

Università di Roma



FACOLTÀ: MEDICINA E CHIRURGIA

Corso di laurea in Scienze della Nutrizione Umana (LM-61) A.A. 2023/2024

Programmazione didattica

Primo anno

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
8066572 - BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE			0	0		
BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE CATANI MARIA VALERIA CIRIOLO MARIA ROSA	B	BIO/10	6	48	AP	ITA
FISIOLOGIA VEGETALE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE MARRA MAURO	C	BIO/04	2	16		
BIOLOGIA MOLECOLARE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE PIRO MARIA CRISTINA	C	BIO/11	2	16		

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
8066407 - CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI			0	0		
TECNOLOGIE ALIMENTARI Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE RUGGERI STEFANIA	B	AGR/15	5	40	AP	ITA
CHIMICA ALIMENTI Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE GASPERI VALERIA FEZZA FILOMENA	B	CHIM/10	5	40		
8066570 - BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE			0	0		
BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE MICHIEZI ALESSANDRO	C	BIO/13	2	16	AP	ITA
ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE BOTTI FLAVIA	C	BIO/16	2	16		
FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE ANDREOLI ANGELA	B	BIO/09	5	40		
8066573 - MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE			0	0		
MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE DELIBATO ELISABETTA MATTEUCCI CLAUDIA	C	MED/07	2	16	AP	ITA
MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE MATTEUCCI CLAUDIA BALESTRIERI EMANUELA	B	AGR/16	5	40		
8067265 - STATISTICA MEDICA NARDI ALESSANDRA	C	MED/01	4	36	AP	ITA
8066411 - DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA			0	0		
POLITICA ECONOMICA Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE MENNINI FRANCESCO SAVERIO	C	SECS-P/01	2	16	AP	ITA
DIRITTO AGROALIMENTARE Canale: NESSUNA CANALIZZAZIONE MASINI STEFANO	B	IUS/03	5	40		
8067264 - PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE			0	0		
BIOCHIMICA CLINICA MINIERI MARILENA TERRINONI ALESSANDRO	B	BIO/12	5	40	AP	ITA
FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE AQUINO ANGELO	B	BIO/14	5	40		
PATOLOGIA GENERALE ALBONICI BOVE LOREDANA	C	MED/04	3	24		
8066569 - ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE NARDI ALESSANDRA	F		2	16	I	ITA
Gruppo extracurricolare: Nuovo gruppo EXTRACURRICOLARE						

Secondo anno

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
8066571 - NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA			0	0		
NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE <i>MARTORANA ALESSANDRO</i>	C	MED/26	2	16	AP	ITA
EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA <i>MORAMARCO STEFANIA</i>	B	MED/42	5	40		
ENDOCRINOLOGIA <i>LAURO DAVIDE</i> <i>BELLIA ALFONSO</i>	B	MED/13	5	40		
8066413 - GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE			0	0		
CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE <i>DI LORENZO NICOLA</i>	C	MED/18	2	16	AP	ITA
GASTROENTEROLOGIA <i>BIANCONE LIVIA</i>	B	MED/12	5	40		
8065758 - SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE <i>SAVINI ISABELLA</i>	B	MED/49	6	48	AP	ITA
8066414 - MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA			0	0		
GENETICA MEDICA <i>SANGIUOLO FEDERICA CARLA</i>	C	MED/03	2	16	AP	ITA
MEDICINA INTERNA <i>ROVELLA VALENTINA</i>	B	MED/09	5	40		
-- A SCELTA DELLO STUDENTE	D		8	64	AP	ITA
8066769 - PROVA FINALE	E		18	144	AP	ITA

Dettaglio dei gruppi opzionali

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
Gruppo extracurriculare: Nuovo gruppo EXTRACURRICULARE						
8067073 - PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE SAVINI ISABELLA	-	MED/49	2	16	I	ITA
8067341 - SKINFOLD MEASUREMENT D'APOLITO LINA ILARAS	-	BIO/09	2	16	I	ENG
8067342 - INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN DI LORENZO NICOLA	-	MED/18	2	16	I	ENG
8067343 - HEALTHY FOOD DESIGN RUGGERI STEFANIA	-	AGR/15	2	16	I	ENG
8067344 - COUNSELING NUTRIZIONALE STALLONE TIZIANA	-	M-PSI/01	2	16	I	ITA
8067345 - NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE GIORGETTI GIAN MARCO	-	MED/12	2	16	I	ITA
8067346 - METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY MINIERI MARILENA	-	BIO/12	2	16	I	ENG
METHODS IN BIOCHEMISTRY CATANI MARIA VALERIA	-	BIO/10	2	16		
8067456 - SPORT E ALIMENTAZIONE PELUSO DANIELE	-	BIO/09	2	16	AP	ITA
8067483 - NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE NUOVI ALIMENTI GASPERI VALERIA	-	BIO/10	2	16	AP	ITA
SICUREZZA ALIMENTARE DELIBATO ELISABETTA	-	MED/07	2	16		
8067598 - MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO CANDI ELEONORA	-	BIO/11	2	16	AP	ITA
8067603 - SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOGNAMIGLIO UMBERTO	-	MED/07	3	24	AP	ITA
SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE CAIRELLA GIULIA	-	MED/07	1	8		

Denominazione	Att. Form.	SSD	CFU	Ore	Tip. Att.	Lingua
8067602 - COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI <i>RUGGERI STEFANIA</i>	-	M-PSI/01	2	16	AP	ITA
8067783 - NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO <i>AGOSTINI MASSIMILIANO</i>	-	BIO/11	2	16	AP	ITA
8067892 - NUTRIZIONE, INFEZIONI DEL TRATTO UROGENITALE E INFERTILITÀ <i>CIPRIANI CHIARA</i>	-	MED/07	2	16	AP	ITA

Legenda

Tip. Att. (Tipo di attestato): **AP** (Attestazione di profitto), **AF** (Attestazione di frequenza), **I** (Idoneità)

Att. Form. (Attività formativa): **A** Attività formative di base **B** Attività formative caratterizzanti **C** Attività formative affini ed integrative **D** Attività formative a scelta dello studente (art.10, comma 5, lettera a) **E** Per la prova finale e la lingua straniera (art.10, comma 5, lettera c) **F** Ulteriori attività formative (art.10, comma 5, lettera d) **R** Affini e ambito di sede classe LMG/01 **S** Per stages e tirocini presso imprese, enti pubblici o privati, ordini professionali (art.10, comma 5, lettera e)

Obiettivi formativi

PATOLOGIA GENERALE, BIOCHIMICA CLINICA, FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il modulo di Patologia si propone di fornire agli studenti le nozioni fondamentali dei meccanismi del danno cellulare (stress cellulare, necrosi, apoptosi, trasformazione oncogenica) e la risposta della cellula e dell'organismo al danno. L'insegnamento di Biochimica Clinica e Biologia molecolare Clinica si propone di fornire allo studente gli strumenti fondamentali per poter valutare i parametri di laboratorio ottenendo da questi precise indicazioni per predisporre un regime dietetico adeguato alle necessità del soggetto in esame. Gli obiettivi formativi del corso di Farmacologia della Nutrizione sono volti all'acquisizione dei principi fondamentali di base della farmacocinetica, della farmacodinamica della farmacogenetica e delle caratteristiche generali delle più importanti classi di farmaci con particolare riferimento ai temi legati alla nutrizione. Lo studente dovrà approfondire l'influenza dei farmaci sullo stato nutrizionale, i farmaci antiobesità e le interazioni tra alimenti e farmaci **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente dovrà conoscere i meccanismi che sono alla base delle reazioni avverse agli alimenti (reazioni allergiche e intolleranze alimentari). Inoltre, dovrà conoscere i meccanismi che sono alla base della cancerogenesi da incongrue abitudini alimentare. Lo studente dovrà acquisire la capacità di poter valutare, attraverso l'analisi dei parametri di biochimica clinica, lo stato nutrizionale di un soggetto sia in condizioni fisiologiche che patologiche. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza ed approfondimento di determinate e specifiche condizioni patologiche (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, celiachia, ecc.) attraverso metodi diagnostici classici e innovativi. Lo studente dovrà dimostrare conoscenza e comprensione dei meccanismi di azione, interazioni farmacologiche ed effetti indesiderati, di farmaci sia in fase di sperimentazione che approvati per terapia l'obesità. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza ed approfondimento dei meccanismi implicati nell' interazione dei farmaci con nutrienti, alimenti e integratori alimentari. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà individuare le strategie più utili per evitare l'insorgenza di reazioni dannose o avverse agli alimenti. Lo studente dovrà imparare ad applicare le proprie conoscenze, attraverso l'analisi approfondita dei parametri biochimico-clinici, a specifiche condizioni fisiologiche e/o patologiche con lo scopo di poter fornire consigli dietetici per il raggiungimento di un miglioramento dello stato di salute del soggetto analizzato. Il modulo di Farmacologia consentirà allo studente l' acquisizione di competenze adeguate per potere affrontare le maggiori problematiche legate alle possibili interazioni tra farmaci, integratori alimentari/erbe ed alimenti. Lo studente dovrà comprendere sia le basi biologiche e fisiopatologiche dell' azione dei farmaci antiobesità che loro applicazione terapeutica. Lo studente dovrà conoscere e saper consultare le fonti per l' aggiornamento autonomo, comprese le modalità on line, e utilizzarle in maniera appropriata. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio verrà acquisita attraverso l'analisi di esempi di reazioni avverse agli alimenti e di incongrue abitudini alimentari che favoriscono il processo di cancerogenesi. L'autonomia di giudizio da parte dello studente potrà essere verificata attraverso la discussione in aula di casi clinici, in modo da fornire allo studente stesso gli strumenti adeguati per valutare eventuali condizioni morbose, a cui applicare le proprie conoscenze per fornire consigli per un adeguato e corretto apporto nutrizionale. La verifica dell'autonomia di giudizio sarà effettuata attraverso la valutazione della capacità di discutere sui più importanti argomenti del programma riguardanti la farmacologia e farmacoterapia della nutrizione **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** la capacità di comprendere descrizioni tecniche, manuali, pubblicazioni scientifiche divulgative o di ricerca applicata. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento delle prove di valutazione, ma anche la capacità di interpretare in modo corretto e approfondito i dati biochimico-clinici. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula di casi clinici specifici, simulando eventualmente il modo in cui comunicare e convincere il soggetto a correggere il proprio apporto nutrizionale. Lo studente dovrà avere la capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura riguardanti farmaci e nutrizione con un adeguato uso dei termini tecnici

BIOCHIMICA CLINICA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento di Biochimica Clinica e Biologia molecolare Clinica si propone di fornire allo studente gli strumenti fondamentali per poter valutare i parametri di laboratorio ottenendo da questi precise indicazioni per predisporre un regime dietetico adeguato alle necessità del soggetto in esame. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente dovrà acquisire la capacità di poter valutare, attraverso l'analisi dei parametri di biochimica clinica, lo stato nutrizionale di un soggetto sia in condizioni fisiologiche che patologiche. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza ed approfondimento di determinate e specifiche condizioni patologiche (diabete, ipercolesterolemia, ipertensione, celiachia, ecc.) attraverso metodi diagnostici classici e innovativi. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà imparare ad applicare le proprie conoscenze, attraverso l'analisi approfondita dei parametri biochimico-clinici, a specifiche condizioni fisiologiche e/o patologiche con lo scopo di poter fornire consigli dietetici per il raggiungimento di un miglioramento dello stato di salute del soggetto analizzato. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio da parte dello studente potrà essere verificata attraverso la discussione in aula di casi clinici, in modo da fornire allo studente stesso gli strumenti adeguati per valutare eventuali condizioni morbose, a cui applicare le proprie conoscenze per fornire consigli per un adeguato e corretto apporto nutrizionale. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula di casi clinici specifici, simulando eventualmente il modo in cui comunicare e convincere il soggetto a correggere il proprio apporto nutrizionale. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento delle prove di valutazione, ma anche la capacità di interpretare in modo corretto e approfondito i dati biochimico-clinici.

Docente: MINIERI MARILENA

INTRODUZIONE AL LABORATORIO DI BIOCHIMICA CLINICA Organizzazione generale del laboratorio Il processo diagnostico del laboratorio Statistica in laboratorio Precisione, accuratezza Limiti di sensibilità. linearità FASE PRE-ANALITICA Materiali per l'analisi di specifici analiti Analizzatori, tipologie di provette Variabili legate al paziente Variabili legate al campione Fonti di variabilità del risultato Diagnostica ematologica Esame emocromocitometrico Principi chimico-fisici dell'analisi emocromocitometrica Misure e significato di tutti i parametri dell'emocromo Conta differenziale al microscopio Anemie, aspetto biochimico dell'anemia Anemie microcitiche Anemie normocitiche Anemie macrocitiche EMOSTASI E COAGULAZIONE Fasi del processo emostatico Esami di laboratorio per lo studio dell'emostasi Terapie anticoagulanti Terapie ed interferenza con i test di laboratorio ANALISI DELLA FUNZIONALITÀ RENALE Tipologie di malattie renali Diagnostica di laboratorio per le malattie renali Analiti e metodologia di analisi della funzionalità renale Esame fisico chimico delle urine Analisi del sedimento urinario EQUILIBRIO IDRO-ELETTROLITICO E ACIDO-BASE Sodio, acqua, potassio e ioni idrogeno: omeostasi e loro disturbi Alterazioni dell'equilibrio acido-base Acidosi ed alcalosi respiratoria e metabolica Esame di laboratorio per la valutazione dell'equilibrio acido-base DISTURBI DEL METABOLISMO GLUCIDICO: DIABETE MELLITO Iperglicemia e ipoglicemia, sindrome metabolica Regolazione

della glicemia Epidemiologia del diabete Monitoraggio e terapia Test di laboratorio e diagnosi delle iperglicemie Determinazione della concentrazione di glucosio ematico Validità clinica delle diverse tipologie Metodi Altri analiti utili nell'analisi dell'omeostasi del glucosio FUNZIONALITA' DEL FEGATO, NORMALE E PATOLOGICA Principali funzioni del fegato Itteri Metabolismo della bilirubina Secrezioni biliari e Sali biliari Glucuronazione ed escrezione dei metaboliti Enzimi e marcatori utili per la diagnostica di laboratorio del fegato DISLIPIDEMIE Lipoproteine Apolipoproteine Molecole e recettori coinvolti nel metabolismo dei lipidi Classificazione delle dislipidemie Classificazione patologica e di Frederickson Diagnostica di laboratorio per la determinazione delle dislipidemie Profilo lipidico, test e metodologie ALLERGIE E INTOLLERANZE Genesi e meccanismi della malattia allergica Allergie alimentari e reazioni avverse agli alimenti Intolleranze alimentari Diagnostica della malattia allergica Test in vivo Scratch test, Prick test, ecc. Test in vitro Esami di laboratorio per la valutazione delle allergie Diagnostica molecolare delle allergie DIAGNOSTICA DEL COVID Trasmissione e decorso clinico Varianti TEST di laboratorio Test Molecolari Test Sierologici Test per la ricerca dell'antigene Biomarcatori di monitoraggio della malattia Basi molecolari dei vaccini

Docente: TERRINONI ALESSANDRO

INTRODUZIONE AL LABORATORIO DI BIOCHIMICA CLINICA Organizzazione generale del laboratorio Il processo diagnostico del laboratorio Statistica in laboratorio Precisione, accuratezza Limiti di sensibilità. linearità FASE PRE-ANALITICA Materiali per l'analisi di specifici analiti Analizzatori, tipologie di provette Variabili legate al paziente Variabili legate al campione Fonti di variabilità del risultato Diagnostica ematologica Esame emocromocitometrico Principi chimico-fisici dell'analisi emocromocitometrica Misure e significato di tutti i parametri dell'emocromo Conta differenziale al microscopio Anemie, aspetto biochimico dell'anemia Anemie microcistiche Anemie normocistiche Anemie macrocistiche EMOSTASI E COAGULAZIONE Fasi del processo emostatico Esami di laboratorio per lo studio dell'omeostasi Terapie anticoagulanti Terapie ed interferenza con i test di laboratorio ANALISI DELLA FUNZIONALITA' RENALE Tipologie di malattie renali Diagnostica di laboratorio per le malattie renali Analiti e metodologia di analisi della funzionalità renale Esame fisico chimico delle urine Analisi del sedimento urinario EQUILIBRIO IDRO-ELETTRICO E ACIDO-BASE Sodio, acqua, potassio e ioni idrogeno: omeostasi e loro disturbi Alterazioni dell'equilibrio acido-base Acidosi ed alcalosi respiratoria e metabolica Esame di laboratorio per la valutazione dell'equilibrio acido-base DISTURBI DEL METABOLISMO GLUCIDICO: DIABETE MELLITO Iperglicemia e ipoglicemia, sindrome metabolica Regolazione della glicemia Epidemiologia del diabete Monitoraggio e terapia Test di laboratorio e diagnosi delle iperglicemie Determinazione della concentrazione di glucosio ematico Validità clinica delle diverse tipologie Metodi Altri analiti utili nell'analisi dell'omeostasi del glucosio FUNZIONALITA' DEL FEGATO, NORMALE E PATOLOGICA Principali funzioni del fegato Itteri Metabolismo della bilirubina Secrezioni biliari e Sali biliari Glucuronazione ed escrezione dei metaboliti Enzimi e marcatori utili per la diagnostica di laboratorio del fegato DISLIPIDEMIE Lipoproteine Apolipoproteine Molecole e recettori coinvolti nel metabolismo dei lipidi Classificazione delle dislipidemie Classificazione patologica e di Frederickson Diagnostica di laboratorio per la determinazione delle dislipidemie Profilo lipidico, test e metodologie ALLERGIE E INTOLLERANZE Genesi e meccanismi della malattia allergica Allergie alimentari e reazioni avverse agli alimenti Intolleranze alimentari Diagnostica della malattia allergica Test in vivo Scratch test, Prick test, ecc. Test in vitro Esami di laboratorio per la valutazione delle allergie Diagnostica molecolare delle allergie DIAGNOSTICA DEL COVID Trasmissione e decorso clinico Varianti TEST di laboratorio Test Molecolari Test Sierologici Test per la ricerca dell'antigene Biomarcatori di monitoraggio della malattia Basi molecolari dei vaccini

FARMACOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

in - Primo anno -

CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: Gli obiettivi formativi del corso di Farmacologia della Nutrizione sono volti all'acquisizione dei principi fondamentali di base della farmacocinetica, della farmacodinamica della farmacogenetica e delle caratteristiche generali delle più importanti classi di farmaci con particolare riferimento ai temi legati alla nutrizione. Lo studente dovrà approfondire l'influenza dei farmaci sullo stato nutrizionale, i farmaci antiobesità e le interazioni tra alimenti e farmaci Lo studente dovrà dimostrare conoscenza e comprensione dei meccanismi di azione, interazioni farmacologiche ed effetti indesiderati, di farmaci sia in fase di sperimentazione che approvati per terapia l'obesità. Particolare attenzione verrà data alla conoscenza ed approfondimento dei meccanismi implicati nell' interazione dei farmaci con nutrienti, alimenti e integratori alimentari. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: Il corso consentirà allo studente l' acquisizione di competenze adeguate per potere affrontare le maggiori problematiche legate alle possibili interazioni tra farmaci, integratori alimentari/erbe ed alimenti. Lo studente dovrà comprendere sia le basi biologiche e fisiopatologiche dell' azione dei farmaci antiobesità che loro applicazione terapeutica. Lo studente dovrà conoscere e saper consultare le fonti per l' aggiornamento autonomo, comprese le modalità on line, e utilizzarle in maniera appropriata. ABILITÀ COMUNICATIVE: Lo studente dovrà avere la capacità di analizzare, esporre e discutere dati di letteratura riguardanti farmaci e nutrizione con un adeguato uso dei termini tecnici AUTONOMIA DI GIUDIZIO: La verifica dell'autonomia di giudizio sarà effettuata attraverso la valutazione della capacità di discutere sui più importanti argomenti del programma riguardanti la farmacologia e farmacoterapia della nutrizione

Docente: AQUINO ANGELO

Farmacologia Generale - Sviluppo regolamentazione della sperimentazione di nuovi farmaci: sperimentazione preclinica e clinica -Principali parametri di farmacocinetica: vie di somministrazione, assorbimento e passaggio attraverso le membrane, distribuzione, metabolismo, induzione ed inibizione enzimatica, eliminazione dei farmaci; -Principi generali di Farmacodinamica: meccanismo d'azione dei farmaci; recettori -Reazioni avverse ed indesiderate, tossicità da farmaci; - interazioni farmaco-farmaco -Abuso, Tolleranza e Dipendenza; -Nutrizione Enterale e Parenterale; - Farmacologia delle sostanze nutrienti -Supplementi botanici e nutrizionali; -Vitamine liposolubili e idrosolubili; -Effetto dei farmaci sulla stato nutrizionale: Influenza dei farmaci sull'assorbimento e sul metabolismo dei nutrienti; Farmaci che modulano fame e sazietà; -Farmaci che interferiscono con la percezione del gusto; Farmaci che inducono malassorbimento - Effetto di alimenti, supplementi dietetici e botanici sull'azione dei farmaci. -Farmaci antiobesità -Farmaci del Sistema endocrino-metabolico. -Principi generali di Chemioterapia Antiinfettiva e Antineoplastica. -Principi generali di Farmacologia cardiovascolare e polmonare: -Principi generali di farmacologia Renale. -Principi generali sui farmaci anti-infiammatori. -Principi generali di Farmacologia dell'Apparato gastroenterico -Principi generali di Neurofarmacologia.

PATOLOGIA GENERALE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il corso si propone di fornire agli studenti le nozioni fondamentali dei meccanismi del danno cellulare (stress cellulare, necrosi, apoptosi, trasformazione oncogenica) e la risposta della cellula e dell'organismo al danno. CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: Lo studente dovrà conoscere i meccanismi che sono alla base delle reazioni avverse agli alimenti (reazioni allergiche e intolleranze alimentari). Inoltre, dovrà conoscere i meccanismi che sono alla base della cancerogenesi da incongrue abitudini alimentare. CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE: Lo



studente dovrà individuare le strategie più utili per evitare l'insorgenza di reazioni dannose o avverse agli alimenti **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio verrà acquisita attraverso l'analisi di esempi di reazioni avverse agli alimenti e di incongrue abitudini alimentari che favoriscono il processo di cancerogenesi. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** la capacità di comprendere descrizioni tecniche, manuali, pubblicazioni scientifiche divulgative o di ricerca applicata.

Docente: ALBONICI BOVE LOREDANA

Patologia cellulare: Stress cellulare. Danno cellulare e necrosi. Apoptosi. Reazioni indesiderate agli alimenti: aspetti patogenetici. La tolleranza immunitaria. Tolleranza orale. Barriera intestinale. Antigeni ed anticorpi. Riconoscimento antigenico ed attivazione linfocitaria. Sistema maggiore d'istocompatibilità. Processazione e presentazione dell'antigene ai linfociti T. Regolazione della risposta immunitaria. Meccanismi effettori della risposta immunitaria. Reazioni di ipersensibilità. Allergie alimentari: patogenesi, classificazione degli allergeni alimentari. Patogenesi shock anafilattico. Intolleranze alimentari. Rischio oncogeno alimentare: cancerogenesi chimica. Oncogeni e oncosoppressori. Cancerogenesi multifasica. Cancerogeni naturali, trattamenti domestici e cancerogenesi, tecniche di conservazione degli alimenti e cancerogenesi, additivi e cancerogenesi, residui tossici negli alimenti e cancerogenesi, incongrue abitudini alimentari e cancerogenesi (da eccesso e difetto: ruolo di lipidi, alcool, fibre vegetali, vitamine). Metodi di analisi della presenza di mutageni negli alimenti.

GASTROENTEROLOGIA, CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE

in - Secondo anno -

GASTROENTEROLOGIA L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni fondamentali della anatomia, fisiologia e fisiopatologia dell'apparato digerente. Al termine del corso gli studenti dovranno essere a conoscenza del ruolo dell'apparato digerente nei processi di digestione ed assorbimento dei nutrienti e nel determinarsi di diverse patologie che coinvolgono lo stato nutrizionale. In particolare, il corso di studio si propone di fornire gli elementi essenziali per la conoscenza delle principali patologie dell'apparato gastroenterico, con particolare riferimento al ruolo della dieta e dei deficit nutrizionali a queste associate. Al riguardo, il ruolo della dieta nella malattia celiaca, malattia da reflusso gastroesofageo e malattie infiammatorie croniche intestinali verrà trattato anche in relazione allo sviluppo di possibili deficit nutrizionali. Il corso si propone infine di fornire le nozioni principali riguardo la fisiopatologia di tutte le principali malattie dell'apparato digerente con associate alterazioni della digestione e/o assorbimento dei nutrienti, incluso il ruolo della risposta immunoinfiammatoria e del microbioma intestinale. Conoscenza e capacità di comprensione Il livello cognitivo dell'apprendimento atteso da parte degli studenti include non la competenza clinica riguardo la diagnosi di malattie dell'apparato digerente, ma del ruolo della nutrizione e della dieta nel determinarsi o nel trattamento di queste patologie. Ad esempio, il ruolo della dieta nel trattamento della malattia celiaca, della malattia da reflusso gastroesofageo, della stipsi e in corso di complicanze acute di varie patologie, quali le malattie infiammatorie croniche intestinali. A tal fine, le conoscenze saranno finalizzate alle future attività professionali di nutrizionisti clinici dei discenti. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Al termine del corso gli studenti dovrebbero saper leggere e valutare la letteratura scientifica sull'argomento, nonché essere in grado di identificare i pazienti che necessitano di supplemento nutrizionale e/odi modificare la dieta in relazione alle patologie sopra riportate. Autonomia di giudizio Il corso dovrà consentire ai discenti di essere in grado di identificare i pazienti con indicazione a supporto nutrizionale o a modifiche della dieta in relazione a patologie dell'apparato digerente, ed indirizzare il paziente a trattamento medico qualora non già in corso. Abilità comunicative Saper illustrare in modo sintetico, evidenziando i punti rilevanti, il flusso di informazioni necessario per l'inquadramento nutrizionale dei pazienti con malattie dell'apparato digerente. Capacità di apprendimento Al termine del corso ai discenti dovranno esser forniti elementi per poter essere in grado di saper leggere e comprendere manuali e pubblicazioni scientifiche relative alle malattie dell'apparato digerente che necessitano di supporto nutrizionale e/o modifiche della dieta. **CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE** I discenti, provenienti da corsi triennali piuttosto diversificati o da lauree di vecchio ordinamento con svariati indirizzi, dovranno essere in grado di valutare le problematiche pre e post-chirurgiche di tipo nutrizionale che possono verificarsi dopo exeresi dell'apparato digerente, od interventi funzionali. Dovranno altresì conoscere, più in dettaglio, le più recenti acquisizioni nel trattamento chirurgico dell'obesità e della sindrome metabolica, con particolare riferimento al diabete. Conoscenza e capacità di comprensione Il livello cognitivo dell'apprendimento atteso da parte degli studenti va compreso non ai fini di una competenza tecnica chirurgica, ma delle attività di selezione e follow up del paziente che si avvicina alla chirurgia bariatrica. In questo senso, l'applicazione sarà correlata alle future attività professionali di nutrizionisti clinici. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Gli studenti devono essere in grado di pianificare una supplementazione nutrizionale nei pazienti descritti Autonomia di giudizio Gli studenti devono essere in grado, all'interno di un loro ambulatorio, di saper selezionare pazienti idonei ad interventi bariatrici, e saper individuare situazioni patologiche dell'apparato digerente per indirizzare il paziente a diagnosi e trattamento medico Abilità comunicative Saper illustrare in modo sintetico, evidenziando i punti rilevanti, il flusso di informazioni necessario per l'inquadramento nutrizionale Capacità di apprendimento Devono saper leggere e valutare la letteratura scientifica sull'argomento

CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE

in - Secondo anno -

I discenti, provenienti da corsi triennali piuttosto diversificati o da lauree di vecchio ordinamento con svariati indirizzi, dovranno essere in grado di valutare le problematiche post-chirurgiche di tipo nutrizionale che possono verificarsi dopo exeresi dell'apparato digerente, od interventi funzionali. Dovranno altresì conoscere, più in dettaglio, le più recenti acquisizioni nel trattamento chirurgico dell'obesità e della sindrome metabolica, con particolare riferimento al diabete

Docente: DI LORENZO NICOLA

Chirurgia dell'apparato digerente in generale. Malassorbimento e condizioni metaboliche derivate a seguito di interventi chirurgici (a titolo esemplificativo, resezioni epatiche maggiori, pancreasectomie totali), sindrome dell'intestino corto, Aspetti nutrizionali pre e post-operatori in chirurgia Chirurgia dell'obesità e della sindrome metabolica Tecnologie correlate al trattamento dell'obesità. Complicanze chirurgiche

GASTROENTEROLOGIA

in - Secondo anno -

Adeguate conoscenza della patofisiologia delle malattie dell'apparato digerente con particolare riguardo ai sintomi, aspetto nutrizionale e possibili indicazioni a restrizioni dietetiche

Docente: BIANCONE LIVIA

Approfondimento dei principali concetti di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente Fisiologia della digestione e assorbimento dei nutrienti Ruolo della nutrizione nelle principali patologie dell'apparato digerente con particolare riferimento a : Malattia celiaca Malattia da reflusso gastroesofageo Malattie infiammatorie croniche intestinali Stipsi Malattia ulcerosa peptica Pancreatite Litiasi della colecisti e vie biliari Epatite acuta, cronica e cirrosi Pazienti con pregresse resezioni del tratto gastroenterico

NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE, ENDOCRINOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA

in - Secondo anno -

ENDOCRINOLOGIA Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente dovrà conoscere gli elementi fisiopatologici e clinici essenziali alla base delle patologie endocrino--metaboliche di maggiore impatto nella popolazione generale. Lo studente dovrà inoltre approfondire le esigenze nutrizionali necessarie alla prevenzione e alla terapia delle principali patologie endocrino--metaboliche. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Lo studente dovrà essere in grado di elaborare un piano nutrizionale adeguato alle esigenze nutrizionali di pazienti con diverse patologie endocrino--metaboliche, con particolare attenzione alle alterazioni del metabolismo glico--lipidico in pazienti con diabete mellito, sindrome metabolica, dislipidemie. Autonomia di giudizio L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la presentazione in aula dei quadri clinici determinati dalle principali patologie di interesse endocrino--metabolico. La discussione dei quadri clinici sarà accompagnata dalla presentazione delle principali linee--guida nazionali ed internazionali per l'inquadramento e la gestione della terapia relative alla patologia in oggetto. Le nozioni riguardo la terapia farmacologica saranno inoltre integrate dalle relative indicazioni nutrizionali finalizzate alla ottimizzazione del risultato terapeutico. Oltre alle lezioni frontali saranno organizzati dei periodi di training presso gli Ambulatori di Endocrinologia, Diabetologia e Malattie Metaboliche del "Policlinico Tor Vergata". Abilità comunicative La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito delle patologie endocrino--metaboliche. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo della nutrizione nel trattamento/prevenzione delle malattie endocrino--metaboliche. Capacità di apprendimento Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa nell'inquadramento delle esigenze nutrizionali del paziente con diverse malattie endocrino--metaboliche.

NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE Lo studente dovrà conoscere gli elementi fisiopatologici e clinici essenziali alla base delle patologie neurologiche e neuropsichiatriche di maggiore impatto nella popolazione generale. Lo studente dovrà inoltre approfondire le esigenze nutrizionali necessarie alla prevenzione e alla terapia di tali patologie. Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente dovrà essere in grado di elaborare un piano nutrizionale adeguato alle esigenze nutrizionali di pazienti con diverse patologie neurologiche e neuropsichiatriche, con particolare attenzione ai disturbi del comportamento alimentare. Autonomia di giudizio L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la presentazione in aula dei quadri clinici determinati dalle principali patologie di interesse neurologico. La discussione dei quadri clinici sarà accompagnata dalla presentazione delle principali linee--guida nazionali ed internazionali per l'inquadramento e la gestione della terapia relative alla patologia in oggetto. Le nozioni riguardo la terapia farmacologica saranno inoltre integrate dalle relative indicazioni nutrizionali finalizzate alla ottimizzazione del risultato terapeutico.

EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA Obiettivi: 1. Preparare lo studente alla conoscenza dell'Epidemiologia e della Sanità Pubblica soprattutto in ambito preventivo e nutrizionale. 2. Preparare lo studente alle conoscenze di base per la prevenzione e il controllo dell'attuale epidemia da SARS-COVID 19. 3. Preparare lo studente a gestire emergenze nutrizionali. Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente dovrà essere in grado di individuare, comprendere e valutare i fenomeni che riguardano la salute pubblica e interpretare le loro principali interrelazioni con lo stato di nutrizione. Lo studente dovrà inoltre conoscere i principi dell'Epidemiologia e della Sanità Pubblica con particolare riguardo agli attuali scenari epidemiologici nazionali ed internazionali Abilità comunicative Lo studente sarà in grado di elaborare, partecipare, programmare e collaborare a interventi di controllo e promozione della salute e dello stato nutrizionale dei bambini anche malnutriti.

ENDOCRINOLOGIA

in - Secondo anno -

Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente dovrà conoscere gli elementi fisiopatologici e clinici essenziali alla base delle patologie endocrino--metaboliche di maggiore impatto nella popolazione generale. Lo studente dovrà inoltre approfondire le esigenze nutrizionali necessarie alla prevenzione e alla terapia delle principali patologie endocrino--metaboliche. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Lo studente dovrà essere in grado di elaborare un piano nutrizionale adeguato alle esigenze nutrizionali di pazienti con diverse patologie endocrino--metaboliche, con particolare attenzione alle alterazioni del metabolismo glico--lipidico in pazienti con diabete mellito, sindrome metabolica, dislipidemie. Autonomia di giudizio L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la presentazione in aula dei quadri clinici determinati dalle principali patologie di interesse endocrino--metabolico. La discussione dei quadri clinici sarà accompagnata dalla presentazione delle principali linee--guida nazionali ed internazionali per l'inquadramento e la gestione della terapia relative alla patologia in oggetto. Le nozioni riguardo la terapia farmacologica saranno inoltre integrate dalle relative indicazioni nutrizionali finalizzate alla ottimizzazione del risultato terapeutico. Oltre alle lezioni frontali saranno organizzati dei periodi di training presso gli Ambulatori di Endocrinologia, Diabetologia e Malattie Metaboliche del "Policlinico Tor Vergata". Abilità comunicative La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito delle patologie endocrino--metaboliche. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo della nutrizione nel trattamento/prevenzione delle malattie endocrino--metaboliche. Capacità di apprendimento Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa nell'inquadramento delle esigenze nutrizionali del paziente con diverse malattie endocrino--metaboliche.

