



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## NUTRIZIONE UMANA E SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	2°
<b>Periodo didattico</b>	Primo Semestre (04/10/2021 - 21/01/2022)
<b>Crediti</b>	3
<b>Ore</b>	24 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
<b>Docente</b>	TAGLIABUE ANNA (titolare) - 3 CFU
<b>Prerequisiti</b>	biochimica della nutrizione fisiologia della nutrizione
<b>Obiettivi formativi</b>	Il corso si propone di fornire allo studente le nozioni di base e avanzate per la comprensione dei principi e delle tematiche riguardanti la nutrizione umana e la sorveglianza nutrizionale nell'ottica della promozione e del mantenimento di un buono stato di salute a lungo nel tempo per la prevenzione della malattie cronico degenerative correlate allo stato di nutrizione.
<b>Programma e contenuti</b>	Metabolismo e bilancio energetico. Dispendio energetico e sue componenti. Fabbisogno energetico. Equazioni predittive per la stima del metabolismo basale e del dispendio energetico. La calorimetria diretta e indiretta respiratoria

I nutrienti:

Proteine e aminoacidi: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti;

Lipidi e acidi grassi: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti;

Carboidrati: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti;

Fibra alimentare non idrosolubile e idrosolubile: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti;

Vitamine liposolubili e idrosolubili: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti;

Macrominerali ed oligoelementi: generalità, funzioni nell'organismo, fabbisogni, contenuto negli alimenti

L'acqua

I gruppi di alimenti e la piramide alimentare

La sorveglianza ed il monitoraggio nutrizionale

Metodi di rilevamento dei consumi alimentari: metodiche tradizionali e nuove tecnologie

L'atlante alimentare fotografico, storia e suo utilizzo nelle indagini alimentari per la quantificazione dei consumi

I questionari in epidemiologia nutrizionale: significato, strutturazione, validazione, utilizzo

La composizione corporea: modelli bicompartimentale (FAT mass, FAT free mass) e pluricompartimentale. Differenze tra sessi. Modificazione della composizione corporea con l'età

Le principali metodologie di studio della composizione corporea

**Metodi didattici**

lezioni frontali  
esercitazioni

**Testi di riferimento**

SINU- Società Italiana di Nutrizione Umana-LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione Italiana – IV Revisione 2014- SICS editore, Milano, 2014

**Modalità verifica apprendimento**

prova orale

**Altre informazioni**

**Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile**

[\\$1b1 legenda sviluppo sostenibile](#)