



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2024/2025		
CORSO DILAUREA MAGISTRALE	BIOLOGIA MOLECOLARE E DELLA SALUTE		
INSEGNAMENTO	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E COMPORTAMENTO ALIMENTARE C.I.		
CODICE INSEGNAMENTO	17013		
MODULI	Si		
NUMERO DI MODULI	2		
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	BIO/09		
DOCENTE RESPONSABILE	BALDASSANO SARA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	BALDASSANO SARA	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	BALDASSANO SARA Sabato 0:00 1:00 SI RICEVE TUTTI I GIORNI PER APPUNTAMENTO da concordare con il docente via email. Studio n 507, Dip. STEBICEF, viale delle Scienze, Ed. 16, piano 1 o via teams- codice canale emzcza3.		

DOCENTE: Prof.ssa SARA BALDASSANO

PREREQUISITI	Conoscenze di base di chimica organica, biochimica, fisiologia generale
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione: Acquisire nozioni sulla fisiologia dell'apparato gastrointestinale, sulle caratteristiche dei nutrienti e sulle abitudini e il comportamento alimentare, al fine di chiarire la relazione tra corretta alimentazione e benessere, da poter applicare anche ai concetti di nutrizione clinica, con l' utilizzo di un linguaggio specifico ed appropriato. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione: Capacita' di riconoscere le piu' comuni alterazioni nutrizionali e le principali patologie correlate a malnutrizione, con capacita' di organizzare in autonomia gli interventi nutrizionali specifici. Autonomia di giudizio: Essere capace di valutare le implicazioni cliniche conseguenti alle alterazioni nutrizionali. Abilita' comunicative: Capacita' di esporre argomenti di Alimentazione e nutrizione con un linguaggio scientifico appropriato. Capacita' d'apprendimento: Capacita' di aggiornare le proprie conoscenze in ambito nutrizionale, attraverso la consultazione delle piu' recenti pubblicazioni scientifiche nel settore.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	La valutazione finale sull'apprendimento avverrà tramite esame orale con voto in trentesimi. Verranno sottoposte allo studente un minimo di 2 domande per il modulo prevalente da 6 CFU, e di 1 domanda 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 voto di 30/30 con eventuale lode (conoscenze/competenze eccellenti). La valutazione sarà proporzionalmente inferiore al diminuire delle conoscenze/competenze dello studente sugli argomenti esposti, fino al limite minimo in cui lo studente sarà valutato con un voto di 18/30 dato quando dimostrerà una conoscenza e una capacità descrittiva degli argomenti sufficiente. Al di sotto di questi limiti l'esame non verrà superato.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni ed esercitazioni (in aula e in laboratorio)

MODULO FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Prof.ssa SARA BALDASSANO

TESTI CONSIGLIATI

Alimentazione, nutrizione e salute. Debellis-Poli. EdiSES. ISBN9788833190518

Nutrizione umana. Rivellese-Capaldo. Idelson Gnocchi. ISBN:9788879476492

Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Tomassi. III Edizione-II Pensiero Scientifico Editore. ISBN: 9788849005479

TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50505-Discipline del settore biomedico
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	100
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	50

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce conoscenze di base sulla nutrizione umana al fine di chiarire l'importanza di una corretta alimentazione per il mantenimento della salute. Vengono trattati i metodi di valutazione dello stato nutrizionale e del fabbisogno energetico nell'uomo, le caratteristiche dei principali alimenti, il valore nutrizionale dei macro- e dei micronutrienti. Viene approfondito il concetto di dieta equilibrata in condizioni fisiologiche e in situazioni fisiologiche peculiari (gravidanza, soggetto in accrescimento, anziano, etc). Particolare attenzione viene rivolta alla fisiologia del tratto gastrointestinale e ai meccanismi che ne regolano le funzioni.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
12	Abitudini alimentari, educazione alimentare. Valutazione dello stato nutrizionale: parametri biomedici, alimentari e sanitari. Antropometria e plicometria bioimpedenziometria. 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: metabolismo basale, Termogenesi post-prandiale e metabolismo da lavoro.
8	Funzione degli alimenti e loro classificazione dal punto di vista nutrizionale. Alimenti, principi alimentari, nutrienti: definizione e funzioni nell'organismo. Glicidi, Lipidi, Protidi. Nutrienti inorganici: Acqua e Sali minerali. Vitamine
8	Composizione, valore biologico e nutritivo degli Alimenti di origine animale e vegetale: Latte e derivati, Carni, Uova, Cereali, Legumi, Ortaggi, Frutta.
12	Diete equilibrate. Il bilancio energetico nelle diete: regolazione dell'assunzione dei nutrienti. Dieta equilibrata, criteri di formulazione, esercitazione pratica su stesura piano alimentare. Alimentazione in gravidanza, allattamento, accrescimento, nell'anziano, nello sportivo
4	Funzione digestiva: Organizzazione anatomica e funzionale dell'apparato gastrointestinale. Secrezione salivare, gastrica, pancreatica, biliare ed intestinale. Regolazione della secrezione. 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.
ORE	Laboratori
6	Esercitazioni pratiche per l'apprendimento della plicometria e la determinazione della composizione corporea. Utilizzo del bioimpedenziometro. Apprendimento dell'utilizzo di metro, stadiometro, bilancia per le misurazioni antropometriche.

**MODULO
COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

Prof.ssa SARA BALDASSANO

TESTI CONSIGLIATI

Alimentazione, nutrizione e salute. Debellis-Poli. Edises. ISBN9788833190518

Nutrizione umana. Rivellese-Capaldo. Idelson Gnocchi. ISBN:9788879476492

Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Tomassi. III Edizione-II Pensiero Scientifico Editore. ISBN: 9788849005479.

Materiale fornito a lezione.

TIPO DI ATTIVITA'	C
AMBITO	20879-Attività 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

Il corso fornisce conoscenze sui meccanismi che controllano il comportamento alimentare focalizzando in particolare sulla regolazione endocrina e sullo studio dei disturbi del comportamento alimentare. Per raggiungere i suddetti obiettivi lo studente dovrà essere già in possesso di conoscenze riguardanti biochimica, fisiologia.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
6	Regolazione dell'assunzione di cibo: Meccanismi centrali e periferici. Ipotalamo: Organizzazione strutturale e funzionale. Neuropeptidi ipotalamici oreogigeni: NPY e peptide correlato alla proteina agouti (AgRP). Neuropeptidi ipotalamici anoressigeni: le melanocortine.
4	Ormoni periferici che regolano l'appetito Ormoni periferici che influenzano l'assunzione di cibo: I peptidi gastrointestinali. Focus su GLP-1, GLP-2, GIP, Grelina.
4	Il tessuto adiposo come sistema integrato nella regolazione della assunzione del cibo e della spesa energetica. Focus sulle adipochine leptina, adiponectina, resistina. Influenze socio-culturali sul comportamento alimentare
10	I disturbi del comportamento alimentare (DCA). Classificazione e identificazione anche attraverso la presentazione di casi clinici. Malnutrizione da DCA. Anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata. Prevenzione e dieta nei DCA.