



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

| | | | |
|---|---|---------------------------------|------------------|
| DIPARTIMENTO | Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche | | |
| ANNO ACCADEMICO OFFERTA | 2023/2024 | | |
| ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE | 2023/2024 | | |
| CORSO DILAUREA MAGISTRALE | SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA NUTRIZIONE UMANA | | |
| INSEGNAMENTO | BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE E NUTRIGENOMICA | | |
| CODICE INSEGNAMENTO | 21002 | | |
| MODULI | Si | | |
| NUMERO DI MODULI | 2 | | |
| SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI | BIO/10, BIO/18 | | |
| DOCENTE RESPONSABILE | SCHIERA GABRIELLA | Professore Associato | Univ. di PALERMO |
| ALTRI DOCENTI | NASELLI FLORES | Ricercatore a tempo determinato | Univ. di PALERMO |
| | SCHIERA GABRIELLA | Professore Associato | Univ. di PALERMO |
| CFU | 9 | | |
| PROPEDEUTICITA' | | | |
| MUTUAZIONI | | | |
| ANNO DI CORSO | 1 | | |
| PERIODO DELLE LEZIONI | 1° semestre | | |
| MODALITA' DI FREQUENZA | Obbligatoria | | |
| TIPO DI VALUTAZIONE | Voto in trentesimi | | |
| ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI | NASELLI FLORES Martedì 10:00 11:00 SCHIERA GABRIELLA Giovedì 10:00 12:00 Dipartimento STEBICEF, viale delle Scienze edificio 16; previo contatto via mail: gabriella.schiera@unipa.it | | |

DOCENTE: Prof.ssa GABRIELLA SCHIERA

| | |
|--|--|
| PREREQUISITI | Conoscenze di base di Chimica Generale e Organica, Biochimica, Fisiologia umana e Genetica. |
| RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI | <p>Conoscenza e capacità di comprensione: Avere acquisito il linguaggio specifico delle discipline di base: Genetica e Biochimica; conoscere le molecole di interesse biologico contenute negli alimenti ed i processi metabolici in cui sono coinvolte; conoscere i principali effetti nutrigenomici di molecole contenute in cibi ed alimenti di suo umano ed i principi epigenetici di interazione alimento-DNA.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Conoscenza e comprensione del ruolo biochimico delle macromolecole, della loro presenza in specifici alimenti e del loro ruolo energetico; saper applicare la conoscenza acquisita per individuare cibi ad effetto nutrigenomico distinguendoli da altri a solo effetto metabolico.</p> <p>Autonomia di giudizio: Essere in grado di valutare ed integrare in maniera autonoma le informazioni ottenute dalla letteratura.</p> <p>Abilità comunicative Capacità nell'espone, in maniera semplice e chiara, i principali processi biochimici e le proprietà nutrigenomiche che stanno alla base della corretta alimentazione e della gestione del benessere alimentare;</p> <p>Capacità di apprendimento: Gli studenti svilupperanno capacità di apprendimento della letteratura scientifica in ambito biochimico-nutrizionale che consenta loro di continuare a studiare in modo autonomo. Potranno inoltre apprendere il legame fra eventi biochimici collegati con l'assunzione di cibi o alimenti ed effetti nutrigenomici intracellulari con effetti sulla salute e sul benessere dell'uomo.</p> |
| VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO | <p>Unico esame orale, anche in forma organizzata, mirato a verificare le conoscenze trasversali fra la Biochimica della nutrizione e la Nutrigenomica.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se gli argomenti sono conosciuti in sola chiave teorica, da 18 a 22;• Se a completamento della conoscenza teorica si associano la presentazione di esempi inerenti, da 23 a 26; <p>Se vengono dimostrate, oltre alle conoscenze teoriche ed agli esempi inerenti, capacità di ampliare gli argomenti anche ricorrendo ad articoli di banche dati internazionali, aggiornate e pertinenti, da 27 a 30.</p> <ul style="list-style-type: none">• Se vengono dimostrate, oltre alle conoscenze teoriche ed agli esempi inerenti, capacità di illustrare in una mappa concettuale sottoposta al docente, argomenti innovativi non facenti parte degli argomenti trattati nei due moduli, con l'intento di dimostrare con articoli inerenti presi da banche dati internazionali, la trasversalità fra i due moduli: 30 e lode. |
| ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA | Lezioni frontali. |