Docente: BELLIA ALFONSO

• Principi generali di endocrinologia • L'asse ipotalamo--ipofisiario • La Ghiandola Tiroidea • Aspetti endocrini della nutrizione • Obesità, sindrome metabolica • Diabete Mellito, aspetti dell'azione insulinica sul metabolismo energetico, Ipglicemie • Metabolismo lipidico e dislipidemie • Surrene • Metabolismo calcio--fosforo; malattie metaboliche dell'osso • Cenni sul sistema riproduttivo maschile e femminile



Docente: LAURO DAVIDE

- Principi generali di endocrinologia • L'asse ipotalamo--ipofisiario • La Ghiandola Tiroidea • Aspetti endocrini della nutrizione • Obesità, sindrome metabolica
- Diabete Mellito, aspetti dell'azione insulinica sul metabolismo energetico, Ipglicemie • Metabolismo lipidico e dislipidemie • Surrene • Metabolismo calcio--fosforo; malattie metaboliche dell'osso • Cenni sul sistema riproduttivo maschile e femminile

EPIDEMIOLOGIA E SANITA' PUBBLICA

in - Secondo anno -

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding) Lo studente dovrà essere in grado di individuare, comprendere e valutare i fenomeni che riguardano la salute pubblica e interpretare le loro principali interrelazioni con lo stato di nutrizione. Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding) Lo studente dovrà conoscere i principi dell'Epidemiologia e della Sanità Pubblica con particolare riguardo agli attuali scenari epidemiologici nazionali ed internazionali Abilità comunicative (communication skills): Lo studente sarà in grado di elaborare, partecipare, programmare e collaborare a interventi di controllo e promozione della salute e dello stato nutrizionale dei bambini anche malnutriti.

Docente: MORAMARCO STEFANIA

- Principi di demografia sanitaria, indicatori demografici, la transizione demografica, epidemiologia ed alimentare. - Il diritto alla salute e all'alimentazione - Il Servizio Sanitario Nazionale: organizzazione centrale, regionale e locale - I nuovi Livelli Essenziali di Assistenza, - Emergenza sanitaria da nuovo coronavirus SARS CoV-2: preparazione e contrasto. (contenuti del corso FAD ISS) - Il ruolo delle vaccinazioni in ambito epidemico, - il calendario vaccinale in Italia aggiornamenti. - Epidemiologia: studi epidemiologici, caso controllo e coorte - Valutazione del Rischio in epidemiologia - Valutazione dei test di screening - Test di screening oncologici e neonatali - La Food security, la malnutrizione infantile in emergenza e non. - Protocolli di gestione della Malnutrizione infantile WHO/UNICEF. - Il software ANTRHO-WHO UNICEF

NEUROLOGIA E NEUROPSICHIATRIA DELLA NUTRIZIONE

in - Secondo anno -

Malattie del sistema nervoso centrale e periferico da deficit vitaminici. Complicanze neurologiche del diabete. Alcolismo: aspetti neurologici e psichiatrici. Alterazioni ipotalamiche determinanti disturbi della condotta alimentare. Disturbi del comportamento alimentare. Anoressia nervosa. Bulimia. Binge eating. Obesità patologica

Docente: MARTORANA ALESSANDRO

Malattie del sistema nervoso centrale e periferico da deficit vitaminici. Complicanze neurologiche del diabete. Alcolismo: aspetti neurologici e psichiatrici. Alterazioni ipotalamiche determinanti disturbi della condotta alimentare. Disturbi del comportamento alimentare. Anoressia nervosa. Bulimia. Binge eating. Obesità patologica

MEDICINA INTERNA, GENETICA MEDICA

in - Secondo anno -

GENETICA MEDICA Obiettivi formativi Portare lo studente a conoscere la genetica medica e la citogenetica molecolare umana e introdurlo alle tecniche di laboratorio più avanzate necessarie per l'approccio diagnostico e di ricerca alle malattie ereditarie. Al termine dell'insegnamento, lo studente sarà in grado di valutare criticamente la scelta di approcci diagnostici e di interpretare profili genetici dell'individuo e associarli a quelli nutrizionali, ove possibile Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente deve sapere: - descrivere le malattie mendeliane - illustrare i concetti di trasmissione e complessità fenotipica; - elencare i geni coinvolti e loro ruoli cellulari; - descrivere le sindromi cromosomiche e da microdelezioni; - illustrare le tecniche di laboratorio avanzate per l'analisi del cariotipo; - indicare le tecniche di citogenetica molecolare: FISH, CGH, Fiber FISH e cariotipo molecolare; - indicare le tecniche per l'identificazione di mutazioni puntiformi; - illustrare le tecniche molecolari di ultima generazione - illustrare esempi di nutrigenetica e nutrigenomica - illustrare i vari tipi di cellule staminali e loro utilizzo Capacità di applicare conoscenza e comprensione Lo studente deve saper utilizzare le sue conoscenze sia su metodologie diagnostiche che sui vari modelli di ereditarietà al fine di poter discernere in modo scientifico e razionale il miglior approccio diagnostico per le necessità nutrizionali del paziente Autonomia di giudizio Lo studente deve essere in grado di saper utilizzare l'approccio diagnostico più utile e performante alla situazione nutrizionale del paziente e di seguito interpretarne criticamente i risultati. Abilità comunicative Lo studente deve saper illustrare in modo puntuale i vari modelli di ereditarietà con particolare attenzione a quelli multifattoriali sapendo ben distinguere l'influenza della componente genetica e di quella ambientale. Inoltre deve avere ben chiaro il metodo di comunicazione dei rischi genetici e dei vari tipi di test genetici che può offrire al paziente conoscendone i limiti e i vantaggi, applicando in modo personalizzato il test ad ogni individuo. Capacità di apprendimento Lo studente deve sapere interpretare in modo critico risultati di un test genetico ma anche l'attendibilità del test facendo riferimento alle pubblicazioni scientifiche di divulgazione o ricerca sull'argomento MEDICINA INTERNA Obiettivi formativi Lo studente dovrà acquisire conoscenze di base di medicina interna, esaminando le patologie dei vari organi sotto l'aspetto della prevenzione, diagnosi e trattamento, prevalentemente dietoterapico Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente dovrà aver acquisito i principi generali di medicina interna utili per il superamento dell'esame ed essere inoltre in grado di elaborare piani dietoterapici personalizzati in pazienti affetti da patologie nefrologiche, obesità, sindrome metabolica, patologie cardiovascolari ed anemia. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Lo studente dovrà essere in grado di elaborare piani dietoterapici appropriati in presenza di condizioni patologiche (diabete mellito, ipertensione arteriosa sistemica, malattia renale cronica, malattie infiammatorie croniche intestinali, obesità, sindrome metabolica ecc..) allo scopo di rallentare la loro progressione e migliorare il profilo metabolico. Autonomia di giudizio L'acquisizione dell'autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula di alcuni casi clinici, allo scopo di rendere lo studente autonomo nell'elaborazione di piani dietoterapici mirati in presenza delle condizioni patologiche trattate nel corso Abilità comunicative L'abilità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle conoscenze di medicina interna acquisite durante il corso. Lo studente dovrà esporre in modo chiaro e corretto le patologie dei vari organi con particolare riferimento alla dietoterapia ad

esse applicabile. Capacità di apprendimento Lo studente dovrà aver acquisito i principi generali di Medicina Interna utili per il superamento dell'esame ed essere inoltre in grado di elaborare piani dietoterapici personalizzati in Pazienti affetti da patologie nefrologiche, obesità, sindrome metabolica, patologie cardiovascolari ed anemia.

GENETICA MEDICA

in - Secondo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Portare lo studente a conoscere la genetica medica e la citogenetica molecolare umana e introdurlo alle tecniche di laboratorio più avanzate necessarie per l'approccio diagnostico e di ricerca alle malattie ereditarie. Al termine dell'insegnamento, lo studente sarà in grado di valutare criticamente la scelta di approcci diagnostici e di interpretare profili genetici dell'individuo e associarli a quelli nutrizionali, ove possibile **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente deve sapere: - descrivere le malattie mendeliane - illustrare i concetti di trasmissione e complessità fenotipica; - elencare i geni coinvolti e loro ruoli cellulari; - descrivere le sindromi cromosomiche e da microdelezioni; - illustrare le tecniche di laboratorio avanzate per l'analisi del cariotipo; - indicare le tecniche di citogenetica molecolare: FISH, CGH, Fiber FISH e cariotipo molecolare; - indicare le tecniche per l'identificazione di mutazioni puntiformi; - illustrare le tecniche molecolari di ultima generazione - illustrare esempi di nutrigenetica e nutrigenomica - illustrare i vari tipi di cellule staminali e loro utilizzo **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente deve saper utilizzare le sue conoscenze sia su metodologie diagnostiche che sui vari modelli di ereditarietà al fine di poter discernere in modo scientifico e razionale il miglior approccio diagnostico per le necessità nutrizionali del paziente **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Lo studente deve essere in grado di saper utilizzare l'approccio diagnostico più utile e performante alla situazione nutrizionale del paziente e di seguito interpretarne criticamente i risultati. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Lo studente deve saper illustrare in modo puntuale i vari modelli di ereditarietà con particolare attenzione a quelli multifattoriali sapendo ben distinguere l'influenza della componente genetica e di quella ambientale. Inoltre deve avere ben chiaro il metodo di comunicazione dei rischi genetici e dei vari tipi di test genetici che può offrire al paziente conoscendone i limiti e i vantaggi, applicando in modo personalizzato il test ad ogni individuo. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente deve sapere interpretare in modo critico risultati di un test genetico ma anche l'attendibilità del test facendo riferimento alle pubblicazioni scientifiche di divulgazione o ricerca sull'argomento

Docente: SANGIUOLO FEDERICA CARLA

Basi fondamentali dell'ereditarietà: le leggi di Mendel. Analisi genetica di caratteri umani ed impiego degli alberi genealogici. Principali modelli di trasmissione di caratteri mendeliani: Eredità autosomica, X-linked, dominante e recessiva. Concetti ed esempi di penetranza, espressività, eterogeneità genetica. Elementi che complicano la modalità di trasmissione di caratteri mendeliani. Complessità delle malattie monogeniche. Mutazioni cromosomiche: Cariotipo normale e patologico. Variazioni del numero e alterazioni strutturali dei cromosomi: cromosomi umani: struttura e funzione; il ciclo cellulare e la mitosi; cariotipo normale nella mitosi e nella meiosi; tecniche di rilevamento dei cromosomi metafascici; patologie dei cromosomi umani: sindromi dovute ad anomalie numeriche e strutturali degli autosomi; cromosomi del sesso: aneuploidie del cromosoma X; compensazione della dose per la cromatina sessuale. Malattie monogeniche. Test genetici, consulenza genetica, diagnosi prenatale Mutazioni e malattie mitocondriali Malattie complesse, suscettibilità genetica alle malattie dell'uomo, interazione tra geni ed ambiente. SNPs e fattori di rischio ambientale. Modelli genetici di malattie complesse Medicina personalizzata: Farmacogenetica/farmacogenomica; Nutrigenetica/nutrigenomica Cellule staminali, terapia cellulare e terapia genica: modelli sperimentali, approcci e protocolli

MEDICINA INTERNA

in - Secondo anno -

Conoscenza e capacità di comprensione (knowledge and understanding) Lo studente dovrà acquisire conoscenze di base di medicina interna, esaminando le patologie dei vari organi sotto l'aspetto della prevenzione, diagnosi e trattamento, prevalentemente dietoterapico. Capacità di applicare conoscenza e comprensione (applying knowledge and understanding) Lo studente dovrà essere in grado di elaborare piani dietoterapici appropriati in presenza di condizioni patologiche (esempio diabete mellito, ipertensione arteriosa sistemica, malattia renale cronica, malattie infiammatorie croniche intestinali, obesità, sindrome metabolica ecc..) allo scopo di rallentare la loro progressione e migliorare il profilo metabolico. Autonomia di giudizio (making judgements) L'acquisizione dell'autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula di alcuni casi clinici, allo scopo di rendere lo studente autonomo nell'elaborazione di piani dietoterapici mirati in presenza delle condizioni patologiche trattate nel corso. Abilità comunicative (communication skills) L'abilità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle conoscenze di medicina interna acquisite durante il corso. Lo studente dovrà esporre in modo chiaro e corretto le patologie dei vari organi con particolare riferimento alla dietoterapia ad esse applicabile. Capacità di apprendimento (learning skills) Lo studente dovrà aver acquisito i principi generali di medicina interna utili per il superamento dell'esame ed essere inoltre in grado di elaborare piani dietoterapici personalizzati in pazienti affetti da patologie nefrologiche, obesità, sindrome metabolica, patologie cardiovascolari ed anemia.

Docente: ROVELLA VALENTINA

• Disturbi del sistema endocrino: patologie tiroidee, surrenali, diabete mellito. • Disturbi digestivi: cirrosi epatica, pancreatite acuta e cronica, celiachia, malattie infiammatorie intestinali. • Malnutrizione. • Microbiota intestinale. • La terapia dietetica nel paziente geriatrico. • Terapia dietetica nelle malattie cardiovascolari, diabete mellito, malattia renale cronica.

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE, BIOLOGIA MOLECOLARE, FISILOGIA VEGETALE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze per la comprensione del ruolo dell'alimentazione nel corretto mantenimento e omeostasi della funzionalità cellulare e nella prevenzione di patologie correlate alla dieta. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** In base alle conoscenze acquisite, lo studente dovrà essere in grado di: 1) comprendere il ruolo funzionale delle diverse classi di nutrienti e composti bioattivi assunti con l'alimentazione 2) comprendere il ruolo metabolico e il meccanismo molecolare di elementi essenziali, quali i metalli, veicolati dagli alimenti 3) conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA) per le diverse classi di nutrienti e i principali criteri per la prevenzione o la terapia in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche 4) conoscere i meccanismi di interazione fra nutrienti e DNA, con particolare riferimento alle basi molecolari della

nutrigenetica e nutrigenomica 5) illustrare le basi molecolari del controllo dell'espressione genica e dell'epigenetica da parte di nutrienti e composti bioattivi, nonché della risposta metabolica (in parte geneticamente determinata) dell'individuo ai diversi nutrienti e micronutrienti 6) spiegare come le piante vascolari terrestri usano l'energia luminosa per assimilare l'anidride carbonica in amido e saccarosio 7) illustrare quali sono le principali classi di metaboliti secondari, il loro ruolo biologico nelle piante e le loro proprietà nutraceutiche ed il loro uso a fini salutistici 8) valutare i rischi e i benefici conseguenti all'uso in agricoltura di piante geneticamente modificate. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di valutare gli effetti degli alimenti nel mantenimento dell'omeostasi cellulare e tissutale in dipendenza della specificità d'organo in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Sarà anche vagliata la capacità applicativa in termini di acquisizione di competenze di tipo metodologico, tecnologico e strumentale per le metodologie biochimiche **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali processi di assimilazione ed utilizzo degli alimenti e dei principali marcatori di alterazioni metaboliche in base alle più recenti acquisizioni riportate nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative ai meccanismi molecolari attraverso i quali l'alimentazione supporta la salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche nel campo della Biochimica della Nutrizione, Biologia molecolare e Fisiologia vegetale. Si richiede, inoltre, autonomia di giudizio in termini di acquisizione di consapevolezza per valutare ed interpretare i dati sperimentali di laboratorio.

BIOCHIMICA DELLA NUTRIZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze per la comprensione del ruolo dell'alimentazione nel corretto mantenimento e omeostasi della funzionalità cellulare e nella prevenzione di patologie correlate alla dieta. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** In base alle conoscenze acquisite, lo studente dovrà essere in grado di: 1) comprendere il ruolo funzionale delle diverse classi di nutrienti e composti bioattivi assunti con l'alimentazione 2) comprendere il ruolo metabolico e il meccanismo molecolare di elementi essenziali, quali i metalli, veicolati dagli alimenti 3) conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA) per le diverse classi di nutrienti e i principali criteri per la prevenzione o la terapia in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di valutare gli effetti degli alimenti nel mantenimento dell'omeostasi cellulare e tissutale in dipendenza della specificità d'organo in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Sarà anche vagliata la capacità applicativa in termini di acquisizione di competenze di tipo metodologico, tecnologico e strumentale per le metodologie biochimiche **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali processi di assimilazione ed utilizzo degli alimenti e dei principali marcatori di alterazioni metaboliche in base alle più recenti acquisizioni riportate nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative ai meccanismi molecolari attraverso i quali l'alimentazione supporta la salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche nel campo della Biochimica della Nutrizione. Si richiede, inoltre, autonomia di giudizio in termini di acquisizione di consapevolezza per valutare ed interpretare i dati sperimentali di laboratorio.

