

- **Informazioni Insegnamento**

Corso di Laurea - Scienze e Tecnologie Cosmetiche e dei Prodotti del Benessere (L-29)

C. I. Alimentazione in ambito salutistico

CFU 12

SSD: Modulo Chimica degli Alimenti CHIM/10 (6 CFU)

SSD: Modulo Dietetica applicata MED/49 (6 CFU)

Anno di corso: III anno, II semestre

A.A. 2024/25

- **Informazioni Docente**

Modulo di Chimica degli Alimenti (CHIM/10) 6 CFU

Giosuè Costa, Associato del SSD CHIM/10 presso il Dipartimento di Scienze della Salute di questo Ateneo.

e-mail: gcosta@unicz.it Tel. 0961.3694198

Orario di ricevimento: tutti i giorni presso lo studio al V livello corpo H previo appuntamento via e-mail.

- **Informazioni Docente**

Codocenza **(2 CFU)**

Modulo Dietetica applicata MED/49 (6 CFU)

Marta Letizia Hribal, Associato del settore scientifico disciplinare MED/49, Scienze tecniche dietetiche applicate, presso il Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università degli Studi "Magna Grecia" di Catanzaro.

e-mail: hribal@unicz.it

Orario di ricevimento: tutti i giorni, previo appuntamento, presso lo studio VIII livello, corpo F.

- **Informazioni Docente**

Codocenza **(4 CFU)**

Modulo Dietetica applicata MED/49 (6 CFU)

Yvelise Ferro, Ricercatrice a tempo determinato (art. 24, comma 3, lettera b) della L. 240/2010) del SSD MED/49 presso il Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche di questo Ateneo

e-mail: yferro@unicz.it

Orario di ricevimento: previo appuntamento via e-mail.



- **Descrizione del Corso**

Il corso si propone di fornire una panoramica completa sulle proprietà nutritive e salutistiche degli alimenti. Saranno affrontati in dettaglio argomenti quali i macro e micronutrienti, l'importanza dell'acqua e dell'idratazione, la classificazione dei gruppi alimentari e le Linee Guida per un'alimentazione sana. Particolare attenzione sarà dedicata alla valutazione dello stato nutrizionale e al ruolo dei fattori dietetici nella prevenzione e nell'invecchiamento della cute. Inoltre, verranno esaminati gli effetti dell'alimentazione sulla salute della pelle, comprese le patologie cutanee correlate all'alimentazione. Saranno analizzate le definizioni e le normative riguardanti gli alimenti funzionali, i nutraceutici e gli integratori alimentari, con un focus specifico sugli alimenti e prodotti per la cura della pelle e dei suoi annessi.

- **Obiettivi del Corso e Risultati di apprendimento attesi**

Il corso si prefigge di fornire le conoscenze sulle proprietà nutritive e salutistiche degli alimenti e sull'influenza dei fattori dietetici sull'invecchiamento e sulla salute della cute. Saranno anche fornite le conoscenze degli effetti dell'alimentazione sulla salute cutanea, incluse le patologie della cute correlate all'alimentazione. Durante il corso saranno trattati gli alimenti funzionali, nutraceutici, e integratori alimentari, con particolare attenzione agli alimenti e ai prodotti per la cura della pelle e dei suoi annessi. Al termine del corso, gli studenti saranno in grado di comprendere e valutare criticamente l'impatto dell'alimentazione sulla salute e sulla cute e sugli annessi cutanei, nonché di applicare le conoscenze acquisite per promuovere una dieta equilibrata che favorisca la salute dell'uomo, con particolare attenzione alla salute della pelle.

Programma

Programma del Modulo di Dietetica applicata MED/49

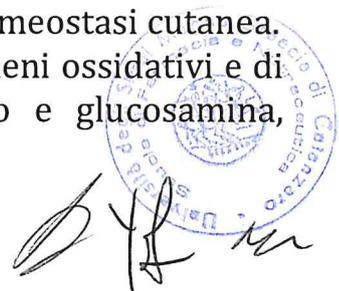
- Macro e micronutrienti
- Acqua e idratazione
- Gruppi alimentari
- LARN e linee guida alimentazione sana
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Patologie della cute alimentazione-correlate
- Fattori dietetici e invecchiamento della cute
- Nutrizione e salute della cute



