

DENOMINAZIONE INSEGNAMENTO / ATTIVITÀ FORMATIVA

Scienze dell'alimentazione e tecniche dietetiche applicate

Nutrition and Applied Dietetic Sciences

INFORMAZIONI INSEGNAMENTO / ATTIVITÀ FORMATIVA

A.A.	In corso	CdS	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Codice		Canale	Unico
CFU	7	Lingua	Italiano

DOCENTE RESPONSABILE DELL'INSEGNAMENTO / ATTIVITÀ FORMATIVA

I. Savini

CODOCENTE

**I. Savini (Scienze e Tecniche Dietetiche applicate), U. Scognamiglio e G. Cairella
(Ristorazione collettiva e Sorveglianza nutrizionale)**

Modulo: Scienze e Tecniche Dietetiche applicate/ Ristorazione collettiva e Sorveglianza nutrizionale

Applied dietetics/Collective catering and Nutritional Surveillance

OBIETTIVI FORMATIVI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Italiano	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. Obiettivo del corso è anche 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 CAPACITÀ DI COMPrensione: Lo studente dovrà conoscere i documenti di riferimento nazionali ed internazionali (LARN, RDA, linee guida, report Word Cancer Research Fund, documenti OMS) e i criteri per la stesura di piani dietetici finalizzati alla prevenzione o alla terapia. Lo studente dovrà anche conoscere 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.
-----------------	---

	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. 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 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.
English	<i>The course contributes to the achievement of the educational objectives of the Master's Degree Course in Human Nutrition Sciences by providing in-depth knowledge on human nutrition and applied dietetics. At the end of the course the student must not only possess knowledge about the role of nutrition in the prevention of diet-related diseases but also be able to draw up dietary plans in relation to different physiological and / or pathological conditions.</i> <i>Aim of the course is also to provide the connections on nutrition hygiene and nutritional surveillance, i.e. the evaluation of anthropometric, biochemical parameters and food consumption in the population or subgroups of it, food education, collective catering and preventive dietetics.</i> KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: <i>The student must know the national and international documents (LARN, RDA, guidelines, Word Cancer Research Fund report, WHO documents) and the criteria for drawing up dietary plans for the prevention or therapy.</i> <i>The student will also have to know the criteria for assessing the adequacy of the diet in the individual and in the community; the student must know the general criteria and the main</i>

	<i>indicators of nutritional surveillance systems and nutritional surveillance systems and nutritional data sources in Italy</i> APPLYING KNOWLEDGE AND UNDERSTANDING: <i>The student must be able to apply the knowledge acquired in the field of the prevention of non-transmissible chronic diseases and to develop appropriate dietary plans in different physiological and / or pathological conditions.</i> <i>The student must be able to select and interpret the indicators of nutritional surveillance systems.</i> MAKING JUDGEMENTS: <i>The acquisition of independent judgment will be favored through the discussion in the classroom of the main documents aimed at countering incorrect lifestyles (national and international dietary guidelines for the treatment / prevention of obesity, cardiovascular diseases, cancer, diabetes, of stroke, etc.) and through the presentation of different clinical cases and related dietary strategies.</i> COMMUNICATION SKILLS: <i>The communication skills will be promoted through classroom discussion about new scientific knowledge in nutrition/dietetics and false myths in the field of nutrition. The student must be able to communicate clearly and correctly the knowledge concerning the role of nutrition on human health.</i> LEARNING SKILLS: <i>The student must have acquired operational autonomy for the preparation of personalized diet plans.</i>
--	--

PREREQUISITI

Italiano	Conoscenze di chimica degli alimenti, biochimica della nutrizione, biologia molecolare, anatomia fisiologia e microbiologia
<i>English</i>	<i>Knowledge of food chemistry, nutrition biochemistry, molecular biology, anatomy human physiology and microbiology</i>

PROGRAMMA E CRONOPROGRAMMA

Italiano	Il Corso si articola in due moduli: 5 CFU di Scienze e Tecniche Dietetiche applicate (40 ore di lezioni frontali) e 2 CFU di Ristorazione collettiva e Sorveglianza nutrizionale (16 ore di lezioni frontali).
-----------------	--

