



Corso di laurea Magistrale Scienze della Nutrizione Umana

AA 2021/2022

ATTIVITA' A SCELTA



Corso di laurea Magistrale Scienze della Nutrizione Umana

11 insegnamenti (2-4 CFU)

Entro il 20 gennaio 2022 è necessario
scegliere insegnamenti (fino a 8 CFU totali)

INSEGNAMENTO	MODULI	CFU	SSD	DOCENTE
Comunicare la nutrizione oggi		2	M-PSI/01	<i>Stefania Ruggeri</i>
Counseling nutrizionale		2	M-PSI/01	<i>Tiziana Stallone</i>
Meccanismi molecolari di senescenza cellulare e invecchiamento		2	BIO/11	<i>Eleonora Candi</i>
Nuovi Alimenti e Sicurezza Alimentare	Nuovi Alimenti	3	BIO /10	<i>Valeria Gasperi Marchese Eliana</i>
	Sicurezza alimentare	1	MED/07	<i>Elisabetta Delibato</i>
Nutraceutici e prevenzione		2	BIO/10	<i>Katia Aquilano</i>
Nutrizione Artificiale e Immunonutrizione		2	MED/12	<i>Gian Marco Giorgetti</i>
Principi di metabolomica		2	BIO/11	<i>Massimiliano Agostini</i>
Problematiche nutrizionali in età evolutiva e nei disturbi dell'alimentazione		2	MED/07	<i>Isabella Savini</i>
Ristorazione collettiva, Sorveglianza Nutrizionale	Ristorazione Collettiva	3	MED/49	<i>Umberto Scognamiglio</i>
	Sorveglianza nutrizionale	1	MED/07	<i>Giulia Cairella</i>
Sport e alimentazione		2	BIO/09	<i>Daniele Peluso</i>
Healthy food design		2	AGR/15	<i>Stefania Ruggeri</i>
Indications to reoperative surgery in post operative weight regain		2	MED/18	<i>Nicola Di Lorenzo</i>
Methods in Biochemistry, Molecular Biology and Clinical Biochemistry	Biochemistry and Molecular Biology	2	BIO/10	<i>Maria Valeria Catani</i>
	Clinical Biochemistry	2	BIO/12	<i>Marilena Minieri</i>
Skinfold Measurement		2	BIO/09	<i>Andreoli Angela</i>



Corso di laurea Magistrale Scienze della Nutrizione Umana

Le date d'esame sono indicate nel calendario



Comunicare la nutrizione oggi

Stefania Ruggeri

Conoscenza delle tecniche di base nell'ambito della comunicazione scientifica, scrittura scientifica e scrittura divulgativa in campo nutrizionale

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla



Food design

Stefania Ruggeri

Elementi di Food Design. Storia del design del cibo.

Il design nel settore agroalimentare.

Food marketing and communication: aspetti semiotici e simbolici del cibo.

Comportamenti alimentari dei consumatori.

Arte e cibo.

Comunicazione e marketing dei prodotti agroalimentari.

Il progetto del cibo-project work: Il cibo come “materia plastica.

Come disegnare un nuovo alimento salutare (Healthy Food Design): aspetti tecnologici, funzionali e nutrizionali. Esempi di progettazione. Aspetti legislativi dell'Healthy Food Design.

Food experience: l'enogastronomia come patrimonio culturale del territorio.

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

Ristorazione collettiva, Sorveglianza nutrizionale

Umberto Scognamiglio, Giulia Cairella

Ristorazione collettiva. Aspetti generali

Ristorazione ospedaliera. Linee di indirizzo

Ristorazione ospedaliera. Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi

Ristorazione ospedaliera. Strutturazione dei menù

Food waste

Come realizzare un menù per la ristorazione

Realizzare un programma di educazione alimentare rivolto ai bambini

La sostenibilità nella ristorazione collettiva

Le religioni nella ristorazione collettiva

Esercitazione pratica: le religioni nella ristorazione collettiva – esempi di menù

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

*Problematiche nutrizionali in età evolutiva e nei
disturbi dell'alimentazione*

Isabella Savini

CICLO DI SEMINARI:

Ruolo dell'educazione terapeutica nei bambini obesi

(Dr.ssa Spreghini)

Indicazioni nutrizionali nei DCA

(Dr.ssa Stallone)

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

SKINFOLD MEASUREMENT

Angela Andreoli

Esercitazioni pratiche di plicometria

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

Nuovi alimenti e sicurezza alimentare

Valeria Gasperi

- Nuovi alimenti dall' origine della specie umana ad oggi e differenze tra occidente ed oriente
- Diversità di apporti nutrizionali in differenti cultivar
- Varietà dell'alimentazione e adeguatezza nutrizionale
- Convergenza delle linee guida alimentari e dei modelli alimentari, con particolare riferimento all'impatto ambientale dei differenti modelli alimentari
- Integratori alimentari e alimenti funzionali
- Fattori di crescita intrinseci e estrinseci dei microorganismi negli alimenti
- Normativa Comunitaria nel campo della sicurezza alimentare

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY

M. Valeria Catani, Marilena Minieri

Principali metodiche di laboratorio utilizzate per la ricerca in campo nutrizionale (ELISA, HPLC, stato redox, etc)

Principali metodiche di laboratorio utilizzate per la valutazione dei parametri ematochimici associati allo stato nutrizionale

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

NUTRACEUTICI E PREVENZIONE

Katia Aquilano

- Meccanismi biochimici alla base dell'effetto benefico di molecole naturali derivanti dalla dieta (nutraceutici).
- Effetti di prevenzione sulle principali patologie umane: cancro, malattie metaboliche (obesità, diabete), malattie cardiovascolari (ipertensione e aterosclerosi), malattie infiammatorie, malattie neurodegenerative (Parkinson, Alzheimer, sclerosi laterale amiotrofica), malattie di genere (osteoporosi, infertilità).

Modalità d'esame:

Orale – presentazione di un seminario

SPORT E ALIMENTAZIONE

Daniele Peluso

Metabolismo energetico nello sport

Aerobico

Anaerobico lattacido

Anaerobico alattacido

Metodologia della preparazione atletica

Classificazione degli sport su base del metabolismo energetico

Relazione tra metabolismo energetico e macronutrienti

Valutazione della composizione corporea nello sportivo

Uso di integratori nello Sport

Cattive abitudini, la ricerca del doping alimentare, tra scaramanzia e “vecchie maniere”

Modalità d'esame:

Domande a risposta multipla

Nutrizione artificiale e Immunonutrizione

Gianmarco Giorgetti

Fisiopatologia dell'apparato digerente

La malnutrizione, sarcopenia, e cachessia

Parametri antropometrici e clinici

Tecniche di Nutrizione Enterale

Tecniche di Nutrizione Parenterale

Tecniche di posizionamento di accessi per nutrizione artificiale

Immunonutrizione nel perioperatorio

Diete polimeriche ed elementari nelle patologie dell'apparato digerente

Modalità d'esame:

Orale

INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN

Nicola Di Lorenzo

Aim of the course is to explore all possible causes of weight regain after bariatric surgery and the possible treatments, both non surgical and surgical.