

CORSO DI STUDIO: Scienze e Tecnologie cosmetiche e dei prodotti del benessere
ANNO ACCADEMICO: AA 25-26
DENOMINAZIONE DELL'INSEGNAMENTO: C. I. Alimentazione in ambito salutistico

Principali informazioni sull'insegnamento	
Anno di corso	III anno
Periodo di erogazione	II semestre (16/03/2026 -12/06/2026)
Crediti formativi universitari (CFU/ETCS):	12 CFU
SSD	MEDS-08/C Scienze tecniche dietetiche applicate CHEM/07B Chimica degli Alimenti
Lingua di erogazione	Italiano
Modalità di frequenza	Facoltativa

Docente del modulo: Dietetica Applicata (CFU 2)	
Nome e cognome	Marta Letizia Hribal
Indirizzo mail	hribal@unicz.it
Telefono	+3909613694326
Sede	Campus Universitario "S. Venuta". Corpo F, VIII livello, studio 15
Sede virtuale	-
Ricevimento	Tutti i giorni, dalla 9 alle 19 previo appuntamento
Docente del modulo: Dietetica Applicata (CFU 4)	
Nome e cognome	Yvelise Ferro
Indirizzo mail	yferro@unicz.it
Telefono	+3909613697014
Sede	Studio 29, livello 6, padiglione C - Campus Universitario "S. Venuta"
Sede virtuale	-
Ricevimento	Lunedì ore 13:00-15:00 (previo appuntamento)
Docente del modulo : Chimica degli Alimenti (CFU 6)	
Nome e cognome	Giosuè Costa
Indirizzo mail	gcosta@unicz.it
Telefono	0961-3694198
Sede	Campus Universitario "S. Venuta", V livello – Corpo H
Sede virtuale	
Ricevimento	Martedì, dalle ore 15:00 alle ore 16:00, oppure previo appuntamento concordato via email.

Organizzazione della didattica			
Ore			
Totali	Didattica frontale	Pratica (laboratorio, campo, esercitazione, altro)	Studio individuale
300	96		204
CFU/ETCS			
12	12		



Obiettivi formativi	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.. Il corso si prefigge di approfondire la relazione tra alimentazione, nutraceutica e salute cutanea, con particolare attenzione alla prevenzione e al trattamento delle patologie della pelle, e di fornire conoscenze teorico-pratiche sugli alimenti funzionali, sugli integratori e sui nutraceutici finalizzati al mantenimento e al miglioramento della salute della cute e dei suoi annessi.
Prerequisiti	Non vi sono prerequisiti specifici differenti da quelli richiesti per l'accesso al corso di laurea

Metodi didattici	L'insegnamento sarà erogato principalmente tramite lezioni frontali (96 ore), con l'ausilio di presentazioni in PowerPoint preparate dai docenti, mirate a facilitare l'acquisizione delle conoscenze relative agli argomenti oggetto di insegnamento.
-------------------------	--

Risultati di apprendimento previsti Da indicare per ciascun Descrittore di Dublino (DD= DD1 Conoscenza e capacità di comprensione DD2 Conoscenza e capacità di comprensione applicate DD3-5 Competenze trasversali	- Descrittore di Dublino 1: conoscenza e capacità di comprensione - Dietoterapia per specifiche condizioni patologiche capacità di identificare i campi e le modalità di applicazione - Metodi di indagine alimentare, capacità di scegliere quale utilizzare nei differenti contesti - Metodi di valutazione della composizione corporea; capacità di identificarne le caratteristiche ed i limiti - Comprendere i risultati di uno studio scientifico - La composizione chimica degli alimenti e le caratteristiche strutturali e funzionali dei principali macronutrienti (glucidi, proteine, lipidi), micronutrienti (vitamine, sali minerali), alimenti funzionali. - Acquisizione delle conoscenze relative alle principali patologie cutanee correlate all'alimentazione e agli effetti dei fattori dietetici sull'invecchiamento della pelle. - Acquisizione delle conoscenze sui principi fondamentali che legano nutrizione e salute della cute. - Acquisizione delle conoscenze relative alla definizione e alle normative sugli alimenti funzionali, nutraceutici e integratori alimentari. - Acquisizione delle conoscenze sugli alimenti funzionali, nutraceutici e integratori utilizzati per la cura della pelle e degli annessi cutanei, nonché sui principi attivi coinvolti e sulle evidenze scientifiche a supporto del loro utilizzo. - Descrittore di Dublino 2: capacità di applicare conoscenza e comprensione - Identificare correttamente i contesti di applicazione delle indicazioni di dietoterapia - Applicare le conoscenze acquisite per identificare e discutere gli aspetti funzionali degli alimenti, anche nell'ottica della prevenzione di patologie della pelle.
---	--



- Capacità di applicare le conoscenze acquisite sulla relazione tra alimentazione e patologie cutanee.
- Capacità di applicare i principi nutrizionali e dietetici per favorire il benessere ed un invecchiamento in salute della pelle.
- Capacità di applicare le normative sugli alimenti funzionali, nutraceutici e integratori alimentari, valutando la loro sicurezza ed efficacia nell'ambito della cura della pelle e degli annessi cutanei, tenendo conto delle evidenze scientifiche e delle linee guida normative.

