

Syllabus

N° documenti: 4

Testi del Syllabus

Resp. Did. **DEL RIO DANIELE** **Matricola: 006319**

Docente **DEL RIO DANIELE, 6 CFU**

Anno offerta: **2020/2021**

Insegnamento: **1008536 - Applied Human nutrition**

Corso di studio: **5063 - FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY**

Anno regolamento: **2019**

CFU: **6**

Settore: **MED/49**

Tipo Attività: **C - Affine/Integrativa**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**



Testi in italiano

Lingua insegnamento	INGLESE
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">- Principi di ricerca in nutrizione umana.- Principi di nutrizione personalizzata.- Principi di public health nutrition.- Etichettatura alimentare- Nutrition and health claims- Principi di nutrizione e salute in condizioni speciali (diete vegetariane, vegane, senza glutine, nel contesto di intolleranze alimentari).
Testi di riferimento	Lovegrove J et al. "Nutrition Research Methodologies" (Nutrition Society) Simon Langley-Evans "Nutrition: A Lifespan Approach" (Wiley) Krause's Food & the Nutrition Care Process (Elsevier)
Obiettivi formativi	<p>Conoscenza e capacità di comprensione</p> <p>Acquisizione di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di interpretare il ruolo degli alimenti nel mantenimento della salute e del benessere anche in condizioni particolari.• Capacità di concepire e valutare studi scientifici in nutrizione.• Capacità di valutare e analizzare dati provenienti da studi scientifici in nutrizione.• Capacità di comprendere i concetti di nutrizione personalizzata e di variabilità interindividuale nella risposta fisiologica agli alimenti.• Capacità di comprendere le problematiche della nutrizione in sanità pubblica, incluse le problematiche legate alla sostenibilità ambientale.• Capacità di comprendere la legislazione legata all'etichettatura nutrizionale e ai claims nutrizionali e salutistici. <p>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</p> <ul style="list-style-type: none">• Applicare la conoscenza acquisita nel contesto della nutrizione applicata e della ricerca in nutrizione umana. <p>Autonomia di giudizio</p>

- Saper valutare in modo autonomo la validità di una strategia nutrizionale.
- Saper valutare in modo autonomo la validità di studi scientifici riguardanti la nutrizione umana.
- Saper valutare in modo autonomo le strategie di nutrizione in sanità pubblica.

Abilità comunicative

Possedere la capacità di sintetizzare le informazioni e di comunicarle in maniera efficace ad interlocutori specialisti e non specialisti.

Capacità d'apprendimento

Sviluppare competenze e metodologia che consentano di studiare in modo altamente autonomo

Metodi didattici

Le lezioni saranno principalmente frontali e strutturate per coinvolgere attivamente gli studenti nelle tematiche trattate, Le slide utilizzate a supporto delle lezioni, considerate parte integrante del materiale didattico, verranno fornite direttamente agli studenti e caricate sulla piattaforma Elly.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Prova orale.

Scala di valutazione: 0-30

Criteri di valutazione:

- Conoscenze acquisite
- Capacità di applicare le conoscenze acquisite e di operare collegamenti tra gli argomenti trattati.
- Capacità espositiva attraverso l'uso del linguaggio specifico della disciplina.

Presentazione di case study su una tematica del programma. (fino a +5 punti sulla prova orale)



Testi in inglese

English

- Human nutrition research basis.
- Basics of personalized nutrition.
- Basics of public health nutrition.
- Food labelling
- Nutrition and health claims
- Human nutrition and health in special conditions (vegetarian, vegan, gluten free diets and diets in the framework of food intolerances).

