

Corso di Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana

ATTIVITA' A SCELTA I ANNO, II semestre (4 CFU)

Numero di CFU totali: 4

Coordinatore dell' insegnamento: Prof. Raffaele Conte

Email: raffaele.conte@unicamillus.org

Scegliere tra 4 delle seguenti attività (4 CFU):

Insegnamento	CFU	SSD	Modalità di insegnamento
Patologia clinica	1	MEDS-02/B	E-learning
Merceologia degli Alimenti	1	CHEM-07/B	E-learning
Codice deontologico della professione di biologo	1	MEDS-25/A	E-learning
Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti funzionali per la salute dell'uomo	1	MEDS-08/C	E-learning
InterProfessional Education (IPE) Day	1	-	In sede - obbligo di prenotazione e frequenza N.B. Annuncio su Webapp
La valutazione dello stato nutrizionale: le tecniche utilizzate nella professione di nutrizionista	1	MEDS-08/C	In sede - obbligo di prenotazione e frequenza

INSEGNAMENTO: PATOLOGIA CLINICA

SSD: MEDS-02/B

NUMERO DI CFU: 1

Docente: Prof.ssa Silvia Consalvi

Email: silvia.consalvi@unicamillus.org

PREREQUISITI

Sono richieste conoscenze di base di Biologia e Fisiologia.

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento di Patologia Clinica si propone di fornire allo studente i fondamenti delle principali metodiche di laboratorio più comunemente utilizzate nella diagnostica clinica delle principali patologie.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

I risultati di apprendimento attesi sono coerenti con le disposizioni generali del Processo di Bologna e le disposizioni specifiche della direttiva 2005/36/CE. Si trovano all'interno del Quadro europeo delle qualifiche (descrittori di Dublino) come segue:

Conoscenza e capacità di comprensione

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà:

- Conoscere gli esami di routine del sangue e delle urine.
- Differenziare quadri fisiologici e patologici.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Al termine dell'insegnamento, lo studente sarà in grado di:

- Utilizzare le sue conoscenze per comprendere un referto di laboratorio
- Applicare le conoscenze teoriche all'ambito clinico e di laboratorio, sapendo riconoscere gli aspetti diagnostici generali delle patologie trattate durante il corso

Abilità comunicative

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà essere in grado di comunicare i contenuti scientifici e applicativi in modo chiaro e inequivocabile, utilizzando un'appropriata terminologia scientifica e tecnica.

Autonomia di giudizio

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà essere in grado di:

- Interpretare autonomamente i dati relativi agli argomenti trattati
- Utilizzare autonomamente le conoscenze acquisite per comprendere e spiegare i risultati dei test di laboratorio di routine.

Capacità di apprendimento

Al termine dell'insegnamento, lo studente dovrà:

- Acquisire metodi di apprendimento adeguati all'approfondimento della patologia clinica anche attraverso la consultazione della letteratura scientifica, database e siti web specialistici cogliendo gli aspetti fondamentali e rilevanti per il suo contesto professionale.

PREREQUISITI

Sono richieste conoscenze di base di Biologia e Fisiologia.

PROGRAMMA

- Il referto, intervalli di riferimento.
- Emocromo e disordini correlati, anemie.
- Il laboratorio nella valutazione della funzione emostatica.
- Marcatori dell'infiammazione.
- Tests per la valutazione della funzionalità epatica.
- Esame delle urine.
- Glicemia e Curva glicemica.
- Lipemia, trigliceridi e colesterolo.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento prevede 3 ore di didattica erogativa asincrona suddivise in 12 videolezioni circa e 2 ore di didattica erogativa sincrona.

