UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze e Tecnologie Biologiche, Chimiche e Farmaceutiche		
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2017/2018		
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2018/2019		
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	AMATO ANTONELLA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	BALDASSANO SARA	Professore Associato	Univ. di PALERMO
	AMATO ANTONELLA	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	**AMATO ANTONELLA** 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 **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 ANTONELLA AMATO

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 dei concetti impartiti avverra' tramite esame orale con voto in trentesimi. Verranno sottoposte allo studente un minimo di 3 domande per il modulo prevalente da 6 CFU, e di 2 domande per il modulo da 3 CFU. La valutazione derivante dal modulo da 6 CFU avra' maggior peso nella scelta del voto finale. Quando lo studente dimostrera' un'eccellente padronanza degli argomenti, mostrando massima comprensione, elevata capacita' espositiva utilizzando terminologia appropriata, l'esame sara' valutato con il massimo dei voti e la lode. La valutazione sara' gradualmente inferiore in concomitanza ad una graduale riduzione nella dimostrazione delle conoscenze e delle capacita' espositive, fino alla sufficienza data quando lo studente dimostrera' una accettabile conoscenza e un minimo di capacita' descrittiva degli argomenti richiesti. Al di sotto di questi limiti l'esame non verra' superato.
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali

MODULO
FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Prof.ssa ANTONELLA AMATO

TESTI CONSIGLIATI	
Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Tomassi. III Edizione-Il Pensiero Scientifico Editore. Chimica degli alimenti. Cabras-Martelli. Piccin DIETOLOGIA,Alimenti, Alimentazione nel sano e nel malato, Integratori alimentari. Zangara-IV Ed-Piccin	
TIPO DI ATTIVITA'	B
AMBITO	50505-Discipline del settore biomedico
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	102
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITA' DIDATTICHE ASSISTITE	48

OBIETTIVI FORMATIVI DEL MODULO

Il corso fornisce conoscenze di base sulla nutrizione umana col principale obiettivo di chiarire l'associazione tra "dieta equilibrata" e "benessere" dell'individuo. A tal fine vengono trattati i metodi di valutazione dello stato nutrizionale e del fabbisogno energetico di un individuo, le caratteristiche dei principali alimenti e dei nutrienti in essi presenti. 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
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 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. Motilita' 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.
2	Antropometria: dimostrazione applicativa
2	dieta equilibrata: dimostrazione applicativa

MODULO
COMPORTAMENTO ALIMENTARE

Prof.ssa SARA BALDASSANO

TESTI CONSIGLIATI	
Alimentazione e nutrizione umana. Costantini-Cannella-Il pensiero Scientifico Editore 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. Attenzione verra' data anche allo studio delle malattie associate ai disturbi del comportamento alimentare. Per raggiungere i suddetti obiettivi lo studente dovra' essere gia' 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 oressigeni: NPY e peptide correlato alla proteina agouti (AgRP). Neuropeptidi ipotalamici anoressigeni: le melanocortine.
6	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.
6	Il tessuto adiposo come sistema integrato nella regolazione della assunzione del cibo e della spesa energetica. Focus sulle adipochine leptina, adiponectina, resitina. Influenze socio-culturali sul comportamento alimentare.
6	I disturbi del comportamento alimentare (DCA). Classificazione. Malnutrizione da DCA. Anoressia e bulimia. Prevenzione e dieta nei DCA. Sindrome da rialimentazione.