Lovegrove J et al. "Nutrition Research Methodologies" (Nutrition Society)
 Simon Langley-Evans "Nutrition: A Lifespan Approach" (Wiley)
 Krause's Food & the Nutrition Care Process (Elsevier)

Knowledge and understanding:

- The skills to interpret the role of nutrition in health and wellbeing, including the framework of special conditions.
- The skills to conceive and evaluate nutrition studies.
- The skills to analyse and evaluate nutrition scientific data.
- The skills to understand and apply the legislation linked to food labelling and nutritional and health claims made on foods.
- The skills to understand and apply the concepts of personalized nutrition and inter-individual variability in response to the diet.
- The skills to understand the issues of public health nutrition, including the factors that link human nutrition to the concept sustainability and including nutrition education at population level.

Knowledge and understanding applied

- Apply the acquired knowledge in the framework of applied human nutrition and of nutrition research.

Judgment autonomy

- Autonomously evaluate a nutrition strategy.
- Autonomously evaluate the validity of nutrition research.
- Autonomously evaluate a nutrition strategy in the framework of public health.

Communication skills

- Have the ability to synthesize information and communicate it effectively to specialist and non-specialist interlocutors.

Learning skills

- Develop skills and methodology that allow one to study in a highly autonomous way.

The lessons will be mainly frontal, but organized in order to involve students. The slides used to support lessons, as an integral part of the teaching material, will be provided directly to the students and uploaded on the Elly platform.

Oral examination, Scale of assessment: 0-30

Evaluation criteria:

- 1) Acquired knowledge
- 2) Ability to apply the acquired knowledge and to make connections between the covered topics.
- 3) capacity to communicate concepts through the use of the specific language of the discipline.

A case study work and presentation on a topic linked to the course) up to 5 additional points).

Testi del Syllabus

Resp. Did. **BRIGHENTI FURIO** **Matricola: 004973**

Docente **BRIGHENTI FURIO, 6 CFU**

Anno offerta: **2020/2021**

Insegnamento: **1008535 - Human Nutrition**

Corso di studio: **5063 - FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY**

Anno regolamento: **2019**

CFU: **6**

Settore: **BIO/09**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**



Testi in italiano

Lingua insegnamento INGLESE

Contenuti ALLINEAMENTO: il corso verrà introdotto da alcuni concetti di base sulla nutrizione umana per allineare gli studenti con differente background di studi. In particolare, l'introduzione includerà una breve descrizione della fisiologia del tratto gastrointestinale e ghiandole accessorie; la digestione e l'assorbimento dei nutrienti; i concetti di biodisponibilità ed essenzialità dei nutrienti. Il corso quindi continuerà affrontando i seguenti argomenti: REGOLAZIONE METABOLICA: 1) metabolismo durante le fasi di digiuno e postassorbitiva; 2) metabolismo durante la fase postprandiale; 3) integrazione del metabolismo di carboidrati, grassi e proteine nei diversi tessuti e organi. BILANCIO ENERGETICO: 1) misura e stima del dispendio e dell'intake energetico; 2) relazione con la composizione corporea. MALATTIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE: 1) malattie cronico-degenerative legate alla malnutrizione per eccesso; 2) deficit di nutrienti e malattie legate alla malnutrizione per difetto. NUTRIENTI CRITICI NELLE DIETE OCCIDENTALI: 1) zuccheri nativi e aggiunti; 2) grassi saturi, polinsaturi e trans-insaturi; 3) sodio; 4) calcio e vitamina D; 5) fibra alimentare

Testi di riferimento 1) Keith Frayn & Rhys Evans. Human Metabolism: A Regulatory Perspective. 4th Ed. Wiley Blackwell 2019, Oxford (UK).
2) David A. Bender Introduction to Nutrition and Metabolism. 5th Ed. CRC Press, 2014, Boca Raton, FL (USA).
3) Pubblicazioni scientifiche selezionate. 4) Note and slides presentate dal docente