	SCIENZE E TECNICHE DIETETICHE APPLICATE • 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 RISTORAZIONE COLLETTIVA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE 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
English	<i>The course is divided into two sections: 5 CFU of Applied dietetics (40 h) and 2 CFU of Collective catering and Nutritional Surveillance (16 h).</i> APPLIED DIETETICS • <i>Evidence-based nutrition. Dietary patterns and health. Critical analysis of popular diets.</i> • <i>Balanced diet: nutritional standards, reference intake levels for the Italian population (LARN), guidelines for healthy eating, graphic models for nutrition education</i> • <i>Operational criteria for diet setting. Food intake.. Evaluation of nutritional status. Methods for assessing energy expenditure.</i> • <i>Dietary indications in physiological conditions (childhood and adolescence, adult and geriatric age, pregnancy, breastfeeding, sport activity).</i> • <i>Dietary indications for the prevention of tumors, cardiovascular diseases and obesity.</i> • <i>Diet therapy in different pathological conditions.</i>

	<i>COLLECTIVE CATERING AND NUTRITIONAL SURVEILLANCE</i> <i>Nutritional intervention</i> <i>Malnutrition in hospital and out-of-hospital settings</i> <i>Nutritional risk screening</i> <i>Nutritional therapy</i> <i>Hospital and out-of-hospital catering: hospital organization; roles and responsibilities in the hospital environment</i> <i>Nutritional needs</i> <i>Diet therapy</i> <i>Qualitative aspects</i> <i>Specifications and service charter</i> <i>Levels of energy and nutrient intake for the Italian population (LARN)</i> <i>Operational criteria for the evaluation of a dietary scheme</i> <i>General information on nutritional surveillance systems</i> <i>Nutritional surveillance systems for the developmental age</i>
--	---

TESTI ADOTTATI E BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

Italiano	Appunti dalle lezioni e articoli scientifici forniti dal docente Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana” - V Revisione, 2024, Casa editrice SICS Manuale di nutrizione clinica e scienze dietetiche applicate. Binetti; Marcelli; Baisi. Casa Editrice SEU Armerio ML, Borrello S, Caltagirone C, Ciorba A, Copparoni R, Di Vincenzo MA, Fini M, Fusco MA, Galeone D, Guidarelli L, Imbriani M, Leonardi F, Paolucci S, Potenza A, Rotilio G, Saccares S, Scognamiglio U, Spinella P, Vitali M. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale. Promosso dal Ministero della Salute. Dipartimento Per La Sanita' Pubblica Veterinaria, La Nutrizione E La Sicurezza Degli Alimenti. Direzione Generale Della Sicurezza Degli Alimenti E Della Nutrizione. 2009, www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf Manuale di Nutrizione Applicata. Riccardi, Pacioni, Giacco, Rivellese, 2016, IV Edizione, Casa Editrice IDELSON GNOCCHI, 2016 Alimentazione e nutrizione umana (Terza edizione riveduta e aggiornata di fondamenti di nutrizione umana), Mariani, Cannella, Tomassi, Il Pensiero Scientifico 2016 AAVV. Manuale di Sorveglianza Nutrizionale. Roma, INRAN 2003 www.inran.it/files/download/Pubblicazioni_divulgative/manuale_sorveglianza_2003.pdf.
English	<i>Notes from the lectures and scientific articles provided by the teacher</i> <i>Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana” - V Revisione, 2024, Casa editrice SICS</i>

	Armerio ML, Borrello S, Caltagirone C, Ciorba A, Copparoni R, Di Vincenzo MA, Fini M, Fusco MA, Galeone D, Guidarelli L, Imbriani M, Leonardi F, Paolucci S, Potenza A, Rotilio G, Saccares S, Scognamiglio U, Spinella P, Vitali M. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale. Promosso dal Ministero della Salute. Dipartimento Per La Sanita' Pubblica Veterinaria, La Nutrizione E La Sicurezza Degli Alimenti. Direzione Generale Della Sicurezza Degli Alimenti E Della Nutrizione. 2009, www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1435_allegato.pdf Manuale di Nutrizione Applicata. Riccardi, Pacioni, Giacco, Rivellesse, 2016, IV Edizione, Casa Editrice IDELSON GNOCCHI, 2016 Alimentazione e nutrizione umana (Terza edizione riveduta e aggiornata di fondamenti di nutrizione umana), Mariani, Cannella, Tomassi, Il Pensiero Scientifico 2016 AAVV. Manuale di Sorveglianza Nutrizionale. Roma, INRAN 2003 www.inran.it/files/download/Pubblicazioni_divulgative/manuale_sorveglianza_2003.pdf.
--	---