Docente: CATANI MARIA VALERIA

1. Carboidrati: struttura, funzione, fonti alimentari, digestione, assorbimento. Metabolismo di glucosio, fruttosio e galattosio. Indice glicemico. Intolleranze. Fibra alimentare e alimenti funzionali. Danni da eccesso di glucosio. 2. Lipidi: struttura, funzione, fonti alimentari, digestione, assorbimento, trasporto ematico. Lipidi essenziali. Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi, con doppi legami coniugati, a catena ramificata, trans-insaturi. Colesterolo: struttura, funzione, metabolismo e sua regolazione. Meccanismi di regolazione nutrizionale e farmacologica. Fitosteroli. 3. Proteine e aminoacidi: ruolo nutrizionale e metabolico. Turnover delle proteine. Classificazione strutturale e nutrizionale degli aminoacidi. Aminoacidi essenziali. Valore nutrizionale delle proteine. Adattamenti metabolici al digiuno. Funzioni e metabolismo della metionina. Ruolo nel metabolismo della "unità monocarboniosa". 4. Basi puriniche: metabolismo. Acido urico. 5. Vitamine e minerali: struttura, funzioni, metabolismo, fonti alimentari, fabbisogni di: vitamine del complesso B. Calcio, fosforo, magnesio, vitamine D e K. Vitamina A e Carotenoidi. Vitamina E. Vitamina C. Selenio. Ferro, rame e zinco. Cromo. 6. Etanolo: Assorbimento e metabolismo. Effetto dell'etanolo sullo stato nutrizionale e implicazioni patologiche.

Docente: CIRIOLO MARIA ROSA

1. Carboidrati: struttura, funzione, fonti alimentari, digestione, assorbimento. Metabolismo di glucosio, fruttosio e galattosio. Indice glicemico. Intolleranze. Fibra alimentare e alimenti funzionali. Danni da eccesso di glucosio. 2. Lipidi: struttura, funzione, fonti alimentari, digestione, assorbimento, trasporto ematico. Lipidi essenziali. Acidi grassi saturi, monoinsaturi, polinsaturi, con doppi legami coniugati, a catena ramificata, trans-insaturi. Colesterolo: struttura, funzione, metabolismo e sua regolazione. Meccanismi di regolazione nutrizionale e farmacologica. Fitosteroli. 3. Proteine e aminoacidi: ruolo nutrizionale e metabolico. Turnover delle proteine. Classificazione strutturale e nutrizionale degli aminoacidi. Aminoacidi essenziali. Valore nutrizionale delle proteine. Adattamenti metabolici al digiuno. Funzioni e metabolismo della metionina. Ruolo nel metabolismo della "unità monocarboniosa". 4. Basi puriniche: metabolismo. Acido urico. 5. Vitamine e minerali: struttura, funzioni, metabolismo, fonti alimentari, fabbisogni di: vitamine del complesso B. Calcio, fosforo, magnesio, vitamine D e K. Vitamina A e Carotenoidi. Vitamina E. Vitamina C. Selenio. Ferro, rame e zinco. Cromo. 6. Etanolo: Assorbimento e metabolismo. Effetto dell'etanolo sullo stato nutrizionale e implicazioni patologiche.

BIOLOGIA MOLECOLARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze per la comprensione del ruolo dell'alimentazione nel corretto mantenimento e omeostasi della funzionalità cellulare e nella prevenzione di patologie correlate alla dieta. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** In base alle conoscenze acquisite, lo studente dovrà essere in grado di: 1) conoscere i meccanismi di interazione fra nutrienti e DNA, con particolare riferimento alle basi molecolari della nutrigenetica e nutrigenomica 2) illustrare le basi molecolari del controllo dell'espressione genica e dell'epigenetica da parte di nutrienti e composti bioattivi, nonché della risposta metabolica (in parte geneticamente determinata) dell'individuo ai diversi nutrienti e micronutrienti **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di valutare gli effetti degli alimenti nel mantenimento dell'omeostasi cellulare e tissutale in dipendenza della specificità d'organo in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Sarà anche vagliata la capacità applicativa in termini di acquisizione di competenze di tipo metodologico, tecnologico e strumentale per le metodologie biochimiche **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:**

L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali processi di assimilazione ed utilizzo degli alimenti e dei principali marcatori di alterazioni metaboliche in base alle più recenti acquisizioni riportate nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative ai meccanismi molecolari attraverso i quali l'alimentazione supporta la salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche nel campo della Biologia molecolare. Si richiede, inoltre, autonomia di giudizio in termini di acquisizione di consapevolezza per valutare ed interpretare i dati sperimentali di laboratorio.

Docente: PIRO MARIA CRISTINA

1. Struttura e proprietà della cromatina. Istoni, nucleosomi, Modificazioni epigenetiche delle code istoniche e conformazione della cromatina, istone acetil trasferasi e deacetilasi. Istone metilasi e demetilasi. Complessi di rimodellamento della cromatina 2. Struttura e proprietà chimico fisiche degli acidi nucleici. Metilazione del DNA. DNA metil trasferasi e demetilasi. 3. Eredità epigenetica. 4. Ruolo dei cibi bioattivi e di agenti metilanti nella regolazione della struttura della cromatina, della metilazione del DNA e quindi nell'espressione genica. 5. Struttura genomica in eucarioti. 6. Meccanismo di danneggiamento del DNA e mutazioni spontanee. 7. Meccanismi di riparazione del DNA. 8. Stress ossidativo, danni al DNA e meccanismi antiossidanti nella cellula. 9. Biosintesi dell'RNA (trascrizione) negli eucarioti. 10. Regolazione post-trascrizionale da parte del ferro. 11. Maturazione dell'RNA eucariotico: inserimento del cappuccio, poliadenilazione, rimozione degli introni (splicing). 12. Cenni sui MicroRNA: struttura e funzione. Biosintesi e controllo dei microRNA da parte dei nutrienti. Cenni sui Long non coding RNA: struttura e funzione. 13. Sirtuine, struttura e funzione, meccanismi molecolari e cellulari di controllo del metabolismo. 14. Cenni sulla dieta della longevità, principi cellulari e metabolici, applicazione nei topi e nell'uomo.

FISIOLOGIA VEGETALE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire le conoscenze per la comprensione del ruolo dell'alimentazione nel corretto mantenimento e omeostasi della funzionalità cellulare e nella prevenzione di patologie correlate alla dieta. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE:** In base alle conoscenze acquisite, lo studente dovrà essere in grado di: 1) spiegare come le piante vascolari terrestri usano l'energia luminosa per assimilare l'anidride carbonica in amido e saccarosio 2) illustrare quali sono le principali classi di metaboliti secondari, il loro ruolo biologico nelle piante e le loro proprietà nutraceutiche ed il loro uso a fini salutistici 3) valutare i rischi e i benefici conseguenti all'uso in agricoltura di piante geneticamente modificate. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di valutare gli effetti degli alimenti nel mantenimento dell'omeostasi cellulare e tissutale in dipendenza della specificità d'organo in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Sarà anche vagliata la capacità applicativa in termini di acquisizione di competenze di tipo metodologico, tecnologico e strumentale per le metodologie biochimiche **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali processi di assimilazione ed utilizzo degli alimenti e dei principali marcatori di alterazioni metaboliche in base alle più recenti acquisizioni riportate nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative ai meccanismi molecolari attraverso i quali l'alimentazione supporta la salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche nel campo della Fisiologia vegetale. Si richiede, inoltre, autonomia di giudizio in termini di acquisizione di consapevolezza per valutare ed interpretare i dati sperimentali di laboratorio.

Docente: MARRA MAURO

1. La cellula vegetale. Organelli caratteristici delle piante: vacuolo, cloroplasti, micro corpi, parete cellulare. 2. Fotosintesi. Metabolismo del carbonio: piante C3, C4 e CAM. Sintesi del saccarosio e dell'amido. 3. Metabolismo secondario: principali classi di metaboliti secondari: terpeni, composti fenolici, alcaloidi. Ruolo dei metaboliti secondari nella pianta. Applicazioni salutistiche e nutraceutiche dei metaboliti secondari. 4. Biotecnologie vegetali: Piante geneticamente modificate: principali tecniche di trasformazione, utilizzo delle piante transgeniche, applicazioni in campo agroalimentare

COMUNICARE LA NUTRIZIONE OGGI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti i principi fondamentali della Comunicazione in Nutrizione, le tecniche di base per una comunicazione efficace (verbale, scritta, in video) sia negli ambiti scientifici (congressi, seminari) che negli ambiti divulgativi (social media, web, stampa,) e nella pratica clinica. Al termine dell'insegnamento, lo studente avrà migliorato le sue capacità comunicative ed espressive, avrà appreso le tecniche e i linguaggi da utilizzare in ambito scientifico- divulgativo e gli strumenti per progettare campagne per il miglioramento delle abitudini alimentari e stili di vita. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE:** Lo studente apprenderà i principi di base della Comunicazione in Nutrizione, le tecniche di base per una comunicazione efficace (in video, verbale, scritta) in ambito scientifico (congressi, seminari), in ambito divulgativo (stampa, web, social media) e nella pratica clinica. Lo studente apprenderà e comprenderà i nuovi linguaggi dei social media (Instagram, Facebook, Pinterest), del web, della stampa e della comunicazione. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di applicare le tecniche di comunicazione fornite dall'insegnamento, per costruire la propria immagine comunicativa, comprendere ed individuare gli elementi chiave di una ricerca, di saperla valorizzare sia in ambito scientifico, che in ambito divulgativo. Lo studente dovrà essere in grado di individuare gli elementi chiave per il miglioramento delle abitudini alimentari e degli stili di vita. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e la formazione della capacità critica verranno favorite attraverso la discussione in aula di articoli a carattere scientifico-divulgativi (news) pubblicati su testate internazionali e nazionali (stampa, web), sui social media e la visione di estratti di documentari e la loro analisi. Verrà stimolato il dibattito attraverso la modalità di lezione flipped-classroom, e il confronto in aula attraverso la ricerca delle criticità che emergono nella comunicazione della scienza della nutrizione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Il corso è fortemente orientato a migliorare le abilità comunicative degli studenti attraverso la conoscenza e la pratica di tecniche di comunicazione efficaci come l'active listening e l'effective communication. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo semplice, chiaro e corretto ad un pubblico non specializzato i messaggi che arrivano dal mondo scientifico. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà essere in grado di individuare gli elementi chiave dei risultati di una ricerca scientifica e di saperli valorizzare sia per la presentazione a un pubblico specializzato nell'ambito di congressi e seminari c ma soprattutto per la disseminazione sui social media, stampa, web e nella pratica clinica.



Docente: RUGGERI STEFANIA

Comunicazione della Scienza. La nutrizione nei media, new media e nei social media. Linguaggi nei media, new media e nei social media: elementi base, tecniche di scrittura, di comunicazione verbale e in video. Tecniche per una comunicazione efficace in nutrizione: communication skills. "How to get your message out". Il piano di comunicazione. Comunicare con il paziente. Progettare una campagna per il miglioramento delle abitudini alimentari e degli stili di vita.

NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il principale obiettivo è quello di fornire agli studenti che saranno futuri Biologi nutrizionisti, le più recenti conoscenze sui nuovi alimenti e sulla sicurezza alimentare. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente: • sulla caratterizzazione delle conseguenze nutrizionali, economico-sociali ed ambientali dei nuovi alimenti (a confronto con quelle degli alimenti tradizionali), attraverso un approccio epidemiologico e molecolare; • sui principi e requisiti nel settore della sicurezza alimentare con particolare riferimento i) ai differenti fattori di crescita intrinseci ed estrinseci dei microorganismi negli alimenti tradizionali e nei Nuovi Alimenti, ii) alle più recenti Normative Comunitarie e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, iii) ai sistemi gestione del rischio nella filiera alimentare **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula dei più recenti dati scientifici riguardanti i Nuovi Alimenti e delle Normative Comunitarie che ne regolamentano l'immissione sul mercato e garantiscono la salute del consumatore. In tal modo si potranno valutare le capacità che lo studente avrà acquisito soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze nutrizionali e legislative. Lo studente inoltre dovrà mostrare di aver acquisito a capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana e la Sicurezza Alimentare **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche e legislative nell'ambito della nutrizione e della sicurezza alimentare. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto e dovrà mostrare accresciute capacità di interazione e comunicazione in ambito interdisciplinare. Dovrà inoltre, essere in grado di comunicare le proprie conoscenze sia in forma scritta che orale, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta, prestando particolare attenzione all'informazione ed alla educazione degli operatori istituzionali e della popolazione generale sui principi della corretta alimentazione e sulla sicurezza alimentare. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la conoscenza e la capacità di utilizzazione delle fonti di aggiornamento a disposizione del Biologo Nutrizionista e di programmare in maniera autonoma la propria attività professionale nel rispetto delle Normative vigenti.

NUOVI ALIMENTI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il principale obiettivo è quello di fornire agli studenti che saranno futuri Biologi nutrizionisti, le più recenti conoscenze sui nuovi alimenti. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente: • sulla caratterizzazione delle conseguenze nutrizionali, economico-sociali ed ambientali dei nuovi alimenti (a confronto con quelle degli alimenti tradizionali), attraverso un approccio epidemiologico e molecolare; **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula dei più recenti dati scientifici riguardanti i Nuovi Alimenti e delle Normative Comunitarie che ne regolamentano l'immissione sul mercato e garantiscono la salute del consumatore. In tal modo si potranno valutare le capacità che lo studente avrà acquisito soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze nutrizionali e legislative. Lo studente inoltre dovrà mostrare di aver acquisito a capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana e la Sicurezza Alimentare **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche e legislative nell'ambito della nutrizione e della sicurezza alimentare. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto e dovrà mostrare accresciute capacità di interazione e comunicazione in ambito interdisciplinare. Dovrà inoltre, essere in grado di comunicare le proprie conoscenze sia in forma scritta che orale, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta, prestando particolare attenzione all'informazione ed alla educazione degli operatori istituzionali e della popolazione generale sui principi della corretta alimentazione e sulla sicurezza alimentare. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la conoscenza e la capacità di utilizzazione delle fonti di aggiornamento a disposizione del Biologo Nutrizionista e di programmare in maniera autonoma la propria attività professionale nel rispetto delle Normative vigenti.

Docente: GASPERI VALERIA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche e seminari sui - 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 ed estrinseci dei microorganismi negli alimenti - Normativa Comunitaria nel campo della sicurezza alimentare

SICUREZZA ALIMENTARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il principale obiettivo è quello di fornire agli studenti che saranno futuri Biologi nutrizionisti, le più recenti conoscenze sulla sicurezza alimentare. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente: • sui principi e requisiti nel settore della sicurezza alimentare con particolare riferimento i) ai differenti fattori di crescita intrinseci ed estrinseci dei microorganismi negli alimenti tradizionali e nei Nuovi Alimenti, ii) alle più recenti Normative Comunitarie e nazionali nel campo della sicurezza alimentare, iii) ai sistemi gestione del rischio nella filiera alimentare **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula dei

più recenti dati scientifici riguardanti i Nuovi Alimenti e delle Normative Comunitarie che ne regolamentano l'immissione sul mercato e garantiscono la salute del consumatore. In tal modo si potranno valutare le capacità che lo studente avrà acquisito soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze nutrizionali e legislative. Lo studente inoltre dovrà mostrare di aver acquisito a capacità di raccogliere e interpretare i dati teorici e sperimentali di letteratura che permetteranno di costruire la base utile ad esprimere giudizi autonomi nel campo delle problematiche di ricerca e di opinione pubblica riguardante la Nutrizione Umana e la Sicurezza Alimentare **ABILITÀ COMUNICATIVE**: La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche e legislative nell'ambito della nutrizione e della sicurezza alimentare. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto e dovrà mostrare accresciute capacità di interazione e comunicazione in ambito interdisciplinare. Dovrà inoltre, essere in grado di comunicare le proprie conoscenze sia in forma scritta che orale, adeguando il livello della comunicazione agli interlocutori cui è rivolta, prestando particolare attenzione all'informazione ed alla educazione degli operatori istituzionali e della popolazione generale sui principi della corretta alimentazione e sulla sicurezza alimentare. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO**: Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la conoscenza e la capacità di utilizzazione delle fonti di aggiornamento a disposizione del Biologo Nutrizionista e di programmare in maniera autonoma la propria attività professionale nel rispetto delle Normative vigenti.