Obiettivi formativi Al termine delle attività formative lo studente avrà acquisito conoscenze e competenze utili per comprendere gli effetti di nutrienti, alimenti e diete sul metabolismo umano in diversi stati fisiologici. In particolare, riguardo alle conoscenze/competenze, lo studente sarà capace di: 1) comprendere i processi digestivi e assorbitivi che riguardano i nutrienti e altri componenti bioattivi degli alimenti; 2) comprendere come

l'organismo umano regola l'utilizzazione dei nutrienti e dei substrati energetici nelle diverse fasi metaboliche e come la qualità degli alimenti possa influenzare tali meccanismi regolatori; 3) comprendere le basi metaboliche di malattie legate all'alimentazione; 4) essere in grado di predirre come cambiamenti nella composizione, formulazione o trattamento tecnologico degli alimenti possono influire sulla qualità nutrizionale delle diete umane. Riguardo alle capacità comunicative, lo studente sarà in grado di organizzare e presentare aspetti scientifici a sostegno o in contraddizione a ipotesi di studio (case study).

Metodi didattici

L'insegnamento verrà impartito con l'ausilio di lezioni frontali in aula, inclusi seminari monotematici. In funzione dell'evolversi della situazione sanitaria, ci sarà la possibilità di fruire di alcune lezioni anche a distanza in modalità asincrona (caricate sulla pagina Elly del corso). I temi verranno trattati con l'aiuto di slides, che rappresenteranno parte del materiale formativo e saranno pubblicate a disposizione degli studenti sul portale ELLY del corso <https://elly.saf.unipr.it/2020/> in formato .pdf. Durante le lezioni, spazio verrà dato a esercitazioni numeriche ed esercizi di soluzione di problemi pratici. Se la situazione lo permetterà, è possibile che possano essere organizzate visite o seminari presso aziende alimentari dell'area di Parma dove potranno essere discussi casi pratici di riformulazione legati agli aspetti nutrizionali del business.

Modalità di verifica dell'apprendimento

L'esame finale consisterà in una interrogazione orale, che potrà includere la presentazione e discussione critica di uno o più progetti portati avanti dallo studente durante il semestre. In caso di impossibilità a svolgere l'esame in presenza per cause di forza maggiore imposte dall'Ateneo, l'esame sarà svolto a distanza mediante un colloquio attraverso Teams. La valutazione finale, espressa in trentesimi, dipenderà dal giudizio sul livello di conoscenza dei contenuti discussi a lezione, dalla capacità di utilizzare le fonti bibliografiche di informazione e dai seguenti aspetti: - Applicazione delle conoscenze: capacità di analizzare dataset complessi di casi pratici e di trarre conclusioni; - Capacità comunicative: abilità nell'espressione delle conoscenze acquisite. La lode verrà assegnata nel caso di raggiungimento del punteggio massimo su ciascun aspetto e dal pieno dominio del lessico disciplinare.



Testi in inglese

English

ALIGNMENT: the course will be introduced by some basic concepts of human nutrition in order to align students with different study backgrounds. In particular, it will include a brief description of human physiology of the gastro-intestinal tract and accessory glands; digestion and absorption of macro- and micro-nutrients; concepts of bioavailability and essentiality of nutrients. The core course will then continue on the following topics: METABOLIC REGULATION: 1) metabolism during the postabsorptive and fasting phases; 2) metabolism during the postprandial phase; 3) integration of carbohydrate, protein and lipid metabolism among tissues and organs. ENERGY BALANCE: 1) measure and estimation of energy intake and expenditure; 2) energy balance and body composition. DIET-RELATED DISEASES: 1) chronic diseases linked to over-nutrition; 2) nutrient deficiencies and diseases linked to under-nutrition. CRITICAL NUTRIENTS IN WESTERN DIETS: 1) intrinsic, extrinsic and added sugars; 2) saturated fats and trans-fats; 3) sodium; 4) calcium and vitamin D; 5) dietary fibre.