- **Descrittore di Dublino 3: capacità critiche e di giudizio**
Autonomia di giudizio

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di:

- Analizzare e interpretare criticamente i dati relativi alla composizione chimica e alle proprietà degli alimenti, al fine di esprimere valutazioni autonome sulla loro qualità e sicurezza.
- Capacità di valutare criticamente l'impatto dei fattori dietetici sulla salute e sull'invecchiamento della pelle, distinguendo tra approcci nutrizionali basati su prove scientifiche solide e teorie non supportate da evidenze.
- Capacità di formulare giudizi critici sull'efficacia e sulla sicurezza degli alimenti funzionali, dei nutraceutici e degli integratori alimentari per la salute della pelle, valutando le evidenze scientifiche disponibili e le raccomandazioni normative.

- **Descrittore di Dublino 4: capacità di comunicare quanto si è appreso**
Abilità comunicative

Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di:

- Comunicare con chiarezza e precisione le informazioni relative ai comportamenti alimentari suggeriti per pazienti sani e/o affetti da specifiche condizioni patologiche
- Comunicare con chiarezza e precisione le informazioni relative alla composizione chimica e alle proprietà nutrizionali degli alimenti, utilizzando un linguaggio tecnico-scientifico appropriato
- Capacità di descrivere e commentare le conoscenze acquisite, adeguando le forme comunicative agli interlocutori.
- Capacità di comunicare i concetti acquisiti in modo chiaro e organico.

- **Descrittore di Dublino 5:**
Capacità di apprendere in modo autonomo

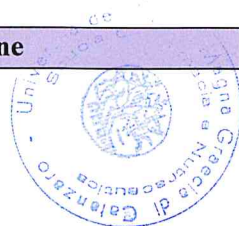
Al termine dell'insegnamento lo/la studente/studentessa dovrà essere in grado di

- Approfondire autonomamente le conoscenze acquisite tramite l'utilizzo di materiale bibliografico aggiornato sviluppando capacità di aggiornamento continuo nel campo della nutrizione umana
- Individuare e selezionare criticamente fonti scientifiche rilevanti,
- Organizzare autonomamente il proprio percorso di studio e approfondimento,
- Dimostrare capacità di autovalutazione e consapevolezza delle competenze acquisite e da acquisire per una crescita professionale e personale continua, anche in vista dell'eventuale iscrizione a corsi di laurea magistrale.



Contenuti di insegnamento (Programma)	Modulo Scienze Tecniche dietetiche applicate 1. Educazione alimentare, piramide alimentare, il piatto sano 2. Acqua e idratazione 3. Gruppi alimentari 4. Metodi di indagine alimentare 5. Reazioni avverse agli alimenti 6. Nuovi alimenti 7. Valutazione dello stato nutrizionale 8. Patologie della cute alimentazione-correlate 9. Fattori dietetici e invecchiamento della cute 10. Nutrizione e salute della cute 11. Definizione e normative sugli alimenti funzionali, nutraceutici ed integratori alimentari 12. Alimenti funzionali per la cura della pelle e degli annessi cutanei 13. Nutraceutici per la cura della pelle e degli annessi cutanei- 14. Integratori per la cura della pelle e degli annessi cutanei- Modulo Chimica degli alimenti 15. Macronutrienti 16. Micronutrienti 17. Polifenoli 18. Costituenti bioattivi degli alimenti di origine vegetale: Via dello shikimato, Via del mevalonato, Alchilresorcinoli. Polifenoli 19. Prodotti biologici, biodinamici e OGM. 20. Sostanze che derivano dalle trasformazioni dei principi nutritivi. 21. Contaminanti e additivi: CHIM/10-GC 22. Fattori Antinutrizionali 23. Cosmeceutica e Nutraceutica
Testi di riferimento	- Luisa Mannina, Maria Daglia, Alberto Ritieni - <i>La chimica e gli alimenti</i>. - <i>Nutrienti e aspetti nutraceutici</i> - Casa Editrice Ambrosiana, 2019. - Filippo Evangelisti, Patrizia Restani e Raffaella Boggia - <i>Prodotti Dietetici: Chimica, Tecnologia e Impiego</i> – 3° edizione – Piccin, 2024.
Note ai testi di riferimento	Per ulteriori approfondimenti e integrazioni, saranno rese disponibili dalle docenti le slides delle lezioni, articoli scientifici di approfondimento e materiali integrativi selezionati. Tali risorse costituiscono materiale complementare utile a supportare lo studio individuale e l'approfondimento personale degli argomenti trattati a lezione.
Materiali didattici	Tutto il materiale didattico (slide delle lezioni, materiali integrativi, articoli scientifici e ulteriori risorse di approfondimento) sarà disponibile sulla piattaforma e-learning dell'Università Magna Graecia di Catanzaro, all'indirizzo: https://elearning.unicz.it/, nella pagina dedicata al corso integrato di Alimentazione in ambito salutistico