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI SVOLGIMENTO E METODI DIDATTICI ADOTTATI

☒ In presenza ☒ A distanza

Italiano	lezioni frontali, esercitazioni pratiche, seminari, simulazioni
English	lectures, practical exercises, seminars, simulations

MODALITÀ DI FREQUENZA

☐ frequenza obbligatoria ☒ frequenza facoltativa

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ DI FREQUENZA

Italiano	La frequenza del corso è facoltativa, anche se fortemente raccomandata.
English	The course attendance is optional, although strongly recommended.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

☒ Prova scritta ☒ Prova orale ☐ Prova di laboratorio ☐ Prova pratica
☐ Valutazione in itinere ☒ Valutazione di progetto ☐ Valutazione di tirocinio

COMPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE VALUTATRICE

I. Savini, U. Scognamiglio, G. Cairella, cultori della materia

DESCRIZIONE DELLE MODALITÀ E DEI CRITERI DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Italiano	L'esame consiste in una prova scritta (elaborazione di un piano dietetico in condizioni fisiologiche e/o patologiche) e in una prova orale. L'esame di Ristorazione collettiva e Sorveglianza nutrizionale consiste in una prova scritta con domande a risposta multipla e/o aperta sugli argomenti previsti dal programma e nella valutazione di un piano dietetico per le collettività. Tale modalità di esame permette l'accertamento dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità descritte nella sezione Obiettivi formativi. La valutazione finale viene espressa attraverso un voto in trentesimi (ottenuto dalla media ponderata dei voti dei tre moduli), secondo i seguenti criteri: Non idoneo: importanti carenze nella conoscenza e comprensione degli argomenti; limitate capacità critiche e di giudizio, linguaggio inappropriato. 18-20: conoscenza e comprensione degli argomenti appena sufficiente; capacità di analisi sintesi e autonomia di giudizio sufficienti, linguaggio poco appropriato/tecnico. 21-23: conoscenza e comprensione degli argomenti routinaria; capacità di analisi e sintesi corrette con linguaggio appropriato/tecnico. 24-26: discreta conoscenza e comprensione degli argomenti; buone capacità di analisi e sintesi ma con un linguaggio non sempre appropriato/tecnico. 27-29: conoscenza e comprensione degli argomenti completa; notevoli capacità di analisi e sintesi. Buona autonomia di giudizio. Argomenti esposti in modo rigoroso e con linguaggio appropriato/tecnico. 30-30L: ottimo livello di conoscenza e comprensione approfondita degli argomenti. Ottime capacità di analisi, di sintesi e di autonomia di giudizio. Argomentazioni espresse in modo originale e con linguaggio tecnico appropriato.
English	<i>The exam consists of a written test (preparation of a daily and weekly dietary plan in physiological and / or pathological conditions) and oral test.</i> <i>The exam of Collective catering and Nutritional Surveillance consists of a written test with multiple choice and/or open questions on the topics covered by the program and in the evaluation of a diet plan for the community.</i> <i>This examination modality allows the ascertainment of the acquisition of the knowledge and the abilities described in the learning outcomes section.</i> <i>The final evaluation is expressed by a mark out of thirty (obtained from the weighted average of the marks of the three modules), according to the following criteria: Unsuitable: major deficiencies in subject knowledge and understanding; limited judgment and critical skills, inappropriate language.</i> <i>18-20: just enough knowledge and understanding of the topics; sufficient ability to analyze synthesis and independent judgement, inappropriate/technical language.</i> <i>21-23: knowledge and understanding of routine topics; correct analysis and synthesis skills</i> <i>24-26: good knowledge and understanding of the topics; good analysis and synthesis skills, but with a language that is not always appropriate/technical.</i> <i>27-29: knowledge and understanding of the complete topics; remarkable skills of analysis and synthesis. Good autonomy of judgment. Topics presented perfectly and with appropriate/technical language.</i>

	<i>30-30L: excellent level of knowledge and in-depth understanding of the topics. Excellent skills of analysis, synthesis and independent judgement. Arguments expressed in an original way and with appropriate technical language.</i>
--	--