



SCHEMA DELL'INSEGNAMENTO (SI)

"ALIMENTI E CORRETTA ALIMENTAZIONE"

SSD MED/13

DENOMINAZIONE DEL CORSO DI STUDIO: **SCIENZE GASTRONOMICHE MEDITERRANEE**

ANNO ACCADEMICO **2021-2022**

INFORMAZIONI GENERALI - DOCENTE

DOCENTE: **PROF. GABRIELE RICCARDI**

TELEFONO: **0817462117**

EMAIL: RICCARDI@UNINA.IT

INFORMAZIONI GENERALI - ATTIVITÀ

ANNO DI CORSO: **II**

SEMESTRE: **II**

CFU: **6**

INSEGNAMENTI PROPEDEUTICI

Nessuna propedeuticità

EVENTUALI PREREQUISITI

La partecipazione all'insegnamento prevede che gli studenti abbiano già acquisito le nozioni di base inerenti la chimica, la biochimica e le proprietà funzionali degli alimenti.

OBIETTIVI FORMATIVI

L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base inerenti all'impatto degli alimenti e dei nutrienti in essi contenuti sulla salute dell'uomo, con particolare riferimento alle principali patologie di interesse metabolico, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari. Si propone, inoltre, di fornire le competenze necessarie per elaborare menù in linea con le principali raccomandazioni nutrizionali.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI (DESCRITTORI DI DUBLINO)

Conoscenza e capacità di comprensione

Lo studente deve dimostrare di conoscere e saper comprendere le problematiche relative all'impatto degli alimenti e dei nutrienti in essi contenuti sullo stato di salute del singolo individuo. Deve dimostrare di sapere elaborare argomentazioni concernenti le relazioni tra alimenti, nutrienti e salute, a partire dalle nozioni apprese riguardanti le caratteristiche degli alimenti e le principali raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione delle principali patologie di interesse metabolico, quali obesità, diabete, malattie cardiovascolari.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Il percorso formativo è orientato a trasmettere le capacità e gli strumenti metodologici e operativi necessari ad applicare concretamente le conoscenze apprese inerenti all'impatto degli alimenti e dei nutrienti in essi contenuti sulla salute dell'uomo, e all'elaborazione di menù in linea con le principali raccomandazioni nutrizionali.

PROGRAMMA-SYLLABUS

1. Obesità
2. Sindrome Metabolica
3. Diabete
4. Malattie Cardiovascolari
5. Raccomandazioni Nutrizionali
6. Linee Guida per una Sana e Corretta Alimentazione

MATERIALE DIDATTICO

Rivellese, Annuzzi, Capaldo, Vaccaro, Riccardi. "Nutrizione Umana". Ed. Idelson-Gnocchi
Vitale, Giacco. "Tabelle di Composizione degli Alimenti". Ed. Idelson-Gnocchi

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DELL'INSEGNAMENTO

Il docente utilizzerà: a) lezioni frontali per circa il 70% delle ore totali, b) esercitazioni per approfondire praticamente aspetti teorici per 2 CFU.

VERIFICA DI APPRENDIMENTO E CRITERI DI VALUTAZIONE

Modalità di esame:

L'esame si articola in prova	
scritta e orale	X
solo scritta	
solo orale	
discussione di elaborato progettuale	
Altro	

In caso di prova scritta i quesiti sono (*)	A risposta multipla	
	A risposta libera	
	Esercizi numerici	X

(*) È possibile rispondere a più opzioni

La prova scritta consisterà in esercizi numerici con l'obiettivo di valutare la capacità dello studente di creare menù adatti a individui con diverse caratteristiche fisiologiche e/o patologiche.