

# Scienze tecniche e dietetiche applicate (A6423A)

<b>Docente</b>	Prof. Adriana Borriello
<b>Anno</b>	3° anno
<b>Corso di studi</b>	Infermieristica pediatrica (L/SNT1)
<b>Tipologia</b>	Fondamentale - Modulo dell'esame integrato di Infermieristica materno infantile (A6423)
<b>Crediti</b>	1
<b>SSD</b>	MED/49
<b>Anno Accademico</b>	2013 - 2014
<b>Periodo didattico</b>	Primo semestre
<b>Propedeuticità</b>	Nessuna
<b>Frequenza</b>	Obbligatoria
<b>Modalità di esame</b>	<b>Superamento di una prova orale</b>
<b>Sede</b>	
<b>Orario lezioni</b>	
<b>Appelli di esame</b>	

**Orario di ricevimento** martedì 15.00-16.00; Giovedì 10.30-11.30

**Organizzazione della didattica** Lezioni frontali e Laboratorio

**Risultati di apprendimento previsti** Il corso ha lo scopo di trasmettere corrette informazioni di carattere alimentare e far acquisire idonee competenze rivolte a conseguire e promuovere un corretto comportamento alimentare nelle diverse fasce di età, con particolare attenzione all'età pediatrica. Risultati di apprendimento previsti sono l'acquisizione delle nozioni fondamentali relative alle proprietà ed alle funzioni dei macro e dei micronutrienti ed il loro metabolismo, in rapporto allo stato di nutrizione e ad una corretta alimentazione.

## Programma

### **INTRODUZIONE**

Definizione dei concetti base dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana: concetto di alimentazione, nutrizione, dieta, alimenti e nutrienti. Importanza della dieta nella definizione dello stato di salute. Relazione dieta e genoma umano

### **ACQUA.**

Funzioni dell'acqua. Acqua corporea e sua distribuzione. Bilancio idrico e fabbisogno d'acqua nelle diverse fasi della vita ed in particolare nell'età pediatrica. L'acqua negli alimenti. Le acque potabili. Definizione dei maggiori parametri chimico-fisici per la valutazione della qualità di un'acqua. Classificazioni delle acque in base ai sali disciolti ed acque consigliate nelle diverse fasi della vita ed in diversi stati fisiologici.

### **MACRO- E MICRONUTRIENTI**

Funzioni dei macronutrienti. Equivalenti energetici di grassi, glucidi e proteine. Micronutrienti. Sali minerali e Vitamine. Vitamine idrosolubili e liposolubili. Definizione del concetto di biodisponibilità di un nutriente.

### **CARBOIDRATI**

Glucidi della dieta. Fermentescibilità dei glucidi e loro potere dolcificante. Dolcificanti naturali e sintetici. Indice glicemico degli alimenti. Digestione ed assorbimento dei glucidi e loro destino metabolico. Fibre alimentari: caratteristiche chimico-fisiche e loro influenza sulla fisiologia intestinale e sul metabolismo.

### **PROTEINE**

Valore nutrizionale delle proteine alimentari. Amminoacidi essenziali. Digestione ed assorbimento delle proteine.

### **LIPIDI**

Lipidi della dieta. Valore nutrizionale dei lipidi. Acidi grassi essenziali e loro importanza nella dieta. Digestione, assorbimento e metabolismo dei lipidi. Lipoproteine plasmatiche.

### **PRINCIPI DI DIETETICA**

Definizione teorica e pratica dello stato nutrizionale. Valutazione dello stato nutrizionale. Antropometria. I percentili. Definizione di Indice di Massa Corporea. Valutazione dello stato nutrizionale mediante analisi della composizione corporea, o del bilancio energetico.

Definizione dei fabbisogni dei nutrienti e di energia nelle diverse età ed in diverse condizioni fisiologiche, con particolare attenzione all'età pediatrica. Definizione dei LARN e confronto con le raccomandazioni proposte in altri paesi (USA e Europa). Introduzione ai nuovi LARN. Individuazione delle novità e confronto con i LARN precedenti.

Indicazioni per una dieta equilibrata e per una corretta alimentazione. Piramide alimentare. Dieta mediterranea. Linee guida per una corretta alimentazione proposte per la popolazione italiana.

Importanza dell'allattamento materno. Proprietà del latte materno e differenze rispetto al latte vaccino. I latti di formula.

## Testi consigliati e bibliografia

1. G. Arienti. Le basi molecolari della nutrizione. Piccin Libreria editore. 2. U. Leuzzi, E. Bellocco, D. Barreca. Biochimica della nutrizione - Zanichelli editore. **APPUNTI DALLE LEZIONI**

**Curriculum docente** curriculum breve (come da sito cineca)