1) Keith Frayn & Rhys Evans. Human Metabolism: A Regulatory Perspective. 4th Ed. Wiley Blackwell 2019, Oxford (UK).
2) David A. Bender Introduction to Nutrition and Metabolism. 5th Ed. CRC Press, 2014, Boca Raton, FL (USA)
3) Selected scientific papers. 4) Notes and slides presented by the teacher

At the end of the training activity, the student will acquire knowledge and skills related to the effect of nutrients/food/diets on human metabolism in the various physiological states. In particular, about knowledge and understanding skills, the student will be able to: 1) Understanding the processes of digestion and absorption of nutrients and other food components ; 2) Understanding how the human organism regulates the utilization of nutrients and energy substrates in the metabolic phases and how foods and nutrients affect the human organism; 3) understanding the metabolic bases of diet-related diseases; 4) being able to predict how changes in food composition, formulation or processing may affect the nutrition quality of human diets. About communication skills, the student will be able to present scientific issues in support or against a nutritional case study.

Teaching will be carried out through classroom lectures and seminars, with the aid of slides that will represent educational material available online on the Elly platform <https://elly.saf.unipr.it/2020/> in .pdf format. Pending new rules due to the evolution of the health situation, it might be possible the remote access for some lesson in asynchronous mode (uploaded on the Elly page of the course). During classrooms examples of numeric and problem-solving exercises will be presented. Based on rules and availability, there might be on-site visits to food companies in the Parma area, where specific nutritional aspects of their business model will be discussed, possibly through practical examples and/or hands-on experiments.

Final examination will be carried out through an oral interview, which may include the critical discussion of projects carried out by the student during the semester. If it is impossible to take the exam face-to-face due to rules imposed by the University, the exam will be carried out remotely through an interview through the Teams portal. The final evaluation, in 30/30 score points, will depend on the assessment of the level of knowledge of the contents discussed during the course, of the ability to use sources of scientific information and on the following aspects:- Knowledge application; - Ability to analyze complex dataset and cases and draw conclusions; - Communication skills; Ability to gain knowledge. The praise is assigned in the case of reaching the maximum score on each item to which is added the mastery of the disciplinary lexicon.

Testi del Syllabus

Resp. Did. **LEVANTE ALESSIA** **Matricola: 011384**

Docente **LEVANTE ALESSIA, 6 CFU**

Anno offerta: **2020/2021**

Insegnamento: **1008537 - Industrial microbiology for food quality improvement**

Corso di studio: **5063 - FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY**

Anno regolamento: **2019**

CFU: **6**

Settore: **AGR/16**

Tipo Attività: **B - Caratterizzante**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**

Testi in italiano

Lingua insegnamento Inglese

Contenuti

Raggiungere conoscenze di base relative a: Microorganismi: struttura, fisiologia e metabolismo Crescita microbica, sopravvivenza e produzione di metaboliti.

Il corso si propone di dare una visione critica della microbiologia nel settore alimentare, i campi di applicazione (formulazione nuovi prodotti, previsione shelf life, previsione sicurezza, HACCP, risk analysis, ecc.), l'utilizzo dei principali strumenti disponibili, l'interpretazione e la significatività dei risultati ottenuti.

Le varie sezioni in cui è strutturato il corso saranno trattate con lezioni teoriche affiancate da esempi pratici, inerenti le tematiche del corso, con particolare attenzione alla previsione dello sviluppo microbico, agli effetti di trattamenti di sanificazione (termici e non termici), alla valutazione della shelf life commerciale di alimenti nonché alla loro sicurezza igienico sanitaria.

Testi di riferimento

Materiali forniti durante le lezioni.
Appunti lezioni.

Obiettivi formativi

Conoscenza di: Struttura dei microrganismi, fisiologia, genetica e metabolismo, crescita microbica, sopravvivenza e metaboliti, produzione di DNA, RNA e espressione proteica. Modifica genetica di cellule procariote ed eucariote Fattori ambientali intrinseci ed estrinseci che influenzano la crescita microbica e l'espressione del fenotipo
Il corso mira a fornire una visione critica della microbiologia applicata ai sistemi alimentari e all'industria alimentare.

