

SCUOLA	Scienze giuridiche ed economico sociali
ANNO ACCADEMICO	2014/2015
CORSO DI LAUREA	Scienze delle attività motorie e sportive
INSEGNAMENTO	Fisiologia Della Nutrizione
TIPO DI ATTIVITÀ	A scelta
AMBITO DISCIPLINARE	A scelta
CODICE INSEGNAMENTO	03354
ARTICOLAZIONE IN MODULI	NO
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	BIO/09
DOCENTE RESPONSABILE	Angelo Bellavia PA Universita' di Palermo
CFU	3 CFU
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	51 ore
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	24 ore
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Secondo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	http://portale.unipa.it/dipartimenti/dipartimentoscienze/giuridiche/della/societae/cds/scienze/delle/attivita/motorie/esportive/2118/lezioni-esami-122/
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, esercitazioni e prove in itinere
MODALITÀ DI FREQUENZA	Facoltativa
METODI DI VALUTAZIONE	Prova orale e scritta finale
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Primo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/dipartimenti/dipartimentoscienze/giuridiche/della/societae/cds/scienze/delle/attivita/motorie/esportive/2118/lezioni-esami-122/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	Martedì dalle 9.00 alle 12.00 e Mercoledì dalle 10.00 alle 12.00

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI Conoscenza e capacità di comprensione: Acquisizione di conoscenze riguardante il ruolo dell'alimentazione nel benessere dell'organismo. Capacità di utilizzare il linguaggio specifico proprio di tale disciplina. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Acquisire la capacità di integrare le conoscenze acquisite per un approccio critico ed un atteggiamento orientato alla ricerca nel campo fisiologico e della nutrizione. Autonomia di giudizio: Essere in grado di formulare giudizi personali per risolvere problemi analitici propri della disciplina e saper ricercare autonomamente l'informazione scientifica. Abilità comunicative: saper comunicare in modo chiaro e privo di ambiguità a interlocutori specialisti e non specialisti (staff medico, o cliente) il significato attuale e prognostico delle alterazioni nutrizionali. Capacità d'apprendimento: capacità di aggiornare le proprie conoscenze nell'ambito della
--

prevenzione e nutrizione nell'ambito sportivo, consultando le pubblicazioni scientifiche proprie di questo settore. Capacità di effettuare, utilizzando le conoscenze specifiche acquisite durante il corso, corsi di approfondimento e seminari specialistici.

OBIETTIVI FORMATIVI

Il corso fornisce basi di conoscenze in nutrizione allo scopo di conservare la salute ed evitare le malattie da carenza e da eccesso di alimentazione. Particolare attenzione verrà data allo studio della composizione degli alimenti, alla funzione dell'apparato digerente, ai meccanismi deputati al suo controllo ed alle relazioni tra l'attività fisica e l'alimentazione.

CORSO	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
3	Abitudini alimentari, educazione alimentare. Valutazione dello stato nutrizionale: parametri biomedici, alimentari e sanitari. Fabbisogno di energia nell'uomo e suoi metodi di misura. Fabbisogno calorico di base (metabolismo di base) e di attività (metabolismo da lavoro). Metodi di misura: diretti ed indiretti.
12	<u>Alimenti semplici</u> : 1) Glicidi, Protidi e Lipidi. 2) nutrienti inorganici: Acqua e Sali minerali. 3) Le vitamine. <u>Alimenti naturali</u> di origine animale e vegetale. Latte e suoi derivati. Composizione e valore biologico e nutritivo. Carni: classificazione composizione e valore biologico e nutritivo. Uova composizione e valore biologico e nutritivo. Cereali e suoi derivati composizione e valore biologico e nutritivo. Legumi composizione e valore biologico e nutritivo. Ortaggi composizione e valore biologico e nutritivo. Frutta classificazione composizione e valore nutritivo e biologico. Fibre alimentari. Oli e grassi. <u>Alimenti modificati</u> , funzionali, biologici, OGM e “novel foods”. Manipolazione genetica delle piante commestibili: resistenza ai patogeni (pomodoro e patata), modificazione del contenuto nutrizionale, modificazione del sapore delle piante da frutto; Animali transgenici: bovini, ovini e maiali: produzione di latte e formaggio; Regolamentazione dell'impiego della biotecnologia negli alimenti
6	<u>Funzione digestiva</u> : Organizzazione dell' apparato digerente. Secrezioni gastrointestinali: secrezione salivare e sue funzioni; secrezione gastrica e sua funzione; secrezione pancreatica e sua funzione; secrezione biliare e sua funzione; secrezione intestinale. Meccanismi di controllo 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. Ormoni che regolano il bilancio energetico
3	Il bilancio energetico nelle diete: regolazione dell'assunzione dei nutrienti Definizione di dieta equilibrata e criteri di formulazione di dieta equilibrata. Alimentazione in particolari condizioni fisiologiche: - Alimentazione in particolari stadi della vita - Alimentazione e sport
TESTI CONSIGLIATI	
	Arienti: Le basi molecolari della nutrizione 3° edizione o successive edizioni Piccin Editore - Padova