Valutazione	
--------------------	--



Modalità di verifica dell'apprendimento	Le modalità generali sono indicate nel regolamento didattico di Ateneo all'art.22 consultabile al link: https://web.unicz.it/admin/uploads/2023/11/d-r-1521-regolamento-didattico-di-ateneo-parte-generale-adeguato-dm-96-del-6-giugno-2023.pdf Durante il corso potranno essere previste una o più prove in itinere volte a valutare l'apprendimento progressivo degli studenti. Le prove saranno somministrate in forma scritta e consisteranno in un quiz a risposta multipla, con una sola alternativa corretta per ciascun quesito. L'esame finale sarà svolto in forma orale e sarà preceduto da un test di ammissione, tramite quiz a risposta multipla, volto a verificare se gli studenti possiedano conoscenze sufficienti per affrontare l'esame. Materiali consentiti durante la prova: Non è consentito l'utilizzo di testi, manuali, appunti, dizionari, glossari, tavole o altro materiale didattico durante la prova scritta. È ammesso soltanto l'uso di una calcolatrice scientifica non programmabile. Eventuali materiali aggiuntivi (come mappe concettuali o strumenti compensativi) saranno consentiti esclusivamente agli studenti che ne abbiano diritto, previa presentazione di certificazione (es. DSA), in accordo con la normativa vigente e con il regolamento didattico d'Ateneo. Nota: Non sono previste modalità di verifica differenziate per studenti frequentanti e non frequentanti.
Criteri di valutazione	Conoscenza e capacità di comprensione: Gli studenti dovranno dimostrare di conoscere approfonditamente gli argomenti trattati durante l'insegnamento, evidenziando: • completezza e correttezza nella descrizione delle metodologie di misurazione della composizione corporea e di indagine alimentare • precisione nell'identificazione delle necessità alimentari e delle indicazioni dietetiche più adeguate a specifici stati fisiologici e patologici • Precisione nell'identificare le differenti reazioni avverse agli alimenti e nel descrivere i meccanismi ed i fattori coinvolti Conoscenza e capacità di comprensione applicate: Gli studenti dovranno essere in grado di applicare correttamente le conoscenze teoriche acquisite, dimostrando: capacità di collegare le conoscenze teoriche a contesti pratici o casi studio reali proposti dalle docenti. Autonomia di giudizio: Gli studenti dovranno dimostrare autonomia e capacità critica nella valutazione delle informazioni acquisite, evidenziando: • capacità di analisi critica e interpretazione autonoma dei dati presentati; • capacità di formulare giudizi autonomi motivati in ambito nutrizionale; • riflessione consapevole su tematiche scientifiche inerenti alle abitudini alimentari e ai regimi dietetici Abilità comunicative: Gli studenti dovranno dimostrare efficaci capacità comunicative attraverso: • un'esposizione chiara, coerente e ben strutturata degli argomenti; • capacità di utilizzare correttamente e con competenza il linguaggio tecnico-scientifico proprio della disciplina; Capacità di apprendere: Gli studenti dovranno dimostrare di aver sviluppato competenze che consentano una continuazione autonoma degli studi, ovvero: • capacità di approfondimento autonomo dei contenuti, dimostrata dalla capacità di inserire collegamenti personali nel contesto delle risposte • utilizzo consapevole delle risorse bibliografiche e delle fonti scientifiche indicate dai docenti.



Criteri di misurazione dell'apprendimento e di attribuzione del voto finale	L'esame finale sarà svolto in forma orale preceduto da un test di ammissione in forma scritta con un pool di quiz a risposta multipla. Tale test avrà lo scopo di consentire sia agli studenti che ai docenti di valutare se la preparazione conseguita sia sufficiente per affrontare l'esame. Il voto finale è attribuito in trentesimi. L'esame si intende superato quando il voto è maggiore o uguale a 18. Formulazione del voto finale: Il voto finale sarà stabilito con i seguenti criteri orientativi: • 18-20: conoscenza basilare e sufficiente degli argomenti principali, esposizione semplice con uso minimale del linguaggio tecnico; limitata capacità critica e autonomia di giudizio. • 21-23: conoscenza appropriata ma prevalentemente descrittiva, buona capacità espositiva con utilizzo sufficiente del linguaggio tecnico, capacità critica essenziale. • 24-26: conoscenza buona e corretta degli argomenti, esposizione chiara e coerente con appropriato linguaggio disciplinare; discreta autonomia di giudizio e capacità critica. • 27-29: conoscenza approfondita e ben organizzata dei contenuti, ottima capacità applicativa, esposizione ben strutturata e fluida, dimostrando buona autonomia di giudizio e notevole capacità di argomentazione. • 30: conoscenza eccellente, completa e dettagliata degli argomenti trattati; esposizione critica e brillante con elevata autonomia di giudizio e capacità di analisi e sintesi. • 30 e Lode: eccellente e approfondita preparazione, autonomia di giudizio particolarmente spiccata, originalità nell'argomentazione e capacità espositiva eccezionale, con dimostrazione di approfondimenti personali e autonomi superiori alle aspettative. La lode potrà essere assegnata esclusivamente agli studenti che affronteranno la prova orale, necessaria per valutare il raggiungimento delle competenze sopra indicate.
Altro	

