

INSEGNAMENTO INTEGRATO: NUTRIZIONE UMANA**SSD: 06/MEDS-08; 06/MEDS-25****Numero di CFU totali: 10****MODULO: ALIMENTAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE****SSD: MEDS-08/C****Numero di CFU: 8**

Nome docente:

-Gianfranco Peluso

email: gianfranco.peluso@unicamillus.org

Ricevimento studenti da concordare singolarmente previo appuntamento

-Marco Marchetti

email: marco.marchetti@unicamillus.org

Ricevimento studenti: Martedì pomeriggio, da concordare, previo appuntamento

MODULO: BIOETICA DELLA NUTRIZIONE**SSD: MEDS-25A****Numero di CFU: 2**

Nome docente:

-Matteo Bolcato

email: matteo.bolcato@unicamillus.org

Ricevimento studenti da concordare singolarmente previo appuntamento

PREREQUISITI

Pur non essendo prevista alcuna propedeuticità per il modulo di Alimentazione e Promozione della Salute, sarebbe auspicabile che lo studente abbia nozioni base di microbiologia, biochimica degli alimenti e biologia generale. Per il modulo di Bioetica, sarebbe utile per lo studente la conoscenza dei principi e delle norme etiche per affrontare le questioni bioetiche.

OBIETTIVI FORMATIVI

L'Insegnamento integrato di Nutrizione Umana si pone l'obiettivo di fornire agli studenti elementi per:

- Valutare gli alimenti per il loro contributo calorico e per l'apporto essenziale di sostanze nutritive, quali macronutrienti, micronutrienti, fibre e molecole bioattive.
- Capire che una corretta alimentazione è fondamentale per la prevenzione, la gestione e la cura di numerose malattie.
- Conoscere e identificare i diversi tipi di malnutrizione, sia per difetto che per eccesso, associati a quadri clinici di denutrizione, di carenze di micronutrienti, di sovrappeso, di obesità e di malattie non comunicabili legate alla dieta.
- Conoscere ed applicare correttamente le principali tecniche di analisi della composizione corporea e di valutazione dello stato nutrizionale
- Conoscere i fondamenti, ed il razionale scientifico, alla base della dieta mediterranea, della dietoterapia chetogeniche e della digiunoterapia
- Comprendere che il microbiota intestinale è fondamentale per la fermentazione di substrati non digeribili e per la produzione di metaboliti essenziali, e che la dieta può influenzare la sua composizione e funzione.
- Riconoscere i fattori genetici, epigenetici e ambientali che portano a differenze nel modo in cui gli individui rispondono alla dieta.
- Sviluppare conoscenze e competenze utili per valutare e giustificare decisioni che riguardano le questioni etiche più rilevanti.
- Approfondire temi di bioetica connessi alla nutrizione umana.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente acquisirà conoscenze approfondite sul ruolo svolto da un corretto stile di vita alimentare nel prevenire l'insorgenza di patologie quali obesità o sindrome metabolica. Acquisirà, inoltre, conoscenze utili nei processi decisionali con attenzione all'eticità delle scelte.

Al termine di questo insegnamento lo studente dovrà essere in grado di:

- Applicare le conoscenze acquisite di biologia, di biochimica degli alimenti e di fisiologia alla pratica nutrizionale.
- Esaminare e analizzare criticamente la letteratura scientifica riguardante i dati sperimentali relativi all'influenza della dieta sulla salute.
- Saper interpretare la terminologia medica e i parametri di laboratorio relativi allo stato nutrizionale di un soggetto.
- Conoscere ed applicare correttamente le principali tecniche di analisi della composizione corporea e di valutazione dello stato nutrizionale
- Concepire il microbiota intestinale come un vero e proprio organo le cui funzioni, in condizioni di eubiosi, permettono di processare gli alimenti, di produrre molecole bioattive e di mantenere l'omeostasi dell'organismo.
- Conoscere i fondamenti, ed il razionale scientifico, alla base della dieta mediterranea, della dietoterapia chetogeniche e della digiunoterapia
- Conoscere la normativa in materia di bioetica.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Lo studente sarà capace, attraverso l'identificazione dei principi nutrizionali presenti in un alimento, di valutare un loro corretto apporto al paziente in modo da esaltare determinate vie metaboliche in grado di contrastare malattie non trasmissibili legate all'alimentazione. Inoltre, sarà in grado di applicare le conoscenze acquisite non solo per valutare la sicurezza di un prodotto alimentare per ma anche per verificare l'eticità e la sostenibilità dell'intera filiera alimentare.

Abilità comunicative: Al termine di questo insegnamento, lo studente avrà acquisito la capacità (a) di utilizzare un lessico proprio e pertinente al settore della nutrizione umana, (b) di saper comunicare aspetti relativi al proprio lavoro a specialisti e non specialisti e (c) di integrarsi in gruppi interdisciplinari.

Autonomia di giudizio: Al termine del corso, lo studente sarà in grado di fornire autonomamente efficaci interventi dietetico-nutrizionali nel rispetto della dignità, della cultura, dei valori, e dei diritti dei singoli individui e dei gruppi.