Docente: DELIBATO ELISABETTA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche e seminari sui - 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

CHIMICA ALIMENTI, TECNOLOGIE ALIMENTARI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Conoscenza e capacità di comprensione Fornire le conoscenze di base su composizione chimica dei principali gruppi di alimenti; dei prodotti dietetici, additivi, edulcoranti, contaminanti e delle modificazioni qualitative e nutrizionali degli alimenti stessi e di fornire agli studenti le nozioni fondamentali sulle più avanzate tecnologie utilizzate per la produzione e la conservazione degli alimenti, evidenziando gli aspetti critici sulle modifiche delle proprietà nutrizionali, sulla qualità e sulla sicurezza nutrizionale degli alimenti. L'insegnamento si propone inoltre di fornire le conoscenze sui principi e metodologie delle tecniche strumentali ufficiali per le analisi di laboratorio degli alimenti. Al termine dell'insegnamento, gli studenti saranno in grado valutare la composizione chimica degli alimenti e il significato e l'efficacia dei trattamenti tecnologici. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE**: Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito della chimica degli alimenti ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. Inoltre si richiede che lo studente apprenda le modalità con cui vengono condotti di trattamenti tecnologici, di comprenderne a pieno il loro significato e le loro conseguenze sulla qualità, sicurezza e sul valore nutrizionale degli alimenti. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE**: Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito della chimica degli alimenti e delle tecnologie alimentari ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. Inoltre lo studente dovrà essere in grado di riconoscere gli ambiti di applicabilità dei diversi trattamenti tecnologici e acquisire la capacità di applicarli anche nell'ambito della sua futura professione; di saper organizzare un protocollo di campionamento e di studio in ambito chimico- tecnologico. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO**: L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali argomenti trattati nelle lezioni, stimolando il dibattito sui più recenti dati sperimentali riguardanti la chimica degli alimenti e le tecnologie alimentari. **ABILITÀ COMUNICATIVE**: La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche relative agli argomenti trattati nel corso nell'ambito della salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO**: Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame.

CHIMICA ALIMENTI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Conoscenza e capacità di comprensione Fornire le conoscenze di base su composizione chimica dei principali gruppi di alimenti; dei prodotti dietetici, additivi, edulcoranti, contaminanti e delle modificazioni qualitative e nutrizionali degli alimenti stessi. L'insegnamento si propone inoltre di fornire le conoscenze sui principi e metodologie delle tecniche strumentali ufficiali per le analisi di laboratorio degli alimenti. Al termine dell'insegnamento, gli studenti saranno in grado valutare la composizione chimica degli alimenti. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE**: Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito della chimica degli alimenti ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE**: Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito della chimica degli alimenti ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO**: L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali argomenti trattati nelle lezioni, stimolando il dibattito sui più recenti dati sperimentali riguardanti la chimica degli alimenti. **ABILITÀ COMUNICATIVE**: La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche relative agli argomenti trattati nel corso nell'ambito della salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO**: Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame.

Docente: FEZZA FILOMENA

• Classificazione e tabelle di composizione degli alimenti. • Proteine, glucidi e lipidi di origine alimentare: classificazione, proprietà chimico-fisiche e funzionali • Acqua negli alimenti: caratteristiche chimico-fisiche e ruolo nella conservazione degli alimenti • Modifiche e trasformazioni dei principi nutritivi: inacidimento, irrancidimento, ossidazione, termodegradazione, fermentazione, retrogradazione, denaturazione, reazione di Maillard, putrefazione. • Composizione chimica degli alimenti: cereali, pseudocereali, legumi, ortaggi e verdura, frutta, latte e • derivati, carne e derivati, pesce e conserve ittiche, uova, condimenti, bevande alcoliche. • Contaminazione chimica degli alimenti • Additivi alimentari • Edulcoranti • Sostanze responsabili dei caratteri organolettici degli alimenti • Prodotti dietetici

Docente: GASPERI VALERIA

• Classificazione e tabelle di composizione degli alimenti. • Proteine, glucidi e lipidi di origine alimentare: classificazione, proprietà chimico-fisiche e funzionali
• Acqua negli alimenti: caratteristiche chimico-fisiche e ruolo nella conservazione degli alimenti • Modifiche e trasformazioni dei principi nutritivi: inacidimento, irrancidimento, ossidazione, termodegradazione, fermentazione, retrogradazione, denaturazione, reazione di Maillard, putrefazione. • Composizione chimica degli alimenti: cereali, pseudocereali, legumi, ortaggi e verdura, frutta, latte e • derivati, carne e derivati, pesce e conserve ittiche, uova, condimenti, bevande alcoliche. • Contaminazione chimica degli alimenti • Additivi alimentari • Edulcoranti • Sostanze responsabili dei caratteri organolettici degli alimenti • Prodotti dietetici

TECNOLOGIE ALIMENTARI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Fornire agli studenti le nozioni fondamentali sulle più avanzate tecnologie utilizzate per la produzione e la conservazione degli alimenti, evidenziando gli aspetti critici sulle modifiche delle proprietà nutrizionali, sulla qualità e sulla sicurezza nutrizionale degli alimenti. L'insegnamento si propone inoltre di fornire le conoscenze sui principi e metodologie delle tecniche strumentali ufficiali per le analisi di laboratorio degli alimenti. Al termine dell'insegnamento, gli studenti saranno in grado valutare l'efficacia dei trattamenti tecnologici. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito della chimica degli alimenti ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. Inoltre si richiede che lo studente apprenda le modalità con cui vengono condotti di trattamenti tecnologici, di comprenderne a pieno il loro significato e le loro conseguenze sulla qualità, sicurezza e sul valore nutrizionale degli alimenti. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà acquisire capacità e competenze volte a saper traslare le informazioni teoriche e le abilità operative acquisite nell'ambito delle tecnologie alimentari ai contesti scientifici e tecnologici propri della professione di nutrizionista. Inoltre lo studente dovrà essere in grado di riconoscere gli ambiti di applicabilità dei diversi trattamenti tecnologici e acquisire la capacità di applicarli anche nell'ambito della sua futura professione; di saper organizzare un protocollo di campionamento e di studio in ambito chimico- tecnologico. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali argomenti trattati nelle lezioni, stimolando il dibattito sui più recenti dati sperimentali riguardanti le tecnologie alimentari. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche relative agli argomenti trattati nel corso nell'ambito della salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame.

Docente: RUGGERI STEFANIA

1. I concetti della qualità alimentare e della sicurezza nutrizionale 2. Gli alimenti: le classificazioni, le tabelle di composizione e altre banche dati. 3. Cereali e derivati: Tecnologie di produzione e relativi aspetti nutrizionali. Cereali raffinati e integrali e prodotti derivati. Gli pseudocereali. La fortificazione. 4. I formaggi: tecnologie di produzione industriali e artigianali 5. Latte e lattini fermentati: tecniche di risanamento, chimica e tecnologia dei probiotici. Tipologie di latte e lattini fermentati in commercio. 6. Frutta, verdure e ortaggi: dalla fase post-raccolta alle tecnologie di conservazione (conserve, surgelati e IV gamma). Effetto dei trattamenti tecnologici sui micronutrienti 7. I legumi: dalla fase post-raccolta all'appertizzazione. La soia: dai semi ai prodotti. 8. Oli: classificazione degli oli vegetali, gli oli di oliva, l'olio di palma. Tecnologie di estrazione degli oli e aspetti nutrizionali. 9. Carni e carni conservate: aspetti tecnologici e nutrizionali. 10. Prodotti ittici: tecniche di conservazione e qualità. 11. Sostanze che derivano dalle trasformazioni degli alimenti. Effetti dei trattamenti termici e tecnologici sulla qualità nutrizionale e sulla sicurezza degli alimenti . 12. Alimenti funzionali e nutraceutici . 13. I prodotti per le diete chetogeniche: tecnologie e caratteristiche nutrizionali. 14. Etichettatura dei prodotti alimentari: regolamentazione, ingredienti, claims nutrizionali. 15. Studio della composizione chimica e trasformazione degli alimenti: tecniche di campionamento, trattamento del campione. Concetti base per la determinazione analitica dei macro e micronutrienti e dei composti bioattivi.

SKINFOLD MEASUREMENT

in - Primo anno -

Conoscenza e comprensione: La valutazione della composizione corporea può fornire all'operatore sanitario informazioni preziose per educare e informare i clienti sul rischio di malattie croniche, valutare i risultati della dieta e dell'intervento sull'esercizio fisico e tenere traccia dei cambiamenti muscolo-scheletrici concomitanti con l'invecchiamento. L'uso della valutazione delle pliche cutanee per stimare la percentuale di grasso corporeo si è dimostrato valido rispetto alle stime generate dalla pesatura idrostatica. Se eseguita correttamente, l'errore standard della stima quando si confronta la valutazione delle pliche cutanee con la pesatura idrostatica è 3,5%, che è accettato come compromesso per l'economia e la praticità della valutazione delle pliche cutanee. Tuttavia, quando la valutazione delle pliche cutanee non viene eseguita correttamente, il potenziale errore viene gonfiato, rendendo i dati e i risultati risultanti fuorvianti e non applicabili. Applicare conoscenza e comprensione La plicometria è ampiamente utilizzata nei campi delle scienze motorie e della nutrizione clinica, probabilmente per la comodità dovuta al costo relativamente basso e alla portabilità dei calibri e al breve tempo di test. Poiché è necessaria un'ampia pratica del processo di valutazione delle pliche cutanee per sviluppare un valido professionista, è ovvio che un aumento nel numero di sessioni e opportunità all'interno del proprio curriculum dovrebbe portare a un miglioramento della prestazione professionale. Inoltre, i suggerimenti e gli spunti didattici appropriati da utilizzare durante queste esposizioni supervisionate sono probabilmente altrettanto importanti della quantità di tempo dedicata allo sviluppo delle abilità, ma potrebbero non essere compresi altrettanto bene. Capacità di giudizio Aumentare il numero di esposizioni alla valutazione delle pliche cutanee all'interno di un curriculum universitario aumenterebbe probabilmente la competenza. Capacità di comunicazione e apprendimento Il livello di abilità del tecnico skinfold può avere un grande impatto sull'affidabilità e l'accuratezza. Oltre all'identificazione del punto di riferimento, diverse tecniche critiche relative all'uso del calibro devono essere padroneggiate per generare valori di pliche cutanee riproducibili. Queste abilità includono, ma non sono limitate a, il corretto allineamento e posizionamento del calibro, la durata della misurazione (posizionamento da 1 a 2 s) e la rotazione dei siti misurati durante la valutazione. L'analisi completa di tutti gli aspetti tecnici della valutazione delle pliche cutanee e del modo in cui questi si riferiscono alla competenza resta da valutare completamente.

Docente: D'APOLITO LINA ILARAS

Esercitazioni teorico-pratiche di plicometria

METHODS IN BIOCHEMISTRY, MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Lo scopo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base delle principali tecniche di laboratorio (di biologia cellulare e molecolare, di biochimica e di biochimica clinica) utilizzate in campo nutrizionale. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente sulla valutazione, attraverso l'analisi di parametri biochimici, dello stato nutrizionale di soggetti sottoposti a regimi alimentari controllati (e non) e soggetti affetti da condizioni patologiche, in cui lo stato nutrizionale risulta particolarmente compromesso. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Il principale obiettivo del laboratorio di biochimica clinica è quello di avvicinare il Biologo nutrizionista alle più comuni tecniche di laboratorio, in particolare a quelle utili nell'interpretazione dello stato nutrizionale in diverse condizioni fisio-patologiche. Si svolgeranno lezioni pratiche allo scopo di mettere a conoscenza lo studente delle procedure legate al corretto funzionamento di un laboratorio di biochimica clinica in termini di qualità, efficienza, riproducibilità dei dati, validazione e refertazione, collegandosi anche ad argomenti svolti nel corso delle lezioni teoriche. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula delle più avanzate tecnologie e di casi clinici, in modo da valutare le acquisite capacità da parte dello studente soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze così da permettergli di fornire consigli per un adeguato e corretto apporto nutrizionale. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione e di casi clinici specifici, simulando eventualmente il modo in cui comunicare al soggetto interessato come correggere e migliorare il proprio apporto nutrizionale. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto. Infine, un altro obiettivo è quello di accrescere le capacità di interazione e comunicazione con il medico di laboratorio. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche con riferimento alle principali tecniche di Biochimica, Biologia molecolare, Biochimica clinica. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la capacità di interpretare in modo corretto e approfondito i dati biochimico-clinici, nonché i dati sperimentali di laboratorio.

METHODS IN BIOCHEMISTRY

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Lo scopo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base delle principali tecniche di laboratorio (di biologia cellulare e molecolare, di biochimica e di biochimica clinica) utilizzate in campo nutrizionale. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente sulla valutazione, attraverso l'analisi di parametri biochimici, dello stato nutrizionale di soggetti sottoposti a regimi alimentari controllati (e non) e soggetti affetti da condizioni patologiche, in cui lo stato nutrizionale risulta particolarmente compromesso. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Il principale obiettivo del laboratorio di biochimica clinica è quello di avvicinare il Biologo nutrizionista alle più comuni tecniche di laboratorio, in particolare a quelle utili nell'interpretazione dello stato nutrizionale in diverse condizioni fisio-patologiche. Si svolgeranno lezioni pratiche allo scopo di mettere a conoscenza lo studente delle procedure legate al corretto funzionamento di un laboratorio di biochimica clinica in termini di qualità, efficienza, riproducibilità dei dati, validazione e refertazione, collegandosi anche ad argomenti svolti nel corso delle lezioni teoriche. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula delle più avanzate tecnologie e di casi clinici, in modo da valutare le acquisite capacità da parte dello studente soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze così da permettergli di fornire consigli per un adeguato e corretto apporto nutrizionale. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione e di casi clinici specifici, simulando eventualmente il modo in cui comunicare al soggetto interessato come correggere e migliorare il proprio apporto nutrizionale. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto. Infine, un altro obiettivo è quello di accrescere le capacità di interazione e comunicazione con il medico di laboratorio. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche con riferimento alle principali tecniche di Biochimica, Biologia molecolare, Biochimica clinica. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la capacità di interpretare in modo corretto e approfondito i dati biochimico-clinici, nonché i dati sperimentali di laboratorio.

Docente: CATANI MARIA VALERIA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche sullo stress ossidativo e sulle tecniche di Biochimica e Biologia molecolare, tese a valutare il patrimonio ossidante e anti-ossidante di cellule specifiche, sia in vitro sia in vivo. Il laboratorio di biochimica clinica includerà: principi generali di organizzazione del laboratorio; equilibrio acido-base; ematologia e coagulazione; anemia; studio della funzionalità renale e epatica; dislipidemia e aterosclerosi; ipertensione; diabete; metodi diagnostici biochimici e molecolari per la diagnosi alimentare della malattia celiaca; principi di biologia molecolare clinica; parametri biochimici e misurazione dello stato nutrizionale.

METHODS IN MOLECULAR BIOLOGY AND CLINICAL BIOCHEMISTRY

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Lo scopo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base delle principali tecniche di laboratorio (di biologia cellulare e molecolare, di biochimica e di biochimica clinica) utilizzate in campo nutrizionale. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il corso intende svolgere un'attività teorico-pratica incentrata principalmente sulla valutazione, attraverso l'analisi di parametri biochimici, dello stato nutrizionale di soggetti sottoposti a regimi alimentari controllati (e non) e soggetti affetti da condizioni patologiche, in cui lo stato nutrizionale risulta particolarmente compromesso. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Il principale obiettivo del laboratorio di biochimica clinica è quello di avvicinare il Biologo nutrizionista alle più comuni tecniche di laboratorio, in particolare a quelle utili nell'interpretazione dello stato nutrizionale in diverse condizioni fisio-patologiche. Si svolgeranno lezioni pratiche allo scopo di mettere a conoscenza lo studente delle procedure legate al corretto funzionamento di un laboratorio di biochimica clinica in termini di qualità, efficienza, riproducibilità dei dati, validazione e refertazione, collegandosi anche ad argomenti svolti nel corso delle lezioni teoriche. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'autonomia di giudizio potrà essere verificata soprattutto attraverso la discussione in aula delle più avanzate tecnologie e di casi clinici, in modo da valutare le acquisite capacità da parte dello studente soprattutto in termini di approfondimento delle proprie conoscenze così da permettergli di fornire consigli per un adeguato e corretto apporto nutrizionale. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione e di casi clinici specifici, simulando eventualmente il modo in cui comunicare al soggetto interessato come correggere e migliorare il proprio apporto nutrizionale. Lo studente dovrà essere in



grado di comunicare in modo chiaro e corretto. Infine, un altro obiettivo è quello di accrescere le capacità di interazione e comunicazione con il medico di laboratorio. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito conoscenza e capacità di comprensione, in termini di acquisizione di competenze teoriche con riferimento alle principali tecniche di Biochimica, Biologia molecolare, Biochimica clinica. Lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento della prova di valutazione, ma anche la capacità di interpretare in modo corretto e approfondito i dati biochimico-clinici, nonché i dati sperimentali di laboratorio.

Docente: MINIERI MARILENA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche sullo stress ossidativo e sulle tecniche di Biochimica e Biologia molecolare, tese a valutare il patrimonio ossidante e anti-ossidante di cellule specifiche, sia in vitro sia in vivo. Il laboratorio di biochimica clinica includerà: principi generali di organizzazione del laboratorio; equilibrio acido-base; ematologia e coagulazione; anemia; studio della funzionalità renale e epatica; dislipidemia e aterosclerosi; ipertensione; diabete; metodi diagnostici biochimici e molecolari per la diagnosi alimentare della malattia celiaca; principi di biologia molecolare clinica; parametri biochimici e misurazione dello stato nutrizionale.

MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI, MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI Il modulo di Microbiologia applicata agli alimenti ha come obiettivo quello di sviluppare: i) la conoscenza e l'applicazione delle metodiche analitiche per l'identificazione dei microrganismi nelle diverse matrici alimentari ed in distinti momenti della filiera produttiva, ii) la conoscenza e l'applicazione della normativa vigente, relativa al controllo ufficiale e all'autocontrollo, per garantire la sicurezza alimentare, iii) la conoscenza e l'applicazione dei criteri microbiologici relativi alle diverse categorie alimentari. Il principale obiettivo che il modulo di Microbiologia agroalimentare si propone è quello di fare acquisire allo studente conoscenze relative ai processi patogenetici di infezione ed intossicazione, con particolare riguardo a batteri, virus, miceti e protozoi che possono essere veicolati nell'ospite attraverso la via alimentare. Tali conoscenze costituiscono un indispensabile presupposto per poter affrontare le argomentazioni connesse al modulo di Microbiologia applicata agli alimenti. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE:** Lo studente dovrà acquisire le conoscenze necessarie ad identificare eventuali problematiche correlate al controllo microbiologico degli alimenti e all'eventuale elaborazione di un successivo piano di intervento. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:** Le conoscenze acquisite troveranno applicazione nel settore agroalimentare per lo svolgimento di attività di controllo, gestione e coordinamento nell'ambito della filiera agroalimentare, allo scopo di garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà sollecitata mediante la presentazione di specifiche situazioni, in cui lo studente sarà chiamato a prospettare la sua ipotesi di intervento. L'integrazione del percorso didattico con incontri tenuti da ricercatori che svolgono specifiche attività nel settore della sicurezza alimentare a livello nazionale assolve principalmente a questa funzione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa dello studente verrà incrementata attraverso la sollecitazione a formulare quesiti o a rispondere a domande inerenti agli argomenti trattati. Gli studenti dovranno essere in grado di spiegare ad altri ciò che hanno appreso in modo sintetico ed analitico, usando una terminologia appropriata. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Gli studenti devono essere in grado di implementare le conoscenze acquisite consultando testi in lingua italiana o in inglese e articoli pubblicati su riviste scientifiche inerenti alla loro attività professionale.

MICROBIOLOGIA AGROALIMENTARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il principale obiettivo che il modulo di Microbiologia agroalimentare si propone è quello di fare acquisire allo studente conoscenze relative ai processi patogenetici di infezione ed intossicazione, con particolare riguardo a batteri, virus, miceti e protozoi che possono essere veicolati nell'ospite attraverso la via alimentare. Tali conoscenze costituiscono un indispensabile presupposto per poter affrontare le argomentazioni connesse al modulo di Microbiologia applicata agli alimenti. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRESIONE:** Lo studente dovrà acquisire le conoscenze necessarie ad identificare eventuali problematiche correlate al controllo microbiologico degli alimenti e all'eventuale elaborazione di un successivo piano di intervento. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:** Le conoscenze acquisite troveranno applicazione nel settore agroalimentare per lo svolgimento di attività di controllo, gestione e coordinamento nell'ambito della filiera agroalimentare, allo scopo di garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà sollecitata mediante la presentazione di specifiche situazioni, in cui lo studente sarà chiamato a prospettare la sua ipotesi di intervento. L'integrazione del percorso didattico con incontri tenuti da ricercatori che svolgono specifiche attività nel settore della sicurezza alimentare a livello nazionale assolve principalmente a questa funzione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa dello studente verrà incrementata attraverso la sollecitazione a formulare quesiti o a rispondere a domande inerenti agli argomenti trattati. Gli studenti dovranno essere in grado di spiegare ad altri ciò che hanno appreso in modo sintetico ed analitico, usando una terminologia appropriata.

Docente: BALESTRIERI EMANUELA

Microrganismi patogeni ed interazione con l'ospite Fondamenti di sicurezza alimentare: infezioni ed intossicazioni Coinvolgimento dei miceti nei processi alimentari Le micotossine Principi di batteriologia generale Difese dell'ospite e risposta immunitaria alle infezioni Il microbiota del tratto gastro intestinale Batteri responsabili di patologie alimentari Microrganismi probiotici Principi di virologia generale con particolare riferimento ai Virus Enterici Le parassitosi alimentari Protozoi Metazoi Prioni

Docente: MATTEUCCI CLAUDIA

Microrganismi patogeni ed interazione con l'ospite Fondamenti di sicurezza alimentare: infezioni ed intossicazioni Coinvolgimento dei miceti nei processi alimentari Le micotossine Principi di batteriologia generale Difese dell'ospite e risposta immunitaria alle infezioni Il microbiota del tratto gastro intestinale Batteri responsabili di patologie alimentari Microrganismi probiotici Principi di virologia generale con particolare riferimento ai Virus Enterici Le parassitosi alimentari Protozoi Metazoi Prioni

MICROBIOLOGIA APPLICATA AGLI ALIMENTI

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Il modulo di Microbiologia applicata agli alimenti ha come obiettivo quello di sviluppare: i) la conoscenza e l'applicazione delle metodiche analitiche per l'identificazione dei microrganismi nelle diverse matrici alimentari ed in distinti momenti della filiera produttiva, ii) la conoscenza e l'applicazione della normativa vigente, relativa al controllo ufficiale e all'autocontrollo, per garantire la sicurezza alimentare, iii) la conoscenza e l'applicazione dei criteri microbiologici relativi alle diverse categorie alimentari. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPRENSIONE:** Lo studente dovrà acquisire le conoscenze necessarie ad identificare eventuali problematiche correlate al controllo microbiologico degli alimenti e all'eventuale elaborazione di un successivo piano di intervento. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE:** Le conoscenze acquisite troveranno applicazione nel settore agroalimentare per lo svolgimento di attività di controllo, gestione e coordinamento nell'ambito della filiera agroalimentare, allo scopo di garantire la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà sollecitata mediante la presentazione di specifiche situazioni, in cui lo studente sarà chiamato a prospettare la sua ipotesi di intervento. L'integrazione del percorso didattico con incontri tenuti da ricercatori che svolgono specifiche attività nel settore della sicurezza alimentare a livello nazionale assolve principalmente a questa funzione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa dello studente verrà incrementata attraverso la sollecitazione a formulare quesiti o a rispondere a domande inerenti agli argomenti trattati. Gli studenti dovranno essere in grado di spiegare ad altri ciò che hanno appreso in modo sintetico ed analitico, usando una terminologia appropriata. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Gli studenti devono essere in grado di implementare le conoscenze acquisite consultando testi in lingua italiana o in inglese e articoli pubblicati su riviste scientifiche inerenti alla loro attività professionale.

Docente: DELIBATO ELISABETTA

Sicurezza alimentare e analisi del rischio HACCP e gestione del rischio microbiologico nelle filiere degli alimenti di origine animale HACCP e gestione del rischio microbiologico nelle filiere degli alimenti di origine non animale Il laboratorio di microbiologia degli alimenti Metodi analitici per la determinazione dei batteri patogeni negli alimenti Microrganismi utili ed indesiderati negli alimenti Infezioni e tossinfezioni alimentari in gravidanza: implicazioni nella trasmissione materno fetale

Docente: MATTEUCCI CLAUDIA

Sicurezza alimentare e analisi del rischio HACCP e gestione del rischio microbiologico nelle filiere degli alimenti di origine animale HACCP e gestione del rischio microbiologico nelle filiere degli alimenti di origine non animale Il laboratorio di microbiologia degli alimenti Metodi analitici per la determinazione dei batteri patogeni negli alimenti Microrganismi utili ed indesiderati negli alimenti Infezioni e tossinfezioni alimentari in gravidanza: implicazioni nella trasmissione materno fetale

DIRITTO AGROALIMENTARE, POLITICA ECONOMICA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI L'insegnamento si propone di completare la preparazione integrando con specifiche competenze giuridiche la conoscenza di istituti che, trattati ampiamente sul piano tecnologico e scientifico, richiedono uno specifico inquadramento ai fini dell'impiego nell'esercizio della professione di biologo nutrizionista. Far comprendere, inoltre, ai discenti come sono regolamentati i mercati e quali e quante forme di mercato esistono. Ancora, si intende far comprendere ai discenti quale è il ruolo del consumatore all'interno dei differenti mercati e come questo ultimo si comporta nel momento in cui effettua le

scelte per migliorare il suo beneficio netto. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Le norme e i principi che governano il diritto agroalimentare sono presentate in chiave teorica per essere successivamente completate dallo studio dei casi pratici, al fine di assicurare gli strumenti concettuali, normativi ed operativi necessari per affrontare le problematiche legali più comuni in un settore così delicato, sia per la completezza di analisi dei profili giuridici, sia per la sua interdisciplinarietà. Lo Studente dovrà anche aver acquisito specifiche competenze economiche circa il rapporto produttore-consumatore, in modo da applicare tale conoscenza nell'esercizio della professione di biologo nutrizionista. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Le lezioni frontali del diritto agroalimentare consentono allo Studente di sviluppare senso critico e autonomia di giudizio in fase applicativa, trovando soluzioni immediatamente spendibili nell'esercizio della propria professione. Lo Studente sarà in grado di analizzare in maniera critica i diversi elementi che regolano le scelte individuali di consumo e produzione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Il corso consente allo Studente di maturare un linguaggio tecnico-giuridico attraverso la lettura e l'apprendimento dei principali regolamenti europei e della normativa nazionale di riferimento. La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula degli aggiornamenti normativi e delle recenti indagini di mercato. Conoscenza e capacità di comprensione sono valutate attraverso la presentazione di casi pratici presentati e discussi nel corso della lezione, dedicando, altresì, ampio spazio al confronto e all'interazione in aula, così da consentire ai partecipanti una puntuale e concreta applicazione della materia **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame e per l'esercizio della professione di biologo nutrizionista.

DIRITTO AGROALIMENTARE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI L'insegnamento si propone di completare la preparazione integrando con specifiche competenze giuridiche la conoscenza di istituti che, trattati ampiamente sul piano tecnologico e scientifico, richiedono uno specifico inquadramento ai fini dell'impiego nell'esercizio della professione di biologo nutrizionista. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Le norme e i principi che governano il diritto agroalimentare sono presentate in chiave teorica per essere successivamente completate dallo studio dei casi pratici, al fine di assicurare gli strumenti concettuali, normativi ed operativi necessari per affrontare le problematiche legali più comuni in un settore così delicato, sia per la completezza di analisi dei profili giuridici, sia per la sua interdisciplinarietà. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Le lezioni frontali del diritto agroalimentare consentono allo Studente di sviluppare senso critico e autonomia di giudizio in fase applicativa, trovando soluzioni immediatamente spendibili nell'esercizio della propria professione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Il corso consente allo Studente di maturare un linguaggio tecnico-giuridico attraverso la lettura e l'apprendimento dei principali regolamenti europei e della normativa nazionale di riferimento. La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula degli aggiornamenti normativi e delle recenti indagini di mercato. Conoscenza e capacità di comprensione sono valutate attraverso la presentazione di casi pratici presentati e discussi nel corso della lezione, dedicando, altresì, ampio spazio al confronto e all'interazione in aula, così da consentire ai partecipanti una puntuale e concreta applicazione della materia **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame e per l'esercizio della professione di biologo nutrizionista.

Docente: MASINI STEFANO

- Profili introduttivi - Ordine giuridico del mercato e tutela del consumatore – Definizione della «materia» alimentazione e analisi delle competenze – Sistema e caratteri distintivi dei prodotti alimentari – Profili di igiene, qualità e sicurezza dei prodotti alimentari - Approccio One health e sostenibilità ambientale – Aspetti dell'autocontrollo aziendale e della responsabilità del produttore – Norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari – Norme in materia di segni distintivi dei prodotti alimentari – Norme in materia di pubblicità dei prodotti alimentari – Prodotti alimentari ottenuti con metodo biologico – Prodotti alimentari ottenuti con tecniche di ingegneria genetica – Aspetti della tutela penale della salute pubblica e degli scambi commerciali dei prodotti alimentari.

POLITICA ECONOMICA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI L'insegnamento si propone di far comprendere ai discenti come sono regolamentati i mercati e quali e quante forme di mercato esistono. Ancora, si intende far comprendere ai discenti quale è il ruolo del consumatore all'interno dei differenti mercati e come questo ultimo si comporta nel momento in cui effettua le scelte per migliorare il suo beneficio netto. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo Studente dovrà aver acquisito specifiche competenze economiche circa il rapporto produttore-consumatore, in modo da applicare tale conoscenza nell'esercizio della professione di biologo nutrizionista. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Le lezioni frontali consentono allo Studente di sviluppare senso critico e autonomia di giudizio in fase applicativa, trovando soluzioni immediatamente spendibili nell'esercizio della propria professione. Lo Studente sarà in grado di analizzare in maniera critica i diversi elementi che regolano le scelte individuali di consumo e produzione. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula degli aggiornamenti normativi e delle recenti indagini di mercato. Conoscenza e capacità di comprensione sono valutate attraverso la presentazione di casi pratici presentati e discussi nel corso della lezione, dedicando, altresì, ampio spazio al confronto e all'interazione in aula, così da consentire ai partecipanti una puntuale e concreta applicazione della materia **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito le conoscenze necessarie per il superamento dell'esame e per l'esercizio della professione di biologo nutrizionista.

Docente: MENNINI FRANCESCO SAVERIO

Nel corso verranno approfonditi gli elementi basilari della teoria delle scelte individuali di consumo e produzione, con particolare attenzione alla teoria neo-classica del valore e dei costi, nonché alle forme di mercato del monopolio e della concorrenza perfetta. Si accennerà infine a elementi di teoria dello scambio ad ai teoremi dell'economia del benessere. 1) Pensare da economisti: domanda e offerta 2) La scelta razionale del consumatore 3) Domanda individuale e domanda di mercato 4) L'impresa produttrice 5) La tecnologia 6) I costi 7) La concorrenza perfetta 8) Il monopolio 9) Scambio e teoremi dell'economia del benessere

HEALTHY FOOD DESIGN

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire agli studenti i principi fondamentali del Food Design, dei diversi significati del cibo (es: aspetti semiotici, simbolici, antropologici, salutistici, sociali). Al termine dell'insegnamento, lo studente sarà in grado di progettare un nuovo alimento salutare, di

promuoverlo e di progettare itinerari eno-gastronomici. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente apprenderà i principi del Food Design, dei diversi significati del cibo (es: aspetti semiotici, simbolici, antropologici, salutistici, sociali) e comprenderà l'importanza dell'integrazione dei diversi significati del cibo, nell'ideazione e promozione di un nuovo alimento. Lo studente applicherà le conoscenze acquisite nella progettazione sia di nuovi alimenti per le piccole e medie imprese, che per il mercato estero e nella progettazione di itinerari eno-gastronomici. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di progettare un nuovo alimento per le piccole e medie imprese, valorizzare e comunicare i nuovi prodotti alimentari e quelli tradizionali nel contesto del territorio e per il mercato estero. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione dell'autonomia di giudizio e la formazione della capacità critica e di estrapolare concetti, verranno favorite attraverso la discussione in aula dei temi trattati nel corso con la modalità di lezione flipped-classroom, la visione di estratti di documentari su nuove esperienze di Food Design. Il dibattito e il confronto in aula stimolato attraverso la ricerca delle criticità che emergono nella progettazione del cibo ed esercitazioni pratiche. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Il corso è orientato a migliorare le abilità comunicative degli studenti attraverso la conoscenza e la pratica di tecniche di comunicazione efficaci utilizzate nell'Healthy Food Design, e nella progettazione di itinerari eno-gastronomici. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito per il superamento dell'esame le conoscenze di base del Food Design, dell'Healthy Food Design, di saper riconoscere i tratti distintivi /innovativi di un novel food considerando sia gli aspetti salutistici/nutrizionali che quelli sociali, antropologici.