Al termine di ciascuna videolezione sono previsti dei quiz di verifica apprendimento a risposta multipla.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO E TUTORAGGIO

Oltre all'attività di didattica erogata asincrona e sincrona, gli studenti potranno usufruire delle ore di didattica interattiva (1 ore per ogni CFU) che prevede attività partecipative e collaborative, esercitazioni e momenti di confronto tra studenti, docenti e tutor. Inoltre i docenti ricevono previo appuntamento scrivendo via email.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Prova scritta basata su quesiti a risposta multipla, con una sola risposta esatta. Lo studente risponde a 10 quesiti (ad ogni risposta esatta viene attribuito un punteggio di 1). Lo studente supera il modulo se risponde correttamente ad almeno 6 domande su 10.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

- Materiale didattico fornito dal docente sulla WebApp di Ateneo

INSEGNAMENTO: MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI

SSD: CHEM-07/B

NUMERO DI CFU: 1

Docente: Prof. Gabriele Egidi

Email: gabriele.egidi@unicamillus.org

OBIETTIVI FORMATIVI

1. Comprendere i principi fondamentali della chimica degli alimenti
2. Analizzare i processi di produzione e di trasformazione bio-chimico-fisica degli alimenti.
3. Valutare l'impatto degli alimenti sulla fisiologia umana.
4. Apprendere le linee guida per la classificazione degli alimenti.
5. Sviluppare capacità critiche per la scelta degli alimenti idonei nella fisiopatologia.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

1. **Conoscenza e capacità di comprensione:** Gli studenti acquisiranno una solida comprensione riguardo la scienza degli alimenti
2. **Capacità di applicare conoscenza e comprensione:** Gli studenti apprenderanno le conoscenze per la scelta degli alimenti idonea nell'ambito della fisiopatologia.
3. **Abilità comunicative e comprensione dei benefici per la salute:** Gli studenti saranno in grado di spiegare con un linguaggio idoneo la composizione bromatologica di un alimento e il suo impatto nei processi metabolici.
4. **Autonomia di giudizio:** L'acquisizione dell'autonomia di giudizio è favorita dall'approfondimento e dall'integrazione con lavori aggiornati e altamente qualificati della recente letteratura sugli argomenti trattati.
5. **Valutazione Critica:** Gli studenti svilupperanno la capacità di valutare criticamente studi e ricerche riguardo l'impatto di ogni singolo alimento a livello metabolico.
6. **Capacità di apprendimento:** Il docente incentiverà lo studente all'approfondimento attraverso testi e manuali scientifici e lo stimolano nella ricerca autonoma di studi scientifici utilizzando i principali motori di ricerca (PubMed, Google Scholar etc.)

PREREQUISITI

Sarebbe auspicabile che lo studente conosca le nozioni base di chimica, biochimica degli alimenti e fisiologia dell'apparato digerente.

PROGRAMMA DEL CORSO

Lezione 1: Gruppi alimentari

Lezione 2: Dolcificanti ipocalorici e acalorici Lezione 3.

Prodotti ortofrutticoli: gli ortaggi Lezione 4: Prodotti

ortofrutticoli: la frutta Lezione 5: Il latte

Lezione 6: Microbiota e nutrienti

Lezione 7: Dieta low FODMAP e IBS (irritable bowel syndrome)

Lezione 8: Dolcificanti naturali calorici

Lezione 9: Indice Glicemico e Carico Glicemico Lezione

10: I cereali

Lezione 11: Gli pseudo-cereali

Lezione 12: I Legumi

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento prevede 3 ore di didattica erogativa asincrona suddivise in 12 videolezioni circa e 2 ore di didattica erogativa sincrona.

Al termine di ciascuna videolezione sono previsti dei quiz di verifica apprendimento a risposta multipla.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO E TUTORAGGIO

Oltre all'attività di didattica erogata asincrona e sincrona, gli studenti potranno usufruire delle ore di didattica interattiva (1 ore per ogni CFU) che prevede attività partecipative e collaborative, esercitazioni e momenti di confronto tra studenti, docenti e tutor. Inoltre i docenti ricevono previo appuntamento scrivendo via email.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Prova scritta basata su quesiti a risposta multipla, con una sola risposta esatta. Lo studente risponde a 10 quesiti del modulo "Merceoologia degli alimenti" (ad ogni risposta esatta viene attribuito un punteggio di 1). Lo studente supera il modulo se risponde correttamente ad almeno 6 domande su 10.