Prerequisiti

conoscenze di base di microbiologia, matematica e chimica

Metodi didattici

Gli argomenti teorici del corso sono spiegati attraverso lezioni. Le basi e le applicazioni della microbiologia degli alimenti saranno discusse durante le lezioni. Lo studio, l'elaborazione e la discussione di specifici "casi di studio" sono proposti al fine di consentire di verificare la capacità di comprensione e di elaborazione degli studenti

Modalità di verifica dell'apprendimento

Durante il corso, alcune lezioni saranno dedicate alla valutazione dello stato di apprendimento. In itinere saranno assegnati e discussi "casi studio" utili alla verifica dello stato di apprendimento e della capacità di elaborazione delle nozioni base di microbiologia degli alimenti. Alla fine del corso sarà sostenuto esame scritto, con eventuale approfondimento orale relativo alle domande non superate pienamente. Il superamento dell'esame e il voto finale saranno determinati assegnando alle differenti domande una percentuale definita del voto complessivo.



Testi in inglese

	English
	<p>Deep Knowledge of: Microorganisms structure, physiology, genetic and metabolism , Microbial growth, survival and metabolites production Intrinsic and extrinsic environmental factors affecting microbial growth and phenotype expression</p> <p>The course is aimed to give a critical insight about the microbiology applied to food systems and food industry. The possible applications (i.e. formulation of innovative products, shelf life determination, evaluation of safety, HACCP, risk analysis, etc.) will be discussed. The most important statistical and mathematical instruments available will be analyzed in relation to the interpretation of results and their significance</p> <p>The different sections in which the course is subdivided will be structured in theoretical lessons and practical examples regarding food fermentations and food microbiology. In particular, case studies will be proposed inherent to microbial growth under different conditions, death kinetics following sanitizing treatments (thermal and not thermal), shelf life evaluation of foods and growth of pathogenic bacteria or toxin production.</p>
	<p>Materials provided during the lessons. Lecture notes.</p>
	<p>Knowledge of: Microorganisms structure, physiology, genetic and metabolism , Microbial growth, survival and metabolites production DNA, RNA and protein expression. Genetic modification of prokaryote and eukaryote cells Intrinsic and extrinsic environmental factors affecting microbial growth and phenotype expression</p> <p>The course is aimed to give a critical insight about the microbiology applied to food systems and food industry.</p>
	basic knowledge of microbiology, mathematics and chemistry
	<p>The theoretical topics of the course are explained through lessons. The basics and applications of food microbiology will be discussed during the lessons. The study, the elaboration and the discussion of specific "case studies" are proposed in order to enable students to verify the students' comprehension and processing ability</p>
	<p>During the course, some lessons will be devoted to assessing the learning status. In progress it will be assigned and discussed "case studies" useful for verifying the state of learning and the ability to elaborate the basic</p>

notions of food microbiology

At the end of the course a written exam will be held, with possible oral examination related to the questions not fully overcome.

The passing of the exam and the final grade will be determined by assigning to the different questions a defined percentage of the overall grade.

Testi del Syllabus

Resp. Did. **MENA PARRENO PEDRO MIGUEL** Matricola: **011294**

Docente **MENA PARRENO PEDRO MIGUEL, 2 CFU**

Anno offerta: **2020/2021**

Insegnamento: **1009251 - Novel and Functional Foods**

Corso di studio: **5063 - FOOD SCIENCES FOR INNOVATION AND AUTHENTICITY**

Anno regolamento: **2019**

CFU: **2**

Settore: **MED/49**

Tipo Attività: **D - A scelta dello studente**

Anno corso: **2**

Periodo: **Primo Semestre**



Testi in italiano

Lingua insegnamento

INGLESE

Contenuti

- 1) Criteri e normative in materia di novel foods
- 2) Applicazione delle normative su alimenti dietetici e sui claim nutrizionali e salutistici
- 3) Etichettatura nutrizionale front-of-package
- 4) Componenti bioattivi presenti negli alimenti
- 5) Gruppi alimentari con potenziali effetti benefici per la salute umana

