



Denominazione	FONDAMENTI DI DIETETICA E NUTRIZIONE CON MODULO SU NUTRACEUTICA
Moduli componenti	Modulo 1: Principi di dietetica e nutrizione Modulo 2: Biochimica nutrizionale Modulo 3: Nuove acquisizioni scientifiche relative agli alimenti funzionali e alla nutraceutica
Settore scientifico-disciplinare	MED/49 - Scienze tecniche dietetiche applicate
Anno di corso e semestre di erogazione	2° anno, 2° semestre
Lingua di insegnamento	Italiano
Carico didattico in crediti formativi universitari	6 CFU
Numero di ore di attività didattica assistita	
Docente	Mauro Minelli
Risultati di apprendimento specifici	<ul style="list-style-type: none">• Conoscenze basilari della composizione biologica degli alimenti in relazione alla fisiologia e fisiopatologia della nutrizione e delle norme alimentari quantitative e qualitative per preservare, conservare o ricostituire un ottimale stato di salute, nell'ottica di una alimentazione personalizzata.• Conoscenza dei fondamenti alla base della relazione tra alimentazione e principali patologie cronico-degenerative quali le malattie cardiovascolari, le allergie e le intolleranze, le malattie digestive ed endocrino-metaboliche.• Conoscenze preliminari alla valutazione delle caratteristiche e all'uso dei principali prodotti nutraceutici, delle integrazioni pre-, pro- e post-biotiche e degli alimenti funzionali.
Programma	Argomenti del modulo 1 <ul style="list-style-type: none">• Anatomia e fisiologia del apparato digerente: cenni di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente.• Nutrienti. Macronutrienti: glucidi; lipidi; proteine. Micronutrienti: vitamine e sali minerali.• Necessità nutrizionali dell'organismo umano: concetto di nutrizione; la cellula; produzione di energia da parte dell'organismo; valore energetico dei nutrienti e obiettivi nutrizionali; guide alimentari.• Tabelle di composizione degli alimenti. Gruppi di alimenti; la ripartizione dei pasti nella giornata; tavole di composizione degli alimenti; tipologie di diete. Argomenti del modulo 2 <ul style="list-style-type: none">• Metabolismo e sua regolazione.• Segnali intercellulari ed intracellulari; regolazione dell'espressione genica.• Destino metabolico dei carboidrati, dei lipidi e delle proteine.• Controllo ormonale del metabolismo energetico: signaling dell'insulina.• Correlazioni metaboliche in condizioni patologiche.



	<ul style="list-style-type: none">• Intolleranza al lattosio, sensibilità al glutine non celiaca e celiachia: quale legume. Argomenti del modulo 3 <ul style="list-style-type: none">• Nutraceutica• Alimenti funzionali• Prebiotici, probiotici e postbiotici• Alimentazione specifica nelle alterazione del microbiota intestinale
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 materiale didattico consigliato	

Bibliografia di riferimento essenziale	<ul style="list-style-type: none">- Saltiel Ar, Kahn CR. <i>Insulin signaling and the regulation of glucose and lipid metabolism</i>. Nature. 2001; 414: 799-806.- De Fronzo RA. <i>Insulin resistance, lipotoxicity, type 2 diabetes and atherosclerosis: the missing links. The Claude Bernard Lecture 2009</i>. Diabetologia. 2010; 53: 1270-1287.- Terapia medica italiana - <i>Breviario medico</i> di Palmieri et al. 2013. Casa Editrice Ambrosiana- Giuseppe Fatati, Maria Luisa Amerio <i>Dietetica e nutrizione – Clinica e Organizzazione</i> - Nov. 2018 - Il Pensiero Scientifico Editore- Mauro Minelli (a cura di) - <i>Medicina di precisione. Verso la personalizzazione dei percorsi diagnostici e terapeutici</i> – 2018 - Giapeto Editore- <i>Linee Guida per una sana alimentazione</i> – Dossier Scientifico del CREA (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione) - Edizione 2018- Mauro Minelli, Dominga Maio - <i>Le intolleranze alimentari nella pratica clinica: inquadramento aggiornato delle principali reazioni avverse al cibo</i>. Not Allergol 2019; vol. 38: n. 1: 21-31- F.Lombardi, F.Fiasca, Mt Minelli, D.Maio, A.Mattei, I.Vergallo, M.G.Cifone, B. Cinque, M.Minelli <i>The Effects of Low-Nickel Diet Combined with Oral Administration of Selected Probiotics on Patients with Systemic Nickel Allergy Syndrome (SNAS) and Gut Dysbiosis</i> - Nutrients 2020 Apr 9;12(4):1040- S. Benazzi, S. Gorini, A. Feraco, M. Caprio <i>Ritmi circadiani e variabili</i>
---	--



UNIVERSITÀ

LUM

GIUSEPPE
DEGENNARO

A.A. 2022-2023

	<p><i>metaboliche</i> - L'Endocrinologo (2021) 22:533–543</p> <p>- F.Arrigo, G. Cicero, A. Colletti <i>Prontuario di nutraceutica ad uso umano</i> - Edizioni Scripta Manent (Milano) 2021</p>
--	--