Docente: RUGGERI STEFANIA

Food Design: elementi di Food Design. Il design nel settore agroalimentare. Storia del design del cibo. Food and design-driven innovation. 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": aspetti formali, sensoriali e percettivi. Gli oggetti del cibo. 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'eno-gastronomia come patrimonio culturale del territorio. Territorialità del gusto. Progettazione dell'accoglienza e narrazione del cibo e dei territori

MECCANISMI MOLECOLARI DI SENESCENZA CELLULARE E INVECCHIAMENTO

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: La senescenza cellulare è uno stato in cui la cellula non è più in grado di proliferare, ed è caratterizzata da una perdita della funzione fisiologica, da una resistenza all'apoptosi e da un'alterazione del metabolismo cellulare. Il fenotipo delle cellule senescenti ricapitola le alterazioni osservate durante l'invecchiamento dell'organismo. Il corso si propone di offrire agli studenti una panoramica sui meccanismi di base della senescenza cellulare e dell'invecchiamento e sulle principali tecniche per lo studio di tali fenomeni. Inoltre, verranno trattati fenomeni direttamente associati alla senescenza, quali variazioni nella regolazione epigenetica, della instabilità genomica e del metabolismo cellulare. Il corso in aggiunta fornirà allo studente le conoscenze dei meccanismi molecolari e potenziali applicazioni cliniche di condizioni metaboliche che regolano la senescenza (ad esempio la restrizione calorica). **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Gli studenti comprenderanno i meccanismi molecolari alla base della senescenza cellulare e l'invecchiamento oltre all'acquisizione di adeguate conoscenze delle tecniche per lo studio della senescenza. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Gli studenti sapranno quali tecniche e approcci sperimentali sono impiegati nello studio della senescenza cellulare. In aggiunta, gli studenti saranno in grado di presentare argomenti scientifici relativi ai meccanismi di induzione della senescenza. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Gli studenti acquisiranno la capacità di interpretare criticamente ed elaborare in autonomia i dati presenti nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Si prevede per gli studenti lo sviluppo di un linguaggio tecnico scientifico che permette di poter illustrare in modo sintetico e analitico i principi base senescenza cellulare e le principali cause di induzione della senescenza. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Al termine del corso gli studenti saranno in grado di leggere e comprendere descrizioni tecniche e pubblicazioni scientifiche nell'ambito della senescenza e dell'invecchiamento e delle sue applicazioni in campo nutrizionale e medico.

Docente: CANDI ELEONORA

La senescenza cellulare Alterazioni metaboliche e fisiologiche della senescenza cellulare e dell'invecchiamento Principali tecniche per lo studio della senescenza cellulare e dell'invecchiamento Regolazione epigenetica, instabilità genomica e metabolismo cellulare. Potenziali applicazioni cliniche di condizioni metaboliche che regolano la senescenza (restrizione calorica)

SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE

in - Secondo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento contribuisce al raggiungimento degli obiettivi formativi del Corso di Studio fornendo approfondite conoscenze sulla nutrizione umana e sulla dietetica applicata. Al termine del corso lo studente dovrà non solo conoscere il ruolo dell'alimentazione nella prevenzione di patologie correlate alla dieta ma anche essere in grado di elaborare piani dietetici in relazione a diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente dovrà conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA, linee guida, report World Cancer Research Fund, documenti OMS) e i criteri per la stesura di piani dietetici finalizzati alla prevenzione o alla terapia. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite nel campo della prevenzione delle malattie croniche non-trasmissibili e di elaborare piani dietetici appropriati in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali documenti finalizzati a contrastare stili di vita scorretti (linee guida alimentari nazionali e internazionali per il trattamento/prevenzione dell'obesità, delle patologie cardiovascolari, del cancro, del diabete, dell'ictus, etc) e attraverso la presentazione di diversi casi clinici e relative strategie dietetiche. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione/dietetica e verrà stimolato un dibattito sulle più recenti mode alimentari e sui falsi miti nel campo dell'alimentazione. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo dell'alimentazione sulla salute umana. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la stesura di piani dietetici personalizzati.

Docente: SAVINI ISABELLA



- Dietetica basata sull'evidenza. Alimentazione e patologie associate. Modelli alimentari e salute. Analisi critica di dieta alla moda.
- Alimentazione equilibrata: standard nutrizionali, livelli di assunzione di riferimento per la popolazione italiana (LARN), linee guida per una sana alimentazione, modelli grafici per l'educazione alimentare
- Criteri operativi per l'impostazione di uno schema dietetico. Anamnesi alimentare. Valutazione dello stato nutrizionale. Metodiche per la valutazione del dispendio energetico.
- Indicazioni dietetiche in condizioni fisiologiche (età evolutiva, terza età, gravidanza, allattamento, attività sportiva).
- Indicazioni dietetiche per la prevenzione dei tumori, delle patologie cardiovascolari e dell'obesità.
- Dietoterapia in differenti condizioni patologiche

NUTRIZIONE, INFIAMMAZIONE, CANCRO

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: La metabolomica è lo studio sistematico e ad ampio raggio di metaboliti presenti in un organismo o in un campione biologico. Il corso si propone di offrire agli studenti una panoramica sui principi base della metabolomica e sulle principali tecniche analitiche. Inoltre, il corso fornirà i concetti base delle applicazioni della metabolomica in diversi ambiti, facendo particolare riferimento ai cambiamenti metabolici nei tumori e nel processo di invecchiamento. Il corso in aggiunta fornirà allo studente le conoscenze dei meccanismi molecolari e potenziali applicazioni cliniche di regimi dietetici quali, restrizione calorica e dieta chetogenica. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Gli studenti comprenderanno la funzione e organizzazione cellulare del metaboloma umano mediante l'acquisizione di adeguate conoscenze delle tecniche analitiche di metabolomica. Inoltre, apprenderanno le principali alterazioni metaboliche coinvolte nella patogenesi della trasformazione neoplastica e come la dieta potrebbe modulare tali alterazioni. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Gli studenti sapranno quali tecniche e approcci sperimentali sono impiegati nella metabolomica. In aggiunta, gli studenti saranno in grado di presentare argomenti scientifici di metabolomica con riferimento principalmente alla relazione tra dieta/metabolismo/neoplasie. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Gli studenti acquisiranno la capacità di interpretare criticamente ed elaborare in autonomia i dati presenti nella letteratura scientifica. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Si prevede per gli studenti lo sviluppo di un linguaggio tecnico scientifico che permette di poter illustrare in modo sintetico e analitico i principi base della metabolomica e le principali alterazioni metaboliche nei tumori. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Al termine del corso gli studenti saranno in grado di leggere e comprendere descrizioni tecniche e pubblicazioni scientifiche nell'ambito della metabolomica e delle sue applicazioni in campo nutrizionale e medico.

Docente: AGOSTINI MASSIMILIANO

Introduzione. Terminologia e definizioni. La complessità chimica del metaboloma. Applicazioni e finalità della metabolomica. Approcci metabolomici. Le tecniche analitiche: Cenni di Cromatografia, Spettrometria di massa e Spettroscopia NMR. Il metabolismo delle cellule tumorali. Metabolismo ed invecchiamento. Stress ossidativo e ruolo degli antiossidanti. Profili metabolici della restrizione calorica, dieta chetogenica e applicazioni nel trattamento dei tumori. Metabolomica e infiammazione

BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE, FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE, ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE

in - Primo anno -

vedi singoli moduli del corso integrato

ANATOMIA DELL'APPARATO DIGERENTE

in - Primo anno -

Conoscenza e capacità di comprensione. Lo scopo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base della anatomia. Lo studente dovrà conoscere e comprendere i diversi livelli di organizzazione anatomica, la terminologia di posizione e direzionale, le modalità di funzionamento dell'apparato gastrointestinale ed i principi generali di regolazione meccanica e chimica, i meccanismi di controllo ed integrazione del sistema nervoso enterico simpatico e parasimpatico. Lo studente dovrà altresì acquisire la conoscenza dei meccanismi di digestione ed assorbimento dei nutrienti, equilibrio metabolico, e metabolismo corporeo. Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Lo studente dovrà essere in grado di spiegare i meccanismi alla base dell'equilibrio energetico tra assunzione di cibo, metabolismo, ruolo del sistema gastrointestinale e composizione corporea. Autonomia di giudizio. L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione degli argomenti trattati con lezioni interattive. Abilità comunicative. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare in modo chiaro e corretto le conoscenze relative agli argomenti trattati a lezione. Capacità di apprendimento. Al termine del corso, lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze e competenze relative all'anatomia dell'apparato digerente. Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa.

Docente: BOTTI FLAVIA

Introduzione allo studio dell'anatomia. Livelli di organizzazione, terminologia di posizione e direzionale, cavità corporee, apparato digerente e locomotore, apparato digerente e vascolarizzazione, apparato digerente e sistema linfatico, apparato digerente e sistema nervoso. Apparato digerente: generalità. Cavità orale, neurocranio e splanocranio, articolazione temporo-mandibolare, muscoli ed innervazione dello splanocranio. Cavità orale e ghiandole salivari. Generalità, vestibolo (labbra, guance, denti), cavità orale propriamente detta, palato duro e molle, lingua, ghiandole salivari maggiori. Faringe, Esofago. Struttura anatomica, vascolarizzazione, innervazione; deglutizione. Stomaco, Intestino tenue, intestino crasso, fegato, cistifellea, pancreas. Organizzazione anatomica, caratteristiche istologiche, vascolarizzazione, innervazione.

BIOLOGIA APPLICATA ALLA NUTRIZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Lo scopo del corso è quello di fornire agli studenti le conoscenze di base della biologia applicata alle Scienze della Nutrizione Umana. Inoltre, verranno introdotti studi sul ruolo dei nutrienti sia come agenti terapeutici anti-tumorali che anti-invecchiamento, alla restrizione calorica e alla Nutrigenomica. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRESIONE:** Al termine del corso, lo studente dovrà dimostrare di aver acquisito conoscenze e competenze relative alla biologia applicata. Capacità di fare collegamenti e di applicare le suddette conoscenze ai fini di una medicina personalizzata.

Docente: MICHENZI ALESSANDRO

Caratteristiche degli organismi viventi e principi generali di classificazione. Teorie evolutive. Struttura e funzione delle principali macromolecole biologiche. Organizzazione cellulare e correlazione struttura-funzione. Conoscenza dei concetti di metabolismo cellulare e conversione di energia nella cellula. Espressione dell'informazione genica e principi generali di regolazione genica. Meccanismi di divisione cellulare. Concetti di variabilità e continuità dell'informazione genetica negli organismi viventi. Modalità di trasmissione dei caratteri ereditari e metodologia dell'analisi genetica. Argomenti specifici del corso. Segnalazione cellulare: comunicazione intercellulare e comunicazione cellula-ambiente: Diversi tipi di segnalazione cellulare. Recettori di membrana e recettori citoplasmatici. Concetto di trasduzione del segnale e di secondo messaggero. Recettori legati alle proteine G. Recettori tirosin-chinasici. Ruolo delle protein-chinasi e delle fosfatasi nella risposta cellulare. Nutrienti e meccanismi cellulari di trasduzione del segnale. Controllo della proliferazione cellulare: Il ciclo cellulare, la sua logica, le sue fasi e la sua regolazione. La morte cellulare programmata (apoptosi). La senescenza cellulare. Alterazioni genetiche nel controllo della proliferazione cellulare e trasformazione neoplastica. Ruolo dei nutrienti nella modulazione dei processi molecolari coinvolti nella senescenza, apoptosi e trasformazione cellulare: metilazione del DNA e stress ossidativo. La restrizione calorica.

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Conoscenza e capacità di comprensione. Lo studente dovrà avere conoscenze dei meccanismi dell'ipotalamico, dei centri della fame e della sazietà per la regolazione del food intake. Acquisire la conoscenza delle modalità di funzionamento dell'apparato gastrointestinale ed i principi generali di regolazione meccanica e chimica, i meccanismi di controllo ed integrazione del sistema nervoso enterico simpatico e parasimpatico; secrezioni digestive ed assorbimento dei nutrienti. Lo studente dovrà conoscere l'equilibrio metabolico, ed il metabolismo corporeo. Comprendere i sistemi di regolazione del bilancio energetico dell'organismo umano. Lo studente dovrà conoscere il valore energetico degli alimenti; conoscere la teoria ed il funzionamento pratico della calorimetria diretta ed indiretta; dovrà conoscere il fabbisogno energetico in condizioni fisiologiche e richiesta energetica ed esercizio fisico. Acquisire la conoscenza dei principali reperti funzionali della composizione corporea nell'uomo sano. Capacità di applicare conoscenza e comprensione. Lo studente dovrà essere in grado di spiegare i meccanismi fisiologici alla base dell'equilibrio energetico tra assunzione di cibo, metabolismo, ruolo del sistema gastrointestinale e composizione corporea. Inoltre deve saper analizzare un referto impedenziometrico. Autonomia di giudizio. L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione degli argomenti trattati con lezioni interattive. Abilità comunicative. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo chiaro e corretto le conoscenze relative agli argomenti trattati a lezione. Capacità di apprendimento. Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la valutazione dello stato nutrizionale, Valutazione del bilancio energetico e della composizione corporea.

Docente: ANDREOLI ANGELA

Il sistema vivente Feedback Irritabilità e controllo Il mezzo interno L'omeostasi del mezzo interno La regolazione omeostatica Il controllo del comportamento alimentare Appetito, fame, sazietà I centri di controllo I segnali della distensione gastrica I meccanismi di controllo Le teorie (Teoria lipostatica; Teoria glucostatica; Teoria termostatica) La sete Il sistema gastrointestinale Regolazione gastrointestinale del food intake Regolazione ormonale del food intake Generalità e motilità Secrezioni Digestione ed assorbimento dei nutrienti Flora intestinale (Microbiota) La valutazione dello stato nutrizionale Anamnesi Esame obiettivo Valutazione dei parametri nutrizionali: misurazioni antropometriche Valutazione dei parametri biochimici Valutazione dei parametri immunologici Diagnostica per immagini ed esami di laboratorio La composizione corporea: valutazione, modelli, compartimenti I valori di riferimento della composizione corporea Compartimenti e modelli (Modello a due a 4, 5 o 6 componenti) Metodi di misurazione della composizione corporea diretti Pesata idrostatica - Tecniche a diluizione - Potassio totale corporeo o Potassio 40 (40K) - Analisi dell'attivazione neutronica (Calcio ed Azoto corporei totali) - Densitometria a raggi X (DXA) - Pletismografia a spostamento d'aria - Tecniche per immagine Metodi di misurazione della composizione corporea indiretti - Plicometria 143 - I principi biofisici dell'impedenziometria I fluidi corporei Acqua corporea (totale, intra-extra) Composizione dei fluidi corporei Bilancio idrico

Metodi di misura dei fluidi corporei Metabolismo e bilancio energetico Il metabolismo La funzione degli alimenti Il dispendio energetico Il bilancio energetico Componenti del dispendio energetico totale in un soggetto adulto Il Metabolismo Basale, La Termogenesi Indotta dalla Dieta Il Costo Energetico dell'Attività Fisica Metodi di misura del dispendio energetico La calorimetria diretta, La calorimetria indiretta, La calorimetria in telemetria Il metodo fattoriale (diario delle attività) Le formule del metabolismo basale Fisiologia dell'esercizio fisico Cenni di Fisiologia dello Sport Allenamento e adattamento muscolare, endocrino, osseo, cardio respiratorio in risposta all'attività sportiva Aspetti fisiologici e tecnico-metodologici di alcune attività sportive Richiesta energetica ed esercizio fisico Potenza aerobica e soglia anaerobica L'apparato muscolare scheletrico I termini: forza, velocità, potenza, resistenza Nutrizione sportiva Stima del costo energetico di alcune attività sportive (La corsa) Confronto tra alimentazione e attività sportiva (periodo di allenamento, competizione, recupero) Sport e reidratazione Tempi di recupero post attività sportiva e resintesi substrati energetici

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE, RISTORAZIONE COLLETTIVA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI Obiettivo del corso è fornire le conoscenze sulla igiene della nutrizione e sulla sorveglianza nutrizionale, ossia la valutazione dei parametri antropometrici, biochimici e dei consumi alimentari nella popolazione o sottogruppi di essa, l'educazione alimentare, la ristorazione collettiva e la dietetica preventiva. **CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE** Lo studente dovrà conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA) ed i criteri per la valutazione dell'adeguatezza della dieta nel singolo e nelle comunità; lo studente deve conoscere i criteri generali ed i principali indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale ed i sistemi di sorveglianza nutrizionale e fonti di dati nutrizionali in Italia. **CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE** Lo studente dovrà essere in grado di valutare l'adeguatezza dei piani dietetici appropriati in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Lo studente dovrà essere in grado di selezionare ed interpretare gli indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali documenti di sorveglianza nutrizionale e attraverso la presentazione di piani dietetici da interpretare, finalizzati a contrastare stili di vita scorretti (linee guida alimentari nazionali e internazionali). **ABILITA' COMUNICATIVE** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione/dietetica. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo dell'alimentazione sulla salute umana. **CAPACITA' DI APPRENDIMENTO** Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la valutazione di piani dietetici.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI Obiettivo del corso è fornire le conoscenze sulla igiene della nutrizione e sulla sorveglianza nutrizionale, ossia la valutazione dei parametri antropometrici, biochimici e dei consumi alimentari nella popolazione o sottogruppi di essa, l'educazione alimentare, la ristorazione collettiva e la dietetica preventiva. **CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE** Lo studente dovrà conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA) ed i criteri per la valutazione dell'adeguatezza della dieta nel singolo e nelle comunità; lo studente deve conoscere i criteri generali ed i principali indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale ed i sistemi di sorveglianza nutrizionale e fonti di dati nutrizionali in Italia. **CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE** Lo studente dovrà essere in grado di valutare l'adeguatezza dei piani dietetici appropriati in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Lo studente dovrà essere in grado di selezionare ed interpretare gli indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali documenti di sorveglianza nutrizionale e attraverso la presentazione di piani dietetici da interpretare, finalizzati a contrastare stili di vita scorretti (linee guida alimentari nazionali e internazionali). **ABILITA' COMUNICATIVE** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione/dietetica. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo dell'alimentazione sulla salute umana. **CAPACITA' DI APPRENDIMENTO** Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la valutazione di piani dietetici.