Testi di riferimento

1. Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione
2. Rivellese, Annuzzi, Capaldo, Vaccaro, Riccardi: NUTRIZIONE UMANA - Idelson-Gnocchi (Napoli). 2017.
3. Lean, Combet: BARASI'S HUMAN NUTRITION: A HEALTH PERSPECTIVE, Third Edition - CRC Press - Taylor & Francis (Boca Raton, FL), 2017.
4. Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU): Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN), IV revisione. 2014.
5. Crea: Linee guida per una sana alimentazione. 2018. <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

Obiettivi formativi

Al termine dell'attività formativa, lo studente dovrebbe aver acquisito conoscenze e competenze relative 1) al regolamento sull'immissione di nuovi alimenti sul mercato dell'Unione Europea, 2) altri regolamenti di interesse in nutrizione e 3) la relazione esistente tra alimenti e componenti nutrizionalmente protettivi per la salute.
Conoscenze e capacità di comprensione: Lo studente acquisirà i metodi e le conoscenze necessari a comprendere la relazione esistente tra alimenti e componenti nutrizionalmente protettivi per la salute. Lo

studente apprenderà i nutrienti e i composti che rendono un alimento funzionale. Lo studente dovrebbe inoltre conoscere i principali regolamenti di interesse nutrizionale, compreso quello sui novel foods. Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Mediante gli esempi proposti in classe relativi agli argomenti del programma, gli studenti apprenderanno come alcuni nutrienti e composti presenti negli alimenti possano influenzare lo stato nutrizionale e conseguentemente lo stato di salute. Lo studente dovrà essere in grado di applicare i regolamenti relativi allo sviluppo ai novel foods attraverso la progettazione di nuovi prodotti alimentari.

Autonomia di giudizio: Lo studente dovrà saper valutare con senso critico i nutrienti e i componenti di ogni alimento; utilizzando le conoscenze acquisite dovrà valutare la relazione esistente tra una corretta o scorretta alimentazione e lo stato di salute.

Abilità comunicative: Tramite le lezioni frontali e il confronto con il docente, lo studente acquisisce il lessico specifico inerente i nutrienti e i componenti che rendono un alimento potenzialmente protettivo per lo stato di salute oppure adeguato per l'ottenimento dell'approvazione come nuovo alimento. Ci si attende che, al termine del corso, lo studente sia in grado di trasmettere, in forma orale e in forma scritta, i principali contenuti del corso.

Capacità di apprendimento: Lo studente che abbia frequentato e superato il corso sarà in grado di approfondire le proprie conoscenze in materia di nuovi alimenti e composti/nutrienti funzionali attraverso la consultazione autonoma di testi specialistici, riviste scientifiche o divulgative e banca dati al fine di affrontare efficacemente l'inserimento nel mondo del lavoro o intraprendere percorsi di formazione successivi.

Prerequisiti

Conoscenze di base di nutrizione umana.

Metodi didattici

Le attività si svolgeranno in telepresenza attraverso l'utilizzo delle piattaforme Teams ed Elly. In particolare, saranno realizzate lezioni in modalità sia sincrona (via Teams) che asincrona (caricate sulla pagina Elly del corso). Durante le lezioni in modalità sincrona (diretta), si alterneranno momenti prevalentemente frontali a momenti interattivi con gli studenti. Per promuovere la partecipazione attiva al corso, verranno proposte diverse attività sia individuali che a piccoli gruppi. L'insegnamento si avvale di materiale didattico costituito prevalentemente dalle slide discusse durante le lezioni frontali, disponibili online sulla piattaforma Elly. La frequentazione delle lezioni è fortemente consigliata così come la partecipazione ai lavori di gruppo che vengono organizzati su temi di interesse nutrizionale. Si ricorda agli studenti di controllare il materiale didattico disponibile e le indicazioni fornite dal docente tramite la piattaforma Elly, strumento di comunicazione impiegato per il contatto diretto docente/studente. Su tale piattaforma vengono indicati gli argomenti affrontati a lezione che andranno poi a costituire l'indice dei contenuti in vista della preparazione all'esame finale.