TESTI CONSIGLIATI

- Paolo Cabras e Aldo Martelli, Chimica degli alimenti, Piccin, 2004.
- Patrizia Cappelli, Vanna Vannucchi, Principi di chimica degli alimenti, Zanichelli, 2016

INSEGNAMENTO: CODICE DEONTOLOGICO DELLA PROFESSIONE DI BIOLOGO

SSD: MEDS-25/A

NUMERO DI CFU: 1

Docente: Prof.ssa Daniela Vantaggiato

Email: daniela.vantaggiato@unicamillus.org

OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo formativo dell'insegnamento è di sviluppare conoscenze e competenze utili per lo svolgimento della professione di biologo nutrizionista. Il focus delle lezioni è incentrato sull'analisi del Codice di deontologia dei biologi e le Linee guida del biologo nutrizionista.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente acquisirà conoscenze sui principi della deontologia professionale del biologo e del biologo nutrizionista, sulla normativa di riferimento delle professioni sanitarie e sui contenuti del Codice deontologico e delle Linee guida professionali, comprendendone il ruolo nell'esercizio dell'attività professionale.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: lo studente sarà in grado di applicare i principi normativi, etici e deontologici a situazioni professionali inerenti l'attività del biologo e del biologo nutrizionista, riconoscendo responsabilità, obblighi professionali e corrette modalità operative nei diversi contesti lavorativi.

Autonomia di giudizio: lo studente svilupperà la capacità di valutare criticamente problematiche professionali, etiche e deontologiche, formulando giudizi autonomi e consapevoli nell'interpretazione delle norme e nella gestione di casi applicativi relativi alla pratica professionale.

Abilità comunicative: lo studente saprà utilizzare un linguaggio tecnico-scientifico appropriato per comunicare contenuti relativi alla deontologia professionale, alla normativa sanitaria e alle responsabilità del biologo nutrizionista, interagendo efficacemente in ambito professionale e interdisciplinare.

Capacità di apprendimento: lo studente sarà in grado di aggiornare autonomamente le proprie conoscenze riguardanti la normativa professionale, il Codice deontologico e le linee guida di settore, sviluppando strumenti utili per la formazione continua e l'aggiornamento professionale.

PREREQUISITI

Non sono previsti prerequisiti specifici.

PROGRAMMA

1. La deontologia
2. Le professioni sanitarie
3. La professione di biologo (Legge n.396/67 e s.m.i.) Il Codice deontologico del biologo
4. Le linee guida del biologo nutrizionista

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento prevede 3 ore di didattica erogativa asincrona suddivise in 12 videolezioni circa e 2 ore di didattica erogativa sincrona.

Al termine di ciascuna videolezione sono previsti dei quiz di verifica apprendimento a risposta multipla.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO E TUTORAGGIO

Oltre all'attività di didattica erogata asincrona e sincrona, gli studenti potranno usufruire delle ore di didattica interattiva (1 ore per ogni CFU) che prevede attività partecipative e collaborative, esercitazioni e momenti di confronto tra studenti, docenti e tutor. Inoltre i docenti ricevono previo appuntamento scrivendo via email.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Prova scritta basata su quesiti a risposta multipla, con una sola risposta esatta. Lo studente risponde a 10 quesiti del modulo "Codice deontologico della professione di biologo" (ad ogni risposta esatta viene attribuito un punteggio di 1). Lo studente supera il modulo se risponde correttamente ad almeno 6 domande su 10.

TESTI CONSIGLIATI E BIBLIOGRAFIA

1. Il Codice deontologico del biologo approvato dal Consiglio dell'Ordine con delibera del 24 gennaio 2019 n. 271
2. Linee guida del biologo nutrizionista (delibera del Consiglio nazionale dei biologi n. 433 del 26.09.2019)

3. Dispense delle lezioni

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

INSEGNAMENTO: CHIMICA E PROPRIETÀ NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI FUNZIONALI PER LA SALUTE DELL'UOMO

SSD: MEDS-08/C

NUMERO DI CFU: 1

Docente: Prof. Raffaele Conte

Email: raffaele.conte@unicamillus.org

OBIETTIVI FORMATIVI

Comprendere il valore nutrizionale degli alimenti, degli integratori alimentari e dei nutraceutici.

