



Corso di Laurea in Tecniche Erboristiche

Corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici [FAR0255]

11 CFU - 5 CFU di Prodotti Dietetici

Anno Accademico 2025-2024 – Primo Semestre

Docente

Prof.ssa Erica Liberto

Dipartimento di Scienza e Tecnologia del Farmaco

CHEM-07/B - Chimica degli alimenti

https://www.farmacia-dstf.unito.it/do/docenti.pl/Show?_id=eliberto#tab-didattica

Programma del Corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti Dietetici

Web Campusnet: https://www.tecnicherboristiche.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ffk1

Materiale didattico

Web Moodle: <https://elearning.unito.it/dstf/course/view.php?id=180>

Lezioni

Lezioni in presenza presso la sede di Savigliano

La frequenza alle lezioni è obbligatoria nella misura stabilita dal regolamento del CdL. Verrà verificata dal docente la presenza attiva ad ogni lezione in calendario ufficiale.

Programma del Corso

Introduzione a prodotti dietetici:

Concetti di nutrizione. Obiettivi nutrizionali e sanitari.

Fabbisogni nutrizionali di sicurezza, RDA e LARN, Linee Guida Alimentari.

Macronutrienti: carboidrati, lipidi, proteine, fabbisogno proteico; micronutrienti: vitamine, minerali classificazione, aspetti biologico-nutrizionali.

Fabbisogno energetico: metabolismo basale; termogenesi indotta dalla dieta; termoregolazione; attività fisica; metodi di valutazione.

Tecniche di produzione e di conservazione degli alimenti: effetti sul valore nutritivo degli alimenti; modificazione dei nutrienti indotte da processi di lavorazione;

Additivi alimentari: definizione, tossicità, alcuni esempi delle varie classi.

Sicurezza Alimentare. Etichettatura prodotti alimentari. Concetto di Claim.

Prodotti salutistici: definizioni, inquadramento normativo e categorie.

Alimenti arricchiti e funzionali, definizione, etichettatura; alcuni esempi: pre-probiotici e simbiotici, fitosteroli. Alimenti adatti ad un intenso sforzo muscolare, eliacchia, diabete (prodotti per diabetici, edulcoranti artificiali)

Novel foods definizione ed esempi.

Integratori alimentari: definizione, inquadramento normativo, composizione, linee guida, etichettatura, presentazione, pubblicità. Integratori per il benessere e la salute delle seguenti aree tematiche: Area cardio-metabolica, Area muscolo-scheletrica, Area benessere mentale e invecchiamento, Area uro-ginecologica, Area gastrointestinale.

Aspetti dietetici nell'età evolutiva, in gravidanza ed allattamento, nella terza età.

Prodotti dietetici destinati a gruppi specifici della popolazione:

alimenti per lattanti e per la prima infanzia,

prodotti dietetici destinati a soggetti in sovrappeso.

disordini del metabolismo di aminoacidi (fenilalanina, tirosina),

disordini del metabolismo degli zuccheri

allergie ed intolleranze alimentari

Testi di Riferimento

Mannina, Daglia, Ritieni La Chimica e gli Alimenti: nutrienti e aspetti nutraceutici, CEA Casa Editrice Ambrosiana

Liguri G, Nutrizione e dietologia, Zanichelli

Modalità di Esame:

Web Campusnet: https://www.tecnicherboristiche.unito.it/do/corsi.pl/Show?_id=ffk1

Web Moodle: <https://elearning.unito.it/dstf/course/view.php?id=180>

La verifica di apprendimento per il Corso di Chimica degli Alimenti e dei Prodotti

Dietetici si svolge in forma scritta può essere sostenuta in date calendarizzate differenti

La singola prova ha validità 12 mesi.

Si intende superata la prova se si raggiunge la sufficienza su entrambe le sezioni del Corso.

La prova scritta di Prodotti dietetici si articola in :

Riconoscimento di una struttura molecolare

2 domande a risposta aperta su argomenti del corso

1 domanda a risposta multipla

Un **repertorio di domande “tipo”** è a disposizione degli studenti a supporto della preparazione alla prova. **Il file è reperibile** su Moodle.

Per chiarimenti contattare il docente all'indirizzo mail: erica.liberto@unito.it



Materiale didattico

Le **slides del corso** sono reperibili da Moodle per tutto il periodo didattico.

Si chiede agli studenti di non divulgare il materiale didattico, non riprodurlo e non diffonderlo attraverso strumenti di condivisione (social).

Si consiglia la fruizione nell'ordine elencato come presenti su Moodle al fine di massimizzare gli sforzi di apprendimento e beneficiare dei richiami tra temi monografici differenti.

In alcune unità potrete trovare dei corti video di approfondimento/spiegazione, materiale bibliografico di approfondimento e test di autovalutazione di supporto per la vostra preparazione.