

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI SCIENZE DIETETICHE E NUTRIZIONE CLINICA

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Dietetics and clinical nutrition

Corso di Studio
SCIENZE NUTRACEUTICHE

Insegnamento

LMcu

A.A. 2018/2019

Docente: Olga Vaccaro

081 746 3665

email: ovaccaro@unina.it

SSD MED/49- MED/09

CFU 6/6

Anno di corso (I, II, III) III

Semestre (I, II e LMcu) I

Insegnamenti propedeutici previsti: Fisiologia della nutrizione

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Acquisire conoscenze sui nutrienti e sugli alimenti, il loro valore nutrizionale ed i principali effetti metabolici in condizioni fisiologiche ed in alcune, frequenti, condizioni patologiche. Acquisire conoscenze sui fabbisogni nutrizionali dell'individuo in condizioni fisiologiche ed in selezionante condizioni patologiche

Conoscenza e capacità di comprensione applicate

Il percorso formativo si propone di dare allo studente gli strumenti per mettere in pratica le conoscenze teoriche acquisite

Eventuali ulteriori risultati di apprendimento attesi, relativamente a:

Autonomia di giudizio

Durante il I percorso formativo lo studente deve acquisire la capacità di consultare banche dati bibliometriche, e valutare autonomamente la letteratura scientifica, questo consentirà approfondimenti ed aggiornamenti delle conoscenze durante il corso ed anche successivamente.

Abilità comunicative

Acquisizione di un linguaggio scientifico adeguato alla disciplina.

PROGRAMMA

Scienze dietetiche (6CFU) Nutrienti : classificazione, potere calorico, funzioni. Carboidrati, effetti metabolici, indice glicemico e carico glicemico. Grassi, effetti metabolici. Proteine. Fibra alimentare. Micronutrienti: classificazione e funzioni. Antiossidanti e polifenoli. Dolcificanti. Caratteristiche fisico chimiche degli alimenti e principali tecniche di produzione. Gruppi alimentari, caratteristiche chimico-fisiche, nutrizionali e tecnologiche principali tecniche di produzione. Porzioni standard degli alimenti più comuni. Tabelle di composizione degli alimenti italiane ed internazionali: esemplificazione pratica di utilizzo e applicazione per il calcolo della composizione in nutrienti della dieta abituale. Impatto della cottura e delle più comuni tecnologie alimentari sul valore nutritivo degli alimenti. Valutazione delle abitudini alimentari a livello di individuo e di popolazione. 24H recall, diario alimentare, questionario di frequenza alimentare; statistiche correnti -Food balance sheets. Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN): definizione, importanza, consultazione e applicazione pratica. Sicurezza degli alimenti. Linee guida per una sana e corretta alimentazione. Come impostare un piano nutrizionale. Lettura critica della letteratura scientifica. Introduzione alla ricerca: riproducibilità e precisione delle misurazioni, sensibilità e specificità, principali disegni di studio, misure di esito ed interpretazione dei risultati bias e confondimento.

Nutrizione clinica (6CFU) Valutazione dello stato nutrizionale :antropometria e composizione corporea; metabolismo energetico ed ossidazione dei substrati. Malnutrizione per eccesso e per difetto. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita: gravidanza ed allattamento, adolescenza, anziano. L'alimentazione della persona fisicamente attiva e dell'atleta. Vegetarismo e veganesimo, dieta chetogenica. Intolleranze ed allergie. Modelli alimentari salutari: dieta mediterranea, dieta DASH. La nutrizione nella prevenzione primaria e secondaria del diabete, dell'obesità, delle malattie cardiovascolari e neoplastiche. L'alimentazione in condizioni patologiche: diabete, dislipidemia, ipertensione arteriosa, obesità, malattie renali, steatopetite non alcolica (NASH). Claims nutrizionali e salutistici. Nutraceutici nelle patologie cronico degenerative. Introduzione alla nutrizione basata sull'evidenza.

CONTENTS

SCHEDA DELL' INSEGNAMENTO DI SCIENZE DIETETICHE E NUTRIZIONE CLINICA

TITOLO INSEGNAMENTO IN INGLESE: Dietetics and clinical nutrition

Corso di Studio
SCIENZE NUTRACEUTICHE

Insegnamento

LMcu

A.A. 2018/2019

Dietetics (6CFU) Nutrients: definition and classification. Metabolic effects of carbohydrates, glycemic index, glycemic load. Metabolic effects of lipids. Proteins. Dietary Fibre. Micronutrients: vitamins, minerals, trace elements. Antioxidants and polyphenols. Artificial sweeteners. Food groups and standard portions. Tables of food composition. Impact of cooking and principal processing technologies on the nutritional value of foods. Dietary reference standards. Assessment of dietary habits. Guidelines for a healthy diet. Safety issues. Introduction to nutrition research methodology

Clinical nutrition (6CFU) Assessment of nutritional status: energy metabolism and body composition. Assessment of food intake. Planning a healthy diet. Nutrition during pregnancy and lactation, nutrition in older adults, nutrition and physical activity. Malnutrition. Vegetarism and veganism, chetogenic diet. Healthy dietary patterns: Mediterranean diet, DASH diet. Food allergy and food intolerance. Nutritional related diseases. Nutrition and primary and secondary prevention of diabetes, cardiovascular diseases, and cancer. Nutrition in selected pathological conditions (diabetes, dislipidemia, hypertension, obesity, renal diseases, NASH). Food and nutrition: health claims, policy and regulatory issues. Nutraceuticals and metabolic diseases.

MATERIALE DIDATTICO

- Rivellese-Annuzzi-Capaldo-Vaccaro-Riccardi. Nutrizione Umana . Idelson Gnocchi
- Alfredo Pisacane, Salvatore Panico: Evidence-based nursing. Manuale per infermieri ed altri operatori della sanità
- ✓ Tabelle di composizione degli alimenti_
<http://online.scuola.zanichelli.it/cappellivannucchi/tabelle-inran-di-composizione-degli-alimentif>
- ✓ Livelli di Assunzioni di Riferimento di Nutrienti ed Energia_
<http://www.sinu.it/html/pagflarn-2014.asp>
- ✓ Linee guida per una sana e corretta alimentazione_
http://nut.entecra.it/648/linee_guida.html

Appunti delle lezioni; articoli scientifici e capitoli di libri forniti durante il corso.

MODALITA' DI ESAME

L'esame si articola in prova	Scritta e orale		Solo scritta		Solo orale	X
Altro, specificare						
In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla		A risposta libera		Esercizi numerici	

(*) E' possibile rispondere a più opzioni