Valutare l'impatto degli alimenti funzionali per la prevenzione ed il mantenimento di uno stato di salute.

Apprendere le linee guida per produrre ingredienti e alimenti funzionali arricchiti.

Sviluppare capacità critiche per promuovere stili di vita salutari basati sul modello mediterraneo.

RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO ATTESI:

Conoscenza e capacità di comprensione: Gli studenti acquisiranno una solida comprensione della composizione chimica e del valore nutrizionale degli alimenti funzionali.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Gli studenti impareranno a riconoscere le molecole bioattive naturalmente presenti negli alimenti e i loro effetti salutistici. Gli studenti saranno in grado di integrare nella pratica nutrizionale gli alimenti funzionali e gli alimenti ai fini medici speciali, selezionando quelli più idonei a seconda delle condizioni cliniche.

Abilità comunicative: Gli studenti saranno in grado di spiegare i benefici degli alimenti funzionali per la salute e la prevenzione dei disturbi nutrizionali e metabolici.

Autonomia di giudizio: Nel corso di "Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti funzionali per la salute dell'uomo", gli studenti sono attesi a sviluppare un'autonomia di giudizio critica e informata. Questo implica la capacità di valutare autonomamente le evidenze scientifiche riguardanti la nutrizione e i suoi effetti sulla salute, di interpretare i dati in maniera rigorosa e di applicare tali conoscenze nella pratica quotidiana e professionale. Gli studenti dovrebbero essere in grado di confrontare diverse fonti di informazione, identificare potenziali bias e fare scelte alimentari consapevoli e basate su solide basi scientifiche.

Capacità di apprendimento: Nel corso di "Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti funzionali per la salute dell'uomo", gli studenti avranno acquisito una forte capacità di apprendimento, che includa l'assimilazione rapida e efficace di concetti riguardanti la nutrizione e la salute. Questo coinvolge anche la capacità di applicare le conoscenze acquisite in contesti pratici, sia nel contesto accademico che professionale, per promuovere la salute e il benessere attraverso scelte alimentari consapevoli e stili di vita sani.

PREREQUISITI

Sarebbe auspicabile che lo studente conosca le nozioni base di chimica, biochimica, biologia.

PROGRAMMA

Modello mediterraneo di nutrizione e salute: focus su molecole antiossidanti e modelli cellulari innovativi

1. Introduzione agli alimenti funzionali
2. Sostanze Bioattive derivanti da materie prime vegetali: carotenoidi, glucosinolati, alcaloidi, fitati, glucosidi, lectine, inibitori dell'alfa amilasi, saponine, polifenoli, etc;
3. Modifiche indotte dai processi termici: es. effetti su amido, carotenoidi, polifenoli;
4. Definizione e inquadramento degli alimenti funzionali e degli integratori alimentari nel panorama degli alimenti dotati di attività salutistiche;
5. Approfondimento dei concetti di nutraceutica e alimenti funzionali: alimenti arricchiti e novel foods, alimenti funzionali nella dieta mediterranea;
6. Esempi di molecole di interesse salutistico: curcumina, astaxantina, monacolina, fitosteroli vegetali, omega 3;
7. Composizione e presentazione in etichetta: Qualità e sicurezza;
8. Esempi di formulazioni con particolare riferimento a quelle destinate all'utilizzo in ambito sportivo, per la salute della donna, nell'invecchiamento.

MODALITÀ DI INSEGNAMENTO

L'insegnamento prevede 3 ore di didattica erogativa asincrona suddivise in 12 videolezioni circa e 2 ore di didattica erogativa sincrona.

Al termine di ciascuna videolezione sono previsti dei quiz di verifica apprendimento a risposta multipla.