Capacità di apprendimento: Lo studente verrà preparato ad utilizzare strumenti, quali le banche dati, per la conduzione di ricerche bibliografiche e ad acquisire la capacità di apprendere dalla letteratura scientifica le informazioni dirette alla soluzione di problematiche nuove e al miglioramento della propria attività professionale.

PROGRAMMA

ALIMENTAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE

- Introduzione al corso: a) Politeismo del consumo alimentare: l'era della nutrizione eclettica e dei paradossi, b) *Nutrition Facts: Health Claims* ed etichettatura nutrizionale in Europa; c) I fitochimici, molecole bioattive con implicazioni sulla salute
- Una panoramica della malnutrizione: definizione, tipologie, cause, sintomi e diagnosi
- L'utilità della valutazione della composizione corporea nella pratica nutrizionale: una panoramica delle metodologie attualmente applicabili.
- Il contributo della genetica, dell'epigenetica e dell'ambiente all'obesità
- Metodiche sperimentali per esaminare il ruolo della nutrizione nella prevenzione delle malattie: modelli cellulari, animali e clinici.
- Dieta, invecchiamento e longevità
- Il ruolo del microbiota nella salute umana dalla prima infanzia all'età adulta.
- Manipolazione del microbioma intestinale umano mediante la dieta: conoscenze attuali e prospettive future.
- Modelli alimentari specifici per la prevenzione delle malattie non trasmissibili: la dieta mediterranea come esempio.

BIOETICA

- Introduzione alla bioetica. L'origine e le teorie bioetiche.

- I principi bioetici etici e bioetici fondamentali.
- L'etica e le fonti di responsabilità per il professionista. Il segreto professionale.
- L'informazione e il consenso. Il rifiuto e il caso dei minori. La fase finale della vita. Le disposizioni anticipate di trattamento e la pianificazione condivisa delle cure.
- Aspetti bioetici e giuridici della nutrizione ed idratazione artificiale.
- L'etica nella relazione di cura. La diagnosi prenatale. Aspetti bioetici del fine vita e del suicidio assistito.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

Il percorso didattico si svolge attraverso l'erogazione di lezioni in modalità mista. Il corso di Alimentazione e promozione della Salute è articolato in 24 ore di lezione frontale e 48 videolezioni integrate da attività di tutoraggio svolte nelle forme di didattica interattiva, finalizzate allo sviluppo delle capacità di analisi e di sintesi critica dello studente.

ALIMENTAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE: 24 ore di lezione frontale e 48 lezioni video della durata di 15 minuti ciascuna e attività di tutoraggio pari a 4 ore

BIOETICA: 22 lezioni video della durata di 15 minuti ciascuna e attività di tutoraggio pari a 2 ore

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

La verifica dell'apprendimento verrà effettuato attraverso un test a risposta multipla che permette di dimostrare l'acquisizione di autonomia di giudizio e capacità di apprendimento dello studente come anche la sua conoscenza degli obiettivi formativi.

-Esame Scritto: (31 domande con risposta a scelta multipla; una risposta esatta equivale ad un punto) della durata di 60 minuti. L'esame è superato con un punteggio complessivo pari o superiore a diciotto trentesimi (18/30).

-Esame orale: È prevista anche una prova orale ad integrazione della prova scritta su richiesta dello studente

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

Testi (INSEGNAMENTO ALIMENTAZIONE E PROMOZIONE DELLA SALUTE)

I testi consigliati non sono vincolanti ai fini della verifica dell'apprendimento ma costituiscono proposte per l'approfondimento della materia

"Alimentazione, nutrizione e salute" A cura di: L. Debellis, A. Poli - Editore: Edises - Data di Pubblicazione: ottobre 2019; EAN: 9788833190518; ISBN: 883319051X

"Le basi molecolari della nutrizione" di Giuseppe Arienti Editore: Piccin Nuova Libreria
Data di Pubblicazione: 2021; EAN: 9788829932054; ISBN: 8829932051

"Composizione Corporea e Nutrizione: Metodologie di Valutazione e Applicazioni Cliniche" di A De Lorenzo, L. Di Renzo, P. Gualtieri
Edizioni A.L.E. ISBN:9791280427465

Testi (INSEGNAMENTO BIOETICA)

I testi consigliati non sono vincolanti ai fini della verifica dell'apprendimento ma costituiscono proposte per l'approfondimento della materia

R. Van Potter "Bioetica. Ponte verso il futuro" – Ed. Sicania 2001 ISBN-10 8872680875
ISBN-13 978-8872680872

E. Sgreccia "Manuale di bioetica- vol. I Fondamenti ed etica biomedica" 2012 Ed. Vita e pensiero ISBN 9788834323632

Viafora C, Gaiani A. "A lezione di Bioetica. Temi e strumenti. Franco Angeli, 2021

G. Giusti "Trattato di medicina legale e scienze affini – Vol. I –"Ed. Cedam 2009 ISBN 9788813292379