MODULO NUTRIGENOMICA

Prof.ssa FLORES NASELLI

TESTI CONSIGLIATI

1- "Nutrigenomica ed epigenetica. Dalla biologia alla clinica" (Italiano). Autori: Galimberti et al., 2017. Edizioni EDRA;
2-Massimo Romano: Epigenetica. Edizioni Zanichelli, 2021
3- Articoli scientifici da repositories ufficiali specifici, discussi e consegnati agli studenti.

| | |
|---|--|
| 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 modulo di nutrigenomica è quello di descrivere agli studenti, fra i vari pathways biochimici legati alla nutrizione umana, quelli che possedendo capacità di modulazioni epigenetiche con particolare attenzione alle più recenti scoperte sui meccanismi molecolari attraverso cui i nutrienti sono in grado di modificare epigenoma ed espressione genica influenzando lo stato di salute dell'individuo (nutrigenomica). Inoltre il modulo si pone come obiettivo quello di istruire gli studenti agli effetti epigenetici compensatori che alcune molecole contenute in cibi possono esercitare come contrasto ad inquinanti ambientali a cui il genere umano è esposto, oppure a diversi stili di vita.

PROGRAMMA

| ORE | Lezioni |
|-----|---|
| 1 | L'ambiente e la dieta |
| 6 | Nutrizione ed epigenetica |
| 2 | Interazioni gene-gene, geni-ambiente, geni-microbiota |
| 6 | Nutrizione, danni al DNA, mutageni ambientali, mutageni contaminanti presenti nella dieta. Longevità ed invecchiamento: una questione anche epigenetica. The epigenetic clock. Biomarker di «aging», DNA mitocondriale. |
| 4 | Nutrigenomica della dieta mediterranea |
| 2 | Potere modulante il danno al DNA indotto da mutageni, esercitato da molecole contenute in cibi o bevande: discussione di casi |
| 1 | Nutrigenomica e attività fisica. Modifiche epigenetiche in risposta all'attività fisica. |
| 2 | Cenni di nutrigenetica: la genetica del gusto e le conseguenti scelte alimentari stabili |

**MODULO
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE**

Prof.ssa GABRIELLA SCHIERA

TESTI CONSIGLIATI

Arienti Giuseppe - Basi molecolari della nutrizione - Piccin ISBN: 8829932051
 Leuzzi; Bellocco; Barreca; Biochimica della nutrizione- Zanichelli ISBN: 9788808179265
 Campbell Farrell; Biochimica-Edises ISBN 9788833190501
 Carla Pignatti; Biochimica della Nutrizione, Società Editrice Esculapio ISBN 978-88-9385-285-2

| | |
|--|-----------------------------|
| 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

Obiettivo dell'insegnamento di Biochimica della Nutrizione è fornire agli studenti le basi per poter capire:
 -il ruolo biochimico e nutrizionale delle molecole contenute negli alimenti di comune uso nella nutrizione umana,
 - il modo in cui essi vengono digeriti, assorbiti e processati dal punto di vista metabolico,
 - la regolazione ormonale di questi processi e le interrelazioni metaboliche tra i vari organi.

