



# UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

<b>DIPARTIMENTO</b>	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
<b>ANNO ACCADEMICO OFFERTA</b>	2015/2016		
<b>ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE</b>	2016/2017		
<b>CORSO DILAUREA MAGISTRALE</b>	BIOLOGIA DELLA SALUTE		
<b>INSEGNAMENTO</b>	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E COMPORTAMENTO ALIMENTARE C.I.		
<b>CODICE INSEGNAMENTO</b>	17013		
<b>MODULI</b>	Si		
<b>NUMERO DI MODULI</b>	2		
<b>SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI</b>	BIO/09		
<b>DOCENTE RESPONSABILE</b>	AMATO ANTONELLA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>ALTRI DOCENTI</b>	BALDASSANO SARA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	AMATO ANTONELLA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
<b>CFU</b>	9		
<b>PROPEDEUTICITA'</b>			
<b>MUTUAZIONI</b>			
<b>ANNO DI CORSO</b>	2		
<b>PERIODO DELLE LEZIONI</b>	1° semestre		
<b>MODALITA' DI FREQUENZA</b>	Obbligatoria		
<b>TIPO DI VALUTAZIONE</b>	Voto in trentesimi		
<b>ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI</b>	<p><b>AMATO ANTONELLA</b> 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</p> <p><b>BALDASSANO SARA</b> 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 emzcsa3.</p>		

**DOCENTE:** Prof.ssa ANTONELLA AMATO

<b>PREREQUISITI</b>	
<b>RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI</b>	<p>Conoscenza e capacità di comprensione: Acquisire nozioni base sulla fisiologia dell'apparato gastrointestinale e sulle principali caratteristiche dei nutrienti, da applicare ai concetti clinici sulla nutrizione in condizioni di salute e/o di patologie dieta-correlate, con la capacità di utilizzare il linguaggio specifico in tale ambito clinico.</p> <p>Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Capacità di riconoscere le più comuni alterazioni nutrizionali e le principali patologie correlate a malnutrizione e la capacità di organizzare in autonomia gli interventi nutrizionali specifici.</p> <p>Autonomia di giudizio: Essere capace di valutare le implicazioni cliniche conseguenti alle alterazioni nutrizionali.</p> <p>Abilità comunicative: saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità a interlocutori specialisti e non specialisti (staff medico, al paziente e ai familiari) il significato attuale e prognostico delle alterazioni nutrizionali di ambito clinico.</p> <p>Capacità d'apprendimento: Capacità di aggiornare le proprie conoscenze nell'ambito di nutrizione, consultando le pubblicazioni scientifiche proprie di questo settore. Capacità di seguire senza difficoltà ed utilizzando le conoscenze specifiche acquisite durante il corso, corsi di approfondimento e seminari specialistici.</p>
<b>VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	Prova Orale
<b>ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA</b>	Lezioni frontali con pause per verifica dei concetti appresi ed eventuali esercitazioni

**MODULO  
FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE**

*Prof.ssa ANTONELLA AMATO*

**TESTI CONSIGLIATI**

Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella. Il pensiero Scientifico Editore.  
Fondamenti di Scienza dell'alimentazione. La Guardia M., Giammanco S., Giammanco. M. – EDISES.  
Fisiologia Un approccio integrato. 5° edizione Silverthorn-CEA.

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	B
<b>AMBITO</b>	50505-Discipline del settore biomedico
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	102
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	48

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

Il corso fornisce conoscenze di base in nutrizione umana al fine di inquadrare l'associazione tra "corretto stato nutrizionale" e "benessere dell'individuo". Particolare attenzione verrà data ai metodi di valutazione dello stato nutrizionale, alle caratteristiche degli alimenti comunemente consumati, e alle proprietà nutrizionali dei principali nutrienti. Verrà trattato il concetto di dieta equilibrata sia in condizioni fisiologiche che in gravidanza, nell'anziano, in soggetti in accrescimento, etc. Verranno approfondite le conoscenze sulle funzioni dell'apparato gastrointestinale e sui loro meccanismi di regolazione. Per raggiungere i suddetti obiettivi lo studente dovrà essere già in possesso di conoscenze riguardanti la biochimica avanzata, la citologia e istologia e la fisiologia.

**PROGRAMMA**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
8	Funzione nutritiva. Abitudini alimentari, educazione alimentare. Valutazione dello stato nutrizionale: parametri biomedici, alimentari e sanitari. Antropometria e plicometria. 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, Oli e grassi.
4	Alimenti modificati, funzionali, biologici, OGM e "novel foods"
4	Diete equilibrate. Il bilancio energetico nelle diete: regolazione dell'assunzione dei nutrienti. Dieta equilibrata e suoi criteri di formulazione. Alimentazione in gravidanza, allattamento, accrescimento, nell'anziano, nello sportivo
12	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. Assorbimento di acqua e sali. Assorbimento delle vitamine.
<b>ORE</b>	<b>Esercitazioni</b>
2	esercitazione su valutazione stato nutrizionale: antropometria, plicometria
2	stesura di dieta equilibrata mediante utilizzo di software

**MODULO  
COMPORTAMENTO ALIMENTARE**

*Prof.ssa SARA BALDASSANO*

**TESTI CONSIGLIATI**

Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Il pensiero Scientifico Editore  
Fisiologia Medica. Fiorenzo Conti. Edi-Ermes.

<b>TIPO DI ATTIVITA'</b>	C
<b>AMBITO</b>	20879-Attività formative affini o integrative
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE</b>	51
<b>NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE</b>	24

**OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO**

Il corso fornisce un approfondimento delle conoscenze sui meccanismi che controllano il comportamento alimentare focalizzando in particolare sulla regolazione neuroendocrina. Particolare attenzione verrà data allo studio dei meccanismi patofisiologici alla base delle malattie da malnutrizione e/o da patologie associate. Per raggiungere i suddetti obiettivi lo studente dovrà essere già in possesso di conoscenze riguardanti la biochimica, citologia ed istologia e fisiologia.

**PROGRAMMA**

<b>ORE</b>	<b>Lezioni</b>
12	Regolazione neuroendocrina del comportamento alimentare
6	Malnutrizione e patologie associate
6	I disturbi del comportamento alimentare (DCA)