- Definizione e normative sugli alimenti funzionali, nutraceutici ed integratori alimentari
- Alimenti funzionali per la cura della pelle e degli annessi cutanei
- Nutraceutici per la cura della pelle e degli annessi cutanei
- Integratori per la cura della pelle e degli annessi cutanei
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Polifenoli:
- Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale: Via dello shikimato, Via del mevalonato, Alchilresorcinoli.
- Prodotti biologici, biodinamici e OGM.
- Sostanze che derivano dalle trasformazioni dei principi nutritivi.
- Contaminanti e additivi:
- Fattori Antinutrizionali:
- Novel Food:
- Cosmeceutica e Nutraceutica

Programma del Modulo di Chimica degli Alimenti CHIM/10

- Introduzione: educazione alimentare, piramide alimentare, il piatto sano. Assunzione di nutrienti: carboidrati, acidi grassi, proteine, fibre, NaCl e alcool etilico.
- Macronutrienti e micronutrienti: Zuccheri. Indice glicemico. Le fibre. Edulcoranti intensivi. Proteine: funzioni e struttura, alterazioni di proteine ed amminoacidi. Lipidi: Acidi grassi ed alterazioni (irrancidimento chetonico, autossidazione, decomposizione dei perossidi). Antiossidanti primari e secondari. Vitamine: idrosolubili e liposolubili. Sali minerali. Acqua
- Polifenoli: chimica, classificazione, potenziale antiossidante e attività biologica.
- Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale: Via dello shikimato, Via del mevalonato, Alchilresorcinoli.
- Prodotti biologici, biodinamici e OGM.
- Sostanze che derivano dalle trasformazioni dei principi nutritivi.
- Contaminanti e additivi: Contaminanti ambientali, contaminanti da processo, tossine naturali negli alimenti. Additivi alimentari.
- Fattori Antinutrizionali: funzioni fisiologiche, meccanismi d'azione, effetti positivi e negativi, modulazione della produzione, classificazione.
- Novel Food: Alghe ed insetti per consumo umano.
- Nutraceutica in dermatologia: abitudini alimentari e la cute, radicali liberi ed invecchiamento cutaneo, antiossidanti nell'omeostasi cutanea.
- Cosmeceutica e Nutraceutica: modulazione dei fenomeni ossidativi e di glicazione, peptidi bio-mimetici, acido glucuronico e glucosamina,



fitoestrogeni, nutraceutica ed invecchiamento cutaneo, nutracosmeceutici per contro l'invecchiamento.

Stima dell'impegno orario richiesto per lo studio individuale del programma

Il tempo stimato è di circa 204 ore.

Metodi Insegnamento utilizzati

Lezioni frontali ed esercitazioni per 96 ore complessive

Risorse per l'apprendimento

Libro di testo consigliati

Luisa Mannina, Maria Daglia, Alberto Ritieni - La chimica e gli alimenti.

Nutrienti e aspetti nutraceutici - Casa Editrice Ambrosiana, 2019.

Filippo Evangelisti, Patrizia Restani e Raffaella Boggia - Prodotti Dietetici: Chimica, Tecnologia e Impiego - 3° edizione - Piccin, 2024.

Altro materiale didattico

Diapositive e altro materiale didattico fornite dai Docenti.

Modalità di frequenza

Frequenza NON obbligatoria.

Modalità di accertamento

Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22 consultabile al link

[http://www.unicz.it/pdf/regolamento didattico ateneo dr681.pdf](http://www.unicz.it/pdf/regolamento%20didattico%20ateneo%20dr681.pdf)

Durante il corso sarà svolto un esame in itinere in forma scritta composto da 30 domande a risposta multipla che verrà considerato superato fornendo 18 risposte esatte su 30.

L'esame finale sarà svolto in forma orale. I criteri sulla base dei quali sarà giudicato lo studente sono riassunti nella seguente tabella:

	Conoscenza e comprensione argomento	Capacità di analisi e sintesi	Utilizzo di referenze
Non idoneo	Importanti carenze.	Irrilevanti. Frequenti	Completamente inappropriato



	Significative inaccuratezze	generalizzazioni. Incapacità di sintesi	
18-20	A livello soglia. Imperfezioni evidenti	Capacità appena sufficienti	Appena appropriato
21-23	Conoscenza routinaria	E' in grado di analisi e sintesi corrette. Argomenta in modo logico e coerente	Utilizza le referenze standard
24-26	Conoscenza buona	Ha capacità di a. e s. buone gli argomenti sono espressi coerentemente	Utilizza le referenze standard
27-29	Conoscenza più che buona	Ha notevoli capacità di a. e s.	Ha approfondito gli argomenti
30-30L	Conoscenza ottima	Ha notevoli capacità di a. e s.	Importanti approfondimenti



Yveline L.
roce bo
Roberto