Modalità di verifica dell'apprendimento

La verifica dell'apprendimento prevede una prova orale basata su 5 domande a risposta aperta. Per ogni quesito verrà assegnato un massimo di 6 punti e sarà particolarmente premiata la capacità di sintesi e di collegamento tra gli argomenti. La votazione finale della prova orale viene calcolata sommando i punteggi di ogni quesito. Il punteggio massimo previsto per questa prova è 30 e la prova è superata se si raggiunge un punteggio pari ad almeno 18 punti. La lode viene assegnata nel caso del raggiungimento del massimo punteggio a cui si aggiunga la padronanza del lessico disciplinare. Si ricorda che l'iscrizione online all'appello è obbligatoria.



Testi in inglese

ENGLISH

- 1) Regulation and information to consumers on novel foods
- 2) Use of the regulation on dietetic foods and nutritional and health claims
- 3) Front-of-package nutritional labelling
- 4) Dietary bioactive compounds
- 5) Food groups with potential beneficial effects on human health

1. Regulation (EU) 2015/2283 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2015 on novel foods, amending Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council and repealing Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council and Commission Regulation (EC) No 1852/2001
2. Rivellese, Annuzzi, Capaldo, Vaccaro, Riccardi: NUTRIZIONE UMANA - Idelson-Gnocchi (Napoli). 2017.
3. Lean, Combet: BARASI'S HUMAN NUTRITION: A HEALTH PERSPECTIVE, Third Edition - CRC Press - Taylor & Francis (Boca Raton, FL), 2017.
4. Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU): Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia per la popolazione italiana (LARN), IV revisione. 2014.
5. Crea: Linee guida per una sana alimentazione. 2018. <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

At the end of the training activity, the student should have acquired knowledge and skills related to 1) the EU regulation on novel foods, 2) other regulations of nutritional interest, and 3) the relationship between foods/nutrients/bioactive compounds and their protective effects on human health.

Knowledge and understanding skills: Understanding the relationship between foods/nutrients/bioactive compounds and their protective effects on human health. Knowing the main EU regulations of nutritional interest, including that on novel foods.

Applying knowledge and understanding: Being able to identify what are the foods/nutrients/bioactive compounds that may influence the nutritional status as well as the health status of an individual. Being able to use EU regulations of nutritional interest for the development of novel and functional foods.

Independent judgment: Being able to critically evaluate the quality of nutritional information on diets and foods with regard to their health effects, as disseminated by the press, the web and other information sources.

Communication skills: Being able to present scientific studies to support or against the health effects of a food/nutrient/bioactive compound, as well as to present the adequacy of a novel food to the current legal framework. In addition, discussion with the lecturer will serve to boost the implementation of the knowledge and skills acquired.

Learning skills: Improving or updating his/her own nutrition knowledge through the autonomous use of books, papers, and databases related to this discipline.

Basic knowledge of human nutrition.

Teaching activities will be carried out online (live streaming) through Microsoft Teams. During lessons, examples and problem-solving exercises will be presented and discussed, to favor interaction with and among students. Lectures will also be available in on-demand streaming through the Elly platform. The didactic material consists mainly of the slides discussed during the lectures, available in Elly. Attendance to the lessons is strongly recommended, as well as the participation to the discussion. It is important to highlight the role of Elly as a communication platform between the lecturer and the students. The material used for the lectures will be upload in the platform and will serve for the preparation of the written exam.

Final examination will be carried out through an oral interview with 5 questions. The oral exam will consist of 5 questions. Maximum question mark for these questions is 6 points. The ability to synthesize and link the topics will be particularly rewarded. Maximum mark for the test is 30, while the minimum to pass the exam is 18 points. Oral exams will be conducted all along the academic year at the dates indicated through the Esse3 platform for official exams. Please note that the online registration for the exam is compulsory. The praise (lode, honors) are granted when reaching the maximum mark and demonstrating a deep knowledge of the disciplinary lexicon.