ATTIVITÀ DI SUPPORTO E TUTORAGGIO

Oltre all'attività di didattica erogata asincrona e sincrona, gli studenti potranno usufruire delle ore di didattica interattiva (1 ore per ogni CFU) che prevede attività partecipative e collaborative, esercitazioni e momenti di confronto tra studenti, docenti e tutor. Inoltre i docenti ricevono previo appuntamento scrivendo via email.

MODALITA' DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Prova scritta basata su quesiti a risposta multipla, con una sola risposta esatta. Lo studente risponde a 10 quesiti del modulo "Chimica e proprietà nutrizionali degli alimenti funzionali per la salute dell'uomo" (ad ogni risposta esatta viene attribuito un punteggio di 1). Lo studente supera il modulo se risponde correttamente ad almeno 6 domande su 10.

TESTI CONSIGLIATI

Slides delle lezioni e materiale didattico di integrazione e approfondimento (pubblicazioni scientifiche) fornite dal docente.

INSEGNAMENTO: La valutazione dello stato nutrizionale: le tecniche utilizzate nella professione di nutrizionista.

SSD: MEDS-08/C

NUMERO DI CFU: 1

Docente: Prof. Marco Marchetti

Email: marco.marchetti@unicamillus.org

Obiettivi formativi

Il corso di prefigge di fornire allo studente una panoramica delle principali tecniche di valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale.

Risultati dell'apprendimento attesi

Conoscenza e capacità di comprensione: lo studente acquisirà conoscenze sulle principali metodologie di valutazione della composizione corporea e dello stato nutrizionale, comprendendo i fondamenti teorici, i parametri antropometrici, biochimici, clinici e strumentali utilizzati nella pratica professionale del nutrizionista.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione: lo studente sarà in grado di applicare le principali tecniche di valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea, interpretando dati antropometrici e strumentali al fine di elaborare una corretta analisi nutrizionale nell'ambito dell'attività professionale.

Autonomia di giudizio: lo studente svilupperà la capacità di selezionare criticamente le metodologie più appropriate per la valutazione nutrizionale, interpretando risultati e limiti delle diverse tecniche in relazione alle caratteristiche del soggetto e al contesto clinico o professionale.

Abilità comunicative: lo studente saprà utilizzare una terminologia tecnico-scientifica adeguata per descrivere, interpretare e comunicare i risultati della valutazione dello stato nutrizionale e della composizione corporea, interagendo efficacemente con pazienti, professionisti sanitari e contesti multidisciplinari.

Capacità di apprendimento: lo studente sarà in grado di aggiornare autonomamente le proprie conoscenze sulle metodiche di valutazione nutrizionale e sulle innovazioni tecnico-scientifiche del settore, sviluppando competenze utili alla formazione continua e alla pratica professionale autonoma.

Prerequisiti

Non applicabile

Programma del corso

Il corso, dal taglio estremamente pratico ed applicativo, si propone l'obiettivo di fornire una panoramica sulle principali tecniche di analisi della composizione corporea.

Conoscere la composizione corporea, sapendo discriminare tra le diverse masse e tessuti che, tutte insieme, concorrono a determinare il peso complessivo dell'individuo, è uno step fondamentale per la scrittura di un regime alimentare efficace e salutare.

In particolare, verranno illustrate, e provate, tecniche di antropometria tra cui:

- Rilevamento di circonferenze
- Plicometria
- Dinamometria
- Misurazione bioimpedenziometrica

Verranno illustrate anche tecniche di analisi più evolute quali:

- Densitometria a doppio raggio X
- Calorimetria indiretta

Lo scopo del corso è quello di fornire allo studente tutte quelle competenze, sia teoriche che pratiche, che rappresentano un bagaglio culturale di straordinaria importanza per il futuro nutrizionista

Modalità di insegnamento:

Lezioni in presenza per un totale di 5 ore.

Modalità di verifica dell'apprendimento:

La partecipazione in presenza al modulo è considerata valida per l'attribuzione di 1 CFU di Attività a Scelta per la durata dell'anno accademico in corso.

E' necessaria la prenotazione.

Testi consigliati e bibliografia:

Materiale fornito al termine della lezione