilevante su tutte le problematiche, comprendendone i loro contenuti. Capacita' d'apprendimento: Capacita' di seguire corsi specialistici e seminari di ulteriore approfondimento nel settore della nutrizione. Capacita' di apprendere i meccanismi delle principali malattie metaboliche. Capacita' di interagire con le figure professionali sanitarie per identificare eventuali soluzioni gastronomiche a specifici problemi di salute. Capacita' di apprendere le metodiche per classificare lo stato nutrizionale degli individui.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Prova orale volta ad accertare le competenze previste dal corso e la capacita' di sintesi personale. La valutazione e' formulata in trentesimi. Lo studente deve rispondere ad almeno due/tre domande, oralmente, sul programma, sulla base dei testi consigliati. Le domande verificano a) le conoscenze acquisite; b) le capacita' di elaborazione; c) il possesso di adeguate capacita' espositive; d) l'autonomia di giudizio personale. Distribuzione dei voti. 30 – 30 e lode: a) conoscenza avanzata degli argomenti e comprensione approfondita delle teorie e principi della disciplina b) capacita' avanzata di applicare le conoscenze acquisite e piena padronanza degli strumenti piu' efficaci per concepire un'analisi culturale sulla base di orientamenti teorici particolari c) proprieta' dei linguaggi specifici della disciplina d) eccellente capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa gli argomenti di studio della disciplina. 26 – 29: a) conoscenze esaurienti e specialistiche accompagnate da consapevolezza critica b) buona capacita' di applicare le conoscenze acquisite e buona padronanza degli strumenti piu' adatti a operare un'analisi culturale sulla base di alcuni orientamenti teorici c) buona proprieta' del linguaggio specialistico d) capacita' di organizzare in maniera autonoma e innovativa gli argomenti previsti 22 – 25: a) conoscenza di fatti, principi, e concetti generali dell'insegnamento b) basilari capacita' di applicare i metodi e gli strumenti relativi all'insegnamento c) basilare padronanza del linguaggio specialistico d) basilari capacita' di organizzare gli argomenti di studio della disciplina. 18 – 21: a) Minima conoscenza dei principali argomenti dell'insegnamento b) Minima capacita' di applicare autonomamente le conoscenze acquisite c) Minima padronanza del linguaggio tecnico d) Minima capacita'
OBIETTIVI FORMATIVI	Il corso si propone di fornire le conoscenze relative ai rapporti che intercorrono tra alimentazione, stili di vita e le principali malattie di interesse anche per diffusione, includendo l'ambito della fisiopatologia e del trattamento in ambito nutrizionale clinico. Il corso si propone inoltre di fornire basi culturali, incluse le metodologie di

	rilevazione dei dati e di comunicazione, per attività di intervento in ambito nutrizionale di tipo educativo inclusi i programmi e le campagne volti alla promozione di stili di vita salutari.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	lezioni frontali, esercitazioni, laboratorio
TESTI CONSIGLIATI	selezione di articoli della letteratura scientifica e materiale fornito dal docente. Salute e cultura alimentare globalizzata. Buscemi S, Randazzo C. Palermo University press 2021 (ISBN: 978-88-5509-308-8) U. Liguri: Nutrizione e dietologia. Zanichelli.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
4	Il concetto di Dieta – Nutrizione, dieta e nutrigenomica (l'interazione genotipo-ambiente-alimenti) – L'alimentazione nell'evoluzione culturale dell'uomo. Approccio biosociale alla dieta (il fenomeno dello street food)
4	La taglia corporea, parametri di adiposità e di distrettualità (principali metodiche).
2	Il grasso corporeo: profili distributivi adiposi e significato clinico-nutrizionale
4	Ambiti di particolare interesse della nutrizione clinica definizioni ed obiettivi (ipertensione arteriosa, diabete tipo 1 e 2, dislipidemie, sindrome metabolica, insulino-resistenza, insufficienza renale, tumori)
4	Nutrienti e fabbisogno di nutrienti; definizione di adeguatezza nutrizionale; i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandata di Nutrienti). I nutrienti ed i substrati energetici (carboidrati, lipidi, proteine, alcool).
4	Il bilancio energetico e le sue componenti: l'introito ed il controllo dell'appetito, il dispendio (spesa energetica a riposo e metabolismo basale, termogenesi alimentare e termogenesi da pasto, termogenesi regolatoria, termogenesi adattativa, attività fisica, termogenesi). La transdifferenziazione del tessuto adiposo bruno, l'irisina, la leptina
3	il destino metabolico degli alimenti. Utilizzazione ossidativa e non ossidativa dei substrati energetici (il Quoziente Respiratorio ed il Quoziente Respiratorio non Proteico).
4	Meccanismi attraverso cui si realizza l'interazione alimentazione-malattia con particolare riferimento a diabete, malattia cardiovascolare aterosclerotica, tumori. Stress ossidativo, anti-ossidanti, funzione endoteliale, invecchiamento.
2	Indici di qualità nutrizionale. L'indice glicemico dei cibi ed il carico glucidico (definizioni, metodiche, implicazioni cliniche)
5	La moderna dietetica, alcuni studi: il Seven Country Study e la Dieta Mediterranea, il Diabetes Prevention Program (DPP) ed il Trattamento Medico Nutrizionale, Il Lyon Heart Study, lo studio PREDIMED, lo studio EPIC.
4	Il modello della Dieta Mediterranea. Le diete (ipocalorica, ipoglucidica, ipolipidica, ipoproteica, DASH). La dieta chetogenica
2	La sindrome sarcopenica e la sindrome da fragilità dell'anziano. Malnutrizione e cachessia.
ORE	Esercitazioni
18	dietetica ed elaborazione di piatti