

# BIOLOGIA (LM47)

(Lecce - Università degli Studi)

## Insegnamento SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE: PRINCIPI E APPLICAZIONI

GenCod A002424

**Insegnamento** SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE: PRINCIPI E

**Insegnamento in inglese** FOOD SCIENCE: RUDIMENTS AND

**Settore disciplinare** BIO/10

**Corso di studi di riferimento** BIOLOGIA

**Tipo corso di studi** Laurea Magistrale

**Crediti** 6.0

**Ripartizione oraria** Ore Attività frontale: 48.0

**Per immatricolati nel** 2016/2017

**Erogato nel** 2017/2018

**Anno di corso** 2

**Lingua** ITALIANO

**Percorso** NUTRIZIONE UMANA

**Docente** Anna Maria GIUDETTI

**Sede** Lecce

**Periodo** Primo Semestre

**Tipo esame** Orale

**Valutazione** Voto Finale

**Orario dell'insegnamento**

<https://easyroom.unisalento.it/Orario>

### PREREQUISITI

Solide conoscenze dei contenuti forniti nel corso di Biochimica (corso di studio di I livello) e Biochimica II.

### OBIETTIVI FORMATIVI

L'obiettivo del corso consiste nel fornire agli studenti le basi sulla nutrizione, sull'apporto corretto dei vari nutrienti e come alterazioni nell'apporto di macronutrienti e micronutrienti giochi un ruolo fondamentale nei confronti dei diversi fattori di rischio e per il mantenimento della salute umana.

### METODI DIDATTICI

Sono previsti 6 CFU di lezioni teoriche (48 ore).

### MODALITA' D'ESAME

Il conseguimento dei crediti attribuiti all'insegnamento è ottenuto mediante una prova orale, in cui si valutano i risultati di apprendimento complessivamente acquisiti dallo studente. La votazione finale è espressa in trentesimi, con eventuale lode.

Nell'attribuzione del punteggio finale si terrà conto:

- del livello di conoscenze acquisite (70%)
- dell'autonomia di giudizio (20%)
- delle abilità comunicative (10%)

### ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Il materiale didattico utilizzato durante le lezioni è disponibile sulla piattaforma intranet di Ateneo.

---

## PROGRAMMA ESTESO

Determinazione del bisogno di alimenti nell'uomo. Misura della calorimetria diretta ed indiretta. Metabolismo di base e fattori che lo influenzano. Dispendio energetico nel lavoro e nell'attività fisica. Composizione corporea e metodi di determinazione. Proteine, lipidi e carboidrati: significato biologico ed alimentare, importanza nella dieta umana, apporti raccomandati. La fibra alimentare. Vitamine: funzioni metaboliche, apporti raccomandati, fonti alimentari. Vitamine liposolubili: vitamina A, D, E e K. Vitamine idrosolubili: vitamina B1, B2, B6, PP, folati, B12, biotina, acido pantotenico e vitamina C. Minerali: sodio, potassio, calcio, fosforo, ferro, rame, zinco, iodio, selenio, magnesio, manganese ed elementi traccia. Alimentazione e ROS. Sostanze nutraceutiche. Alimentazione durante l'infanzia, la gravidanza, l'allattamento e l'invecchiamento. Nutrizione artificiale. Obesità, steatosi epatica, dislipidemie. La malnutrizione. Caratteristiche nutrizionali degli alimenti: latte e derivati; uova, carni e prodotti della pesca, legumi, cereali e derivati, ortaggi e frutta. Bevande alcoliche e alimenti nervini.

---

## TESTI DI RIFERIMENTO

- Appunti di lezione
- Alimentazione e Nutrizione Umana - Costantini, Cannella, Tomassi