

Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

CL Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana

Scheda Insegnamento

Mod. Scheda Insegnamento v. 1.1

Docente responsabile dell'insegnamento/attività formativa

Nome VALERIA

Cognome GASPERI

Denominazione insegnamento/attività formativa

Italiano NUOVI ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Inglese NOVEL FOOD AND FOOD SAFETY

Informazioni insegnamento/attività formativa

A.A. in corso

L

LM

LM CU

CdS SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA

Codice 8067074

Canale UNICO

CFU 4

Lingua ITALIANO

Docente del modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Nome

Cognome V. Gasperi (Nuovi alimenti) E. Delibato (Sicurezza alimentare)

Denominazione modulo didattico (compilare solo per attività formative articolate in moduli)

Italiano 1) Nuovi alimenti; 2) Sicurezza Alimentare

Inglese 1) Novel food; 2) Food safety



Obiettivi formativi e risultati di apprendimento attesi

Italiano

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 la 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.

Inglese

LEARNING OUTCOMES:

The main objective is to provide students who will be future Nutritionist biologists with the latest knowledge on novel foods and food safety.

APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING:

The course intends to carry out theoretical-practical activity mainly focused on:

- the characterization of nutritional, economic-social and environmental consequences, through an epidemiological, molecular and legislative approach;
- the characterization of food supplements and functional foods (natural, enriched and fortified) by analyzing their composition, and the legislation in force that regulates their production, marketing and labeling



the principles and requirements of food safety with particular attention: i) to the most innovative discoveries concerning intrinsic and extrinsic microorganism growth factors in both traditional and Novel foods; ii) to the most recent European and Italian legislations in the field of food safety, iii) to the risk management systems through the food chain

MAKING JUDGEMENTS:

The autonomy of judgment can be verified above all through the discussion in the classroom of the most recent scientific data concerning both the Novel Foods and the European legislation that regulate the placing on the market and that guarantee the protection of health consumers.

In this way, it will be possible to evaluate the skills that the student will have acquired especially in terms of deepening their nutritional and legislative knowledge.

The student will also have to show that he has acquired the ability to collect and interpret the theoretical and experimental literature data that will allow to build the useful base to express independent judgments in the field of research and public opinion issues concerning Human Nutrition and Food Safety

COMMUNICATION SKILLS:

Communication skills will be promoted through classroom discussion on recent scientific and legislative knowledge in the field of nutrition and food safety.

The student must be able to communicate clearly and correctly and must show increased inter-disciplinary interaction and communication skills.

He has also be able to communicate his knowledge both in written and oral form, adapting the level of communication to the interlocutors to whom it is addressed, paying particular attention to the information and education of institutional operators and the general population on the principles of correct nutrition and food security.

LEARNING SKILLS:

The student will have to demonstrate that he has acquired not only the knowledge to pass the assessment test, but also the knowledge and ability to use the update sources available to the Nutritionist Biologist and to program independently his own professional activity in respect of the legislation in force.



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Prerequisiti

Italiano

Conoscenza di nozioni di base di Chimica e Tecnologie degli alimenti, Biochimica della Nutrizionale, Alimenti funzionali, Microbiologia degli alimenti, Legislazione nel settore della sicurezza alimentare

Inglese

Knowledge of basic notions of Food Chemistry and Technology, Functional foods, Food Microbiology, Nutritional Biochemistry and Food safety Legislation.

Programma

Italiano

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

Inglese

The program includes theoretical-practical lessons and seminars on:

- Novel foods from the origin of the human species until now and differences between Western and Eastern societies
- Diversity of nutritional intakes in different cultivars
- Variety of nutrition and nutritional adequacy
- Convergence of dietary guidelines and food models, with particular focus on the environmental impact of different food models
- Food supplements and functional foods
- Intrinsic and extrinsic growth factors of microorganisms in food.
- European legislation in the field of food safety.



Modalità di valutazione

- Prova scritta
- Prova orale
- Valutazione in itinere
- Valutazione di progetto
- Valutazione di tirocinio
- Prova pratica
- Prova di laboratorio

Descrizione delle modalità e dei criteri di verifica dell'apprendimento

Italiano

Il corso prevede lezioni frontali, seminari e costante supporto da parte del docente, sia in aula che attraverso posta elettronica.

L'esame consiste in una prova scritta con domande a risposta multipla e/o quesiti con domande aperte.

Verrà rilasciata un'idoneità.

Inglese

The course includes lectures and support from the teacher, in the classroom and through e-mail.

The exam consists of a written test with multiple choice questions and/or open questions.

An eligibility will be issued.



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Testi adottati

Italiano

Materiale Didattico (Presentazioni ppt delle lezioni, articoli scientifici, testi della Normativa Comunitaria) fornito dal docente

Inglese

Teaching Material (ppt presentations of the lessons, scientific papers and texts of European legislation) provided by the teacher

Bibliografia di riferimento

Italiano

Inglese



Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Facsimile Scheda Insegnamento

Modalità di svolgimento

- Modalità in presenza
 Modalità a distanza

Descrizione della modalità di svolgimento e metodi didattici adottati

Italiano

Il corso prevede lezioni frontali, seminari, lavoro di gruppo e supporto dai docenti in aula e tramite e-mail.

Inglese

The course includes lectures, seminars, team works and support from the teachers, in the classroom and through e-mail.

Modalità di frequenza

- Frequenza facoltativa
 Frequenza obbligatoria

Descrizione della modalità di frequenza

Italiano

La frequenza del corso è facoltativa anche se fortemente raccomandata

Inglese

The course attendance is facultative although strongly recommended