Docente: SCOGNAMIGLIO UMBERTO

• Intervento nutrizionale • Malnutrizione in ambito ospedaliero e in ambito extraospedaliero • Screening del rischio nutrizionale • Terapia nutrizionale • Ristorazione ospedaliera ed extraospedaliera: organizzazione in ambito ospedaliero; ruoli e responsabilità in ambito ospedaliero • Fabbisogni nutrizionali • Dietoterapico • Aspetti qualitativi • Capitolato e carta del servizio • Livelli di assunzione per energia e nutrienti per la popolazione italiana (LARN). • Criteri operativi per la valutazione di uno schema dietetico. • Generalità sui sistemi di sorveglianza nutrizionale • I sistemi di sorveglianza nutrizionale per l'età evolutiva

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI Obiettivo del corso è fornire le conoscenze sulla igiene della nutrizione e sulla sorveglianza nutrizionale, ossia la valutazione dei parametri antropometrici, biochimici e dei consumi alimentari nella popolazione o sottogruppi di essa, l'educazione alimentare, la ristorazione collettiva e la dietetica preventiva. **CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPrensIONE** Lo studente dovrà conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA) ed i criteri per la valutazione dell'adeguatezza della dieta nel singolo e nelle comunità; lo studente deve conoscere i criteri generali ed i principali indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale ed i sistemi di sorveglianza nutrizionale e fonti di dati nutrizionali in Italia. **CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE** Lo studente dovrà essere in grado di valutare l'adeguatezza dei piani dietetici appropriati in diverse condizioni fisiologiche e/o patologiche. Lo studente dovrà essere in grado di selezionare ed interpretare gli indicatori dei sistemi di sorveglianza nutrizionale. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la discussione in aula dei principali documenti di sorveglianza nutrizionale e attraverso la presentazione di piani dietetici da interpretare, finalizzati a contrastare stili di vita scorretti (linee guida alimentari nazionali e internazionali). **ABILITA' COMUNICATIVE** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso la discussione in aula delle nuove conoscenze scientifiche nell'ambito della nutrizione/dietetica. Lo studente dovrà essere in grado di comunicare modo chiaro e corretto le conoscenze relative al ruolo dell'alimentazione sulla salute umana. **CAPACITA' DI APPRENDIMENTO** Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la valutazione di piani dietetici.

Docente: CAIRELLA GIULIA

• Intervento nutrizionale • Malnutrizione in ambito ospedaliero e in ambito extraospedaliero • Screening del rischio nutrizionale • Terapia nutrizionale • Ristorazione ospedaliera ed extraospedaliera: organizzazione in ambito ospedaliero; ruoli e responsabilità in ambito ospedaliero • Fabbisogni nutrizionali • Dietoterapico • Aspetti qualitativi • Capitolato e carta del servizio • Livelli di assunzione per energia e nutrienti per la popolazione italiana (LARN). • Criteri operativi per la valutazione di uno schema dietetico. • Generalità sui sistemi di sorveglianza nutrizionale • I sistemi di sorveglianza nutrizionale per l'età evolutiva

PROBLEMATICHE NUTRIZIONALI IN ETA' EVOLUTIVA E NEI DISTURBI DELL'ALIMENTAZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: La prevalenza e la gravità clinica e sociale dell'obesità infantile e dei disturbi del comportamento alimentare, soprattutto fra i più giovani, sono in continua crescita. Obiettivo del corso è fornire gli strumenti per formulare gli interventi nutrizionali adeguati a questi casi di difficile risoluzione. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Lo studente dovrà conoscere le linee guida per una sana alimentazione, l'efficacia delle strategie per la prevenzione dell'obesità e dei principali disturbi del comportamento alimentare come anoressia, selettività alimentare e bulimia. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Lo studente dovrà essere in grado di applicare le conoscenze acquisite nel campo della prevenzione dell'obesità infantile e dei disturbi dell'alimentazione. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** L'acquisizione di autonomia di giudizio verrà favorita attraverso la presentazione in aula di casi clinici rappresentativi delle problematiche nutrizionali in età evolutiva. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** La capacità comunicativa verrà favorita attraverso un confronto interattivo sul trattamento di specifici casi clinici. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Lo studente dovrà aver acquisito non solo le conoscenze per il superamento dell'esame ma anche autonomia operativa per la prevenzione e il trattamento delle problematiche nutrizionali in età evolutiva

Docente: SAVINI ISABELLA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche e seminari su: selettività alimentare e neofobie nei bambini obesità infantile: prevalenza, conseguenze per la salute, strategie di prevenzione, trattamento anoressia nervosa, bulimia, ortorexia

INDICATIONS TO REOPERATIVE SURGERY IN POST OPERATIVE WEIGHT REGAIN

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI I discenti dovranno essere in grado di valutare le problematiche post-chirurgiche di tipo nutrizionale. Dovranno altresì conoscere, più in dettaglio, le più recenti acquisizioni nel trattamento chirurgico e non chirurgico del recupero peso dopo intervento bariatrico. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Il livello cognitivo dell'apprendimento atteso da parte degli studenti va compreso non ai fini di una competenza tecnica chirurgica, ma delle attività di follow up del paziente dopo chirurgia bariatrica. In questo senso, l'applicazione sarà correlata alle future attività professionali di nutrizionisti clinici. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Devono essere in grado di pianificare una supplementazione nutrizionale nei pazienti descritti **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Devono essere in grado, all'interno di un loro ambulatorio, di saper individuare situazioni patologiche dell'apparato digerente per indirizzare il paziente a diagnosi e trattamento medico **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Devono saper illustrare in modo sintetico, evidenziando i punti rilevanti, il flusso di informazioni necessario per l'inquadramento nutrizionale **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Devono saper leggere e valutare la letteratura scientifica sull'argomento

Docente: DI LORENZO NICOLA

La chirurgia metabolica, insieme alle modifiche dello stile di vita, rappresenta l'approccio di maggior successo a lungo termine per il trattamento dell'obesità patologica e delle relative malattie secondarie. Al momento non c'è un chiaro consenso sulla definizione di recupero di peso dopo chirurgia bariatrica. La soglia di un recupero del 15% rispetto al peso postoperatorio più basso raggiunto è generalmente utilizzato in letteratura. Altri considerano il 15% del peso massimo inizialmente perso mentre un'altra definizione comune è un aumento di almeno 10 kg dal peso al nadir. Tutti queste considerazioni si basano sull'osservazione che una perdita di peso di almeno il 5-10% del peso iniziale è associata a un miglioramento significativo nella maggior parte delle comorbidità metaboliche. Tuttavia, in un numero di soggetti non trascurabile, si assiste ad un significativo recupero di peso a due anni dall'intervento, cosicché la ricaduta con ritorno di comorbidità legate all'obesità sta diventando un problema rilevante per un terzo dei pazienti dopo RYGB. Le cause alla base del riacquisto di peso sono probabilmente multifattoriali, inclusi fattori paziente- e procedura-specifici, come la mancata compliance nutrizionale, disturbi di salute mentale, inattività fisica e cause anatomiche. L'ipoglicemia post-chirurgia bariatrica (PBSH) è piuttosto frequente in post-RYGB, essendo correlata alla sindrome da dumping a causa del passaggio troppo rapido del cibo nel digiuno. È principalmente gestita dalla dieta, ma a volte può diventare un problema pericoloso per la vita, con drammatici episodi di ipoglicemia. Tutte le condizioni hanno un'eziologia complessa. Tra i fattori anatomici, la dilatazione della gastro-digiunostomia (GJ) ha dimostrato essere un predittore di guadagno di peso a causa della perdita della restrizione. In questi casi, rifare l'intervento chirurgico è un'opzione, ma è ben noto avere elevata morbilità, mortalità, degenza ospedaliera e costi più elevati rispetto all'intervento bariatrico primario (anche se eseguito per via laparoscopica). Questo ha recentemente dato spazio a diverse procedure endoscopiche di riduzione dello sbocco gastrico per il trattamento del riacquisto di peso e PBSH. Obiettivo del corso è quello di esplorare tutte le possibili cause di riacquisto di peso dopo la chirurgia bariatrica e i possibili trattamenti, sia non chirurgici che chirurgici

STATISTICA MEDICA

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: L'insegnamento si propone di fornire le basi teoriche per capire ed implementare, con coscienza critica, le metodologie statistiche e probabilistiche di base utilizzate nelle Scienze della Nutrizione. Lo studente sarà in grado di utilizzare in modo adeguato e consapevole i metodi appresi.



CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE: obiettivo del corso è l'acquisizione da parte dello studente di conoscenze base di calcolo delle probabilità ed inferenza statistica e la comprensione dei principi fondamentali di queste discipline **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** si richiede la comprensione degli argomenti trattati nel corso e l'acquisizione della capacità di applicare tali conoscenze in semplici studi sperimentali. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** sviluppo delle competenze necessarie a definire un'autonomia di giudizio circa le metodologie statistiche di base utilizzate nelle pubblicazioni scientifiche **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Si richiede l'utilizzo competente del linguaggio specifico della probabilità e della statistica inferenziale **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** si richiede di saper leggere e comprendere le analisi statistiche di base in pubblicazioni scientifiche di divulgazione o ricerca

Docente: NARDI ALESSANDRA

Elementi di calcolo delle probabilità Eventi e loro algebra Definizione e prime leggi della probabilità Probabilità condizionata e indipendenza Teorema di Bayes e sue applicazioni Variabili aleatorie discrete definizione di valore atteso e varianza la distribuzione bernoulliana, binomiale e di Poisson Densità di probabilità e variabili aleatorie continue definizione di valore atteso e varianza la densità uniforme esponenziale e normale Cenni alla legge dei grandi numeri e al teorema centrale di convergenza Elementi d'inferenza statistica La logica inferenziale: campione casuale e rappresentatività Problemi di stima Il modello statistico: parametri e stimatori Valutiamo l'errore: il campionamento ripetuto Stima del valore atteso in un modello normale: distribuzione campionaria della media Intervallo di confidenza per il valore atteso in un modello normale Applicazioni del teorema del limite centrale ai problemi di stima Stima puntuale e per intervallo del valore atteso in un modello Bernoulliano Ipotesi a confronto Ipotesi nulla e alternativa Confrontiamo ipotesi puntuali: errore di prima specie e potenza del test Il "p-value" Confronto tra valori attesi in un modello normale Lo studio prospettico randomizzato : Formalizziamo il modello e le ipotesi a confronto Costruiamo la statistica t Riportiamo l'errore Intervallo di confidenza e "p-value" Verifica d'ipotesi sulle varianze La variante di Welch del t-test Lo studio crossover Il t-test per dati appaiati Confronto tra valori attesi in un modello Bernoulliano

COUNSELING NUTRIZIONALE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Acquisire conoscenza e capacità di comprensione delle tecniche della comunicazione utilizzate per agire sulla motivazione al cambiamento dello stile di vita nel colloquio nutrizionale. **CONOSCENZA E CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** Valutare i principi che governano la comunicazione con il paziente e figure sanitarie per un corretto stile di vita. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** Riconoscere, ed interpretare in senso critico, le principali problematiche nella comunicazione in nutrizione utili a migliorare la qualità di vita del paziente. **AUTONOMIA DI GIUDIZIO:** Individuare un proprio percorso metodologico di counseling nutrizionale, sulla base delle conoscenze acquisite. Sviluppare la necessaria autonomia di giudizio clinico. Riconoscere l'importanza di una conoscenza approfondita degli argomenti conformi ad un'adeguata consulenza nutrizionale. **ABILITÀ COMUNICATIVE:** Esporre oralmente gli argomenti in modo organizzato e coerente. Uso di un linguaggio scientifico adeguato e conforme con l'argomento della discussione. **CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO:** Riconoscere le possibili applicazioni delle competenze acquisite nella futura carriera.

Docente: STALLONE TIZIANA

Il programma prevede lezioni teorico-pratiche e seminari sui -Assiomi della comunicazione, comunicazione verbale, non verbale e paraverbale -Public speaking -Comunicazione emozionale -Comunicare in rete e le fake news -Le basi del counselling e il concetto di empatia e di ascolto attivo -Personalità e comportamento alimentare -Simulazioni di una consulenza nutrizionale

SPORT E ALIMENTAZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: Conoscenza e capacità di comprensione Lo studente acquisirà la conoscenza delle metodiche finalizzate alla corretta valutazione della composizione corporea di uno sportivo e quindi alla progettazione di piani alimentari specifici per l'atleta sulla base dello sport praticato e dei cicli di allenamento in analisi. Lo studente, inoltre, imparerà come relazionarsi con l'atleta, con lo staff e con le società sportive. Capacità di applicare conoscenza e comprensione Lo studente, sulla base dei molti esempi pratici proposti durante le lezioni, imparerà ad applicare le giuste metodiche di misurazione e comporrà piani alimentari gestibili, in modo pratico, dagli sportivi di tutte le categorie ed età Abilità comunicative Lo studente, potrà interfacciarsi con tutti gli appartenenti ad una società sportiva, conoscendo i ruoli e le tipologie di gestione tipiche dello sport in studio Autonomia di giudizio Lo studente, sarà in grado di valutare il proprio operato controllando i dati oggettivi provenienti dagli esami strumentali che verranno spiegati, applicabili agli sportivi.

Docente: PELUSO DANIELE

Sport e Alimentazione: Cenni Storici Metabolismo energetico nello sport Aerobico Anaerobico lattacido Anaerobico alattacido Classificazione degli sport su base del metabolismo energetico Relazione tra metabolismo energetico e macronutrienti Valutazione della composizione corporea nello sportivo Sport e ormoni Idratazione nello sport Integrazione nello sport Corretta valutazione del metabolismo sulla base delle: categorie cicli di lavoro atletico programmazione annuale preparazione pre-campionato mesociclo settimana tipo pre- e post-partita Interazione con l'Atleta Cooperazione con lo staff tecnico Progettazione di un piano alimentare corretto: remoto e prossimo Alimentazione specifica negli sport di Squadra Alimentazione specifica negli sport di endurance Alimentazione specifica negli sport individuali non di endurance

NUTRIZIONE ARTIFICIALE E IMMUNONUTRIZIONE

in - Primo anno -

OBIETTIVI FORMATIVI: trasmettere allo studente competenze particolarmente avanzate sugli aspetti di Nutrizione Artificiale ed immunonutrizione nelle patologie organo-correlate; **CAPACITÀ DI COMPrensIONE:** permettere al Laureato di avere solide e approfondite conoscenze sull'argomento nella Nutrizione e le relazioni tra diete, immunità intestinale e microbioma. **CAPACITÀ DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPrensIONE:** lo studente sarà in

grado di applicare ed integrare le conoscenze acquisite nell'ambito dei diversi argomenti trattati sulla nutrizione artificiale **AUTONOMIA DI GIUDIZIO**: l'autonomia di giudizio verrà stimolata mediante lo sviluppo guidato dall'analisi ed interpretazione di articoli scientifici e casi-studio **ABILITA' COMUNICATIVE**: lo studente verrà stimolato allo sviluppo delle abilità comunicative mediante l'organizzazione e preparazione di un argomento che esporrà nella prova orale

Docente: *GIORGETTI GIAN MARCO*

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

ULTERIORI ATTIVITA' FORMATIVE

in - Primo anno -

Laboratorio di Statistica utilizzando il software R (a. a. 2017-2018, 2 CFU) Lo studente è chiamato ad acquisire competenze informatiche sull'uso del software statistico R. Ci si attende che lo studente sia in grado di svolgere autonomamente la fase di descrizione dei dati osservati utilizzando opportunamente indicatori sintetici, tabelle e rappresentazioni grafiche. In aggiunta verranno proposti agli studenti esempi di analisi inferenziale di studi reali al fine di comprendere in modo critico come i principi e le metodiche apprese nel corso di Statistica Medica possano essere applicate concretamente.

Docente: *NARDI ALESSANDRA*

Laboratorio di Statistica utilizzando il software R (2 CFU) a completamento dell'insegnamento di statistica medica Lo studente è chiamato ad acquisire competenze informatiche sull'uso del software statistico R. Ci si attende che lo studente sia in grado di svolgere autonomamente la fase di descrizione dei dati osservati utilizzando opportunamente indicatori sintetici, tabelle e rappresentazioni grafiche. In aggiunta verranno proposti agli studenti esempi di analisi inferenziale di studi reali al fine di comprendere in modo critico come i principi e le metodiche apprese nel corso di Statistica Medica possano essere applicate concretamente.

PROVA FINALE

in - Secondo anno -

La prova finale consiste nella preparazione e dissertazione di una tesi a carattere sperimentale, svolta anche in strutture esterne all'Università. Sono autorizzate in casi di particolare complessità anche trattazioni compilative di problemi emergenti. La discussione avviene in seduta pubblica davanti ad una commissione di docenti che esprime la valutazione complessiva in centodecimi, eventualmente anche con la lode.