PROGRAMMA

| ORE | Lezioni |
|-----|--|
| 6 | Introduzione. Alimenti e nutrienti. Fabbisogno energetico giornaliero. Metabolismo basale. Metabolismo energetico: Principali meccanismi di controllo del metabolismo (enzimi, effetto della concentrazione del substrato, del pH e della temperatura, inibizione enzimatica, modificazioni allosteriche, modifiche covalenti, regolazione genica, compartimentazione), metabolomica ed applicazioni (Nutrimetabolomica). |
| 4 | Le Vitamine: significato nutrizionale e rapporti con il metabolismo. Vitamine liposolubili A, D, E, K, loro azione biochimica e carenza, fabbisogni raccomandati, fonti alimentari e tossicità. Vitamine idrosolubili: gruppo B, vitamine antianemiche, acido ascorbico, loro azione biochimica e carenza, fabbisogni raccomandati, fonti alimentari. |
| 10 | Il metabolismo energetico dei macronutrienti in chiave nutrizionale: Digestione e assorbimento dei glucidi. Patologie associate ad alterati processi di digestione e assorbimento (es intolleranza al lattosio), Fibre alimentari: Definizione di fibra. Fonti di fibra alimentare. Fibre solubili e insolubili. Effetti fisiologici e benefici. Indice glicemico. Carico Glicemico. Vie metaboliche implicate nel metabolismo del glucosio (glicolisi, glicogenosintesi, gluconeogenesi), metabolismo dei principali zuccheri dell'alimentazione. Controllo glicemico. Parametri ematici, controllo ormonale: insulina e glucagone, ruolo della traslocazione nucleare del recettore dell'insulina. |
| 10 | Vie metaboliche implicate nel metabolismo dei lipidi e controllo ormonale. Colesterolo alimentare e colesterolo endogeno: bilancio del colesterolo nell'organismo. Regolazione covalente e trascrizionale della biosintesi del colesterolo (mediante SREBP-SCAP). Trasporto di colesterolo e altri lipidi da parte delle lipoproteine plasmatiche. Controllo della colesterolemia. Principali fitosteroli alimentari: strutture e ruolo nella riduzione della colesterolemia. Dieta Chetogenica. Dieta mima digiuno. Digiuno e cancro. Ruolo delle vescicole extracellulari nell'alimentazione (esosomi estratti dai vegetali, esosomi del latte). Lipidomica. |
| 6 | Vie metaboliche implicate nel metabolismo degli aminoacidi. Fabbisogno proteico e bilancio di azoto. Valore nutrizionale delle proteine. Utilizzo delle proteine per la sintesi di composti azotati non proteici. Patologie associate ad alterati processi di digestione e assorbimento dei principi nutritivi (es. celiachia), Malnutrizione: Kwashiorkor e Marasma. Patologie legate ad un alterato metabolismo degli amminoacidi: fenilchetonuria. Proteomica e Foodomica. |
| 2 | Etanolo. Bevande alcoliche e nervine. Assorbimento e distribuzione dell'etanolo. Metabolismo dell'etanolo: alcol deidrogenasi, aldeide deidrogenasi, sistema microsomiale. Alterazioni metaboliche indotte dall'etanolo sul metabolismo glucidico e lipidico. Detossificazione epatica. |
| 1 | Xenobiotici e loro metabolismo. |
| 1 | Ruolo degli antiossidanti nell'alimentazione: radicali liberi; stress ossidativo; tossicità dei radicali liberi (interazioni con proteine, lipidi, acidi nucleici); meccanismi di difesa: enzimatici (superossido dismutasi, glutatione perossidasi, glutatione reduttasi, catalasi, glucosio-6-fosfato deidrogenasi) e non enzimatici (vitamina C, vitamina E, carotenoidi, bioflavonoidi, glutatione, ceruloplasmina, selenio). |
| 4 | Elementi inorganici: sali minerali, regolazione dell'omeostasi e ruolo biochimico. Equilibrio idrico salino In particolare, il metabolismo del ferro: assorbimento, omeostasi e regolazione. Sequenze IRE e regolazione post-trascrizionale ferro-dipendente della sintesi delle proteine coinvolte nel metabolismo del ferro. Il metabolismo del calcio e sua regolazione |

| | |
|---|--|
| 2 | Nuovi alimenti: Microbiota (funzione del microbiota, variazione nel corso della vita, influenza della dieta). Alimenti funzionali. Probiotici. Prebiotici. Alimenti fortificati. Alimenti supplementati. Alimenti "light". |
| 2 | Modificazioni metaboliche nel ciclo digiuno-alimentazione con particolare attenzione alle vie metaboliche nel fegato, tessuto muscolare, tessuto adiposo, globulo rosso ed encefalo. Ormoni che regolano il metabolismo energetico; obesità e sindrome metabolica. |