

Denominazione	Elementi di Nutraceutica
Moduli componenti	Modulo 1: Principi di nutraceutica
	Modulo 2: Aspetti normativi e clinici dell'alimentazione nutraceutica
	Modulo 3: Applicazioni dei nutraceutici e cenni di nutrigenetica
Settore scientifico-	
disciplinare	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate
Anno di corso e	
semestre di	3 ANNO, 1° SEMESTRE
erogazione	
Lingua di	ITALIANIO
insegnamento	ITALIANO
Carico didattico in	
crediti formativi	6 CFU
universitari	
Numero di ore di	
attività didattica	36 ore
assistita	
Docente	MAURO MINELLI
Risultati di	⇒ CONOSCENZA E CAPACITA' DI COMPRENSIONE - Fornire conoscenze
apprendimento	riguardanti: la composizione chimica, biologica e nutrizionale dei cibi freschi,
specifici	degli alimenti funzionali, degli integratori alimentari, con particolare riguardo alle sostanze con effetto benefico sulla salute; i fondamenti alla base della relazione tra i nutraceutici e principali patologie cronico-degenerative quali le malattie cardiovascolare, le allergie e le intolleranze, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche.  CAPACITA' DI APPLICARE CONOSCENZA E COMPRENSIONE - Fornire una salda formazione scientifica, professionale e metodologica nell'ambito dell'alimentazione e della nutraceutica, utile ad attuare attività di organizzazione, supervisione, programmazione e management, nei diversi ambiti dediti al consumo dei prodotti alimentari e nei servizi enogastronomici, con il fine ultimo di favorire e mantenere il buono stato di salute umana  ⇒ AUTONOMIA DI GIUDIZIO - Professionalizzare e personalizzare al meglio le proposte alimentari dei menù, comprendendo e sfruttando le potenzialità degli principi attivi nutraceutici.  ⇒ ABILITÀ COMUNICATIVE - Al termine di questo insegnamento, essere in grado di esprimersi chiaramente e con un'appropriata terminologia scientifica relativamente alla descrizione della composizione, formulazione e utilizzo degli alimenti e delle principali categorie di integratori alimentari, inclusi gli alimenti nutraceutici e funzionali.  ⇒ CAPACITÀ DI APPRENDIMENTO - Saper correlare gli aspetti generali riguardanti la composizione chimica degli alimenti e dei nutraceutici con le caratteristiche specifiche dei singoli prodotti finiti, comprendendo così la



	correlatione tra compositione e qualità e constituende la correctà di
	correlazione tra composizione e qualità e acquisendo la capacità di elaborare o leggere le informazioni presenti in etichetta.
Programma	Introduzione al corso. Alimenti e nutrienti. Revisione su macronutrienti [glucidi; lipidi; proteine] e micronutrienti [vitamine e sali minerali]
	Aspetti normativi sull'inquadramento di alimenti, integratori alimentari, alimenti funzionali, alimenti medicali novel foods.
	Definizione di nutraceutica e descrizione dei prodotti che rientrano in questa definizione.
	Fitocomplessi e metaboliti secondari, flavonoidi, tannini idrolizzabili, tannini condensati, stilbeni, fitosteroli.
	Antiossidanti: definizione, classificazioni, meccanismi ed esempi di sostanze presenti negli alimenti di origine vegetale (vitamine E, C, A, carotenoidi, derivati fenolici, tioli e glutatione).
	Integratori alimentari: definizione, composizione, normativa, etichettatura, finalità e linee guida. Prodotti finalizzati ad una integrazione energetica e vitaminica. Prodotti destinati a reintegrare le perdite idro-saline.
	Alimenti funzionali, "novel foods", alimenti arricchiti: definizione, caratteristiche
	Alimenti probiotici, prebiotici e simbiotici: definizione, composizione, proprietà.
	Intolleranza al lattosio, alla caffeina, sensibilità al glutine non celiaca e celiachia: nutraceutica e nutrigenetica.
	Applicazioni dei nutraceutici nell'IBS, nelle disbiosi, nelle patologie gastroenteriche, nell'insulino-resistena, negli eccessi ponderali
Tipologie di attività didattiche previste e relative modalità di svolgimento	Lezioni frontali, esercitazioni, seminari, simulazioni, analisi di casi
Metodi e criteri di valutazione dell'apprendimento	La valutazione dell'apprendimento prevede un colloquio orale.
Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	La valutazione dell'apprendimento prevede l'attribuzione di un voto finale espresso in trentesimi.
Propedeuticità	Non sono previste propedeuticità.
Materiale didattico utilizzato e	L. Mannina, M. Daglia, A. Ritieni: La Chimica e gli alimenti: nutrienti ed aspetti nutraceutici, C.E.A. (2019)



materiale didattico	E. Novellino, A. Santini, F. Aversano, Alimentazione 3.0. La nuova frontiera tra
consigliato	salute e sicurezza, Edagricole (2015)