

Corso di Perfezionamento Post-Laurea Professionale in NUTRIZIONE UMANA
(Piano didattico A.A. 2026/2027)

Lez.	n. ore	Argomento	Docente	n. ore	Argomento	Docente
Modulo 1. Anatomia, fisiologia, bioenergetica e neuroendocrinologia dell'apparato digerente						
1	1	Presentazione del Corso	G. Calamita	2	Il professionista per la nutrizione umana	R. Lenoci
2	3	Anatomia dell'apparato digerente	R. Calvello	----	-----	-----
3	3	Fisiologia del digerente I (bocca e stomaco)	R. Caroppo	----	-----	-----
4	3	Fisiologia del digerente II (intestino)	G. Calamita	----	-----	-----
5	3	Fisiologia del digerente III (pancreas, fegato e colecisti)	G. Calamita	----	-----	-----
7	3	Neuroendocrinologia del comportamento alimentare	G. Calamita	----	-----	-----
7	2	Microbiota intestinale: funzioni e disfunzioni	G. Calamita	1	Indice di biosi intestinale: misura e interpretazione	G. Calamita
8	3	Bioenergetica della nutrizione	M. Barile	----	-----	-----
9	1	Percezione sensoriale e nutrizione	G. Calamita	2	Valutazione organolettica del cibo (esercitazione in aula)	P. Passaro
10	1	Cronobiologia della nutrizione	G. Calamita	2	Il metabolismo nella restrizione calorica	A.M. Lezza
11	1	Bilancio idrico dell'organismo e corretta idratazione	G. Calamita	2	Effetti dei composti bioattivi della dieta	G. Calamita
Modulo 2. Alimenti, nutrienti e normative						
12	1	Gruppi alimentari e database bromatologici	M. Ranieri	2	Alimenti e nutrienti: glucidi	M. Ranieri
13	1	Alimenti e nutrienti: alimenti proteici	M. Ranieri	2	Alimenti e nutrienti: minerali e vitamine	M. Ranieri
14	3	I lipidi nell'alimentazione	M. La Guardia	----	-----	-----
15	2	Insetti come alimento	G. Calamita	1	Cibo sintetico	G. Calamita
16	3	Antiossidanti e sostanze affini	M. La Guardia	----	-----	-----
17	2	Tecnologie di trasformazione e potenziale bioattivo degli alimenti	G. Difonzo	1	Marchi di qualità ed etichettature alimenti	G. Difonzo
18	2	Gli additivi nella produzione degli alimenti	G. Difonzo	1	Alimentazione personalizzata	K. Padovano
19	2	Alimenti biologici e marchi di origine	L. Clodoveo	1	Alimenti funzionali e Nutraceutici: normative e case story – Parte I	F. Corbo
20	1	Alimenti funzionali e Nutraceutici: normative e case story – Parte II	F. Corbo	2	Gli alimenti OGM	M.C. De Pinto
21	2	Alimenti lattiero-caseari	M. Faccia	2	Alimentazione nella prima infanzia	M.E. Baldassarre
22	2	Igiene degli alimenti	V. Marcotriggiano	1	Normativa HACCP	V. Marcotriggiano
Modulo 3. Dietologia e tecniche di misurazioni antropometriche e di pianificazione dietetica; comunicazione in nutrizione						
23	2	Principi di dietologia	G. D'Urso	1	Formulazione diete: discussione casi	G. D'Urso
24	2	Ristorazione collettiva e mense scolastiche	G. D'Urso	1	Formulazione diete: discussione casi	G. D'Urso
25	2	Nutrizione clinica e dinamismo alimenti	A. D'Eugenio	1	Formulazione diete: discussione casi	A. D'Eugenio
26	2	Ormoni sessuali e dieta	A. D'Eugenio	1	Formulazione diete: discussione casi	A. D'Eugenio
27	3	Visita ambulatoriale e impostazione del piano alimentare (Esercitazione)	K. Padovano	----	-----	-----
28	3	Bioimpedenziometria e adipometria (Esercitazione hands-on)	K. Padovano	----	-----	-----
29	2	Alimentazione nell'anziano	R. Casaccia	1	Formulazione diete: discussione casi	R. Casaccia
30	2	Tipologie di dieta e diet industry	R. Casaccia	1	La dieta professionale	R. Casaccia

	31	3	Principi di antropometria	E. Bernardi	----	-----	-----
	32	3	Tecniche di misurazioni antropometriche (Esercitazione hands-on)	E. Bernardi K. Padovano	----	-----	-----
	33	3	Alimentazione in età giovanile e nell'adulto	R. Lenoci	----	-----	-----
	34	2	Alimentazione in gravidanza e allattamento	R. Lenoci	1	Alimentazione nello sport – parte 1	A. Valenzano
	35	2	Alimentazione nello sport – parte 2	A. Valenzano			
	36	2	Combattere la disinformazione scientifica e i miti alimentari	E. Bernardi	2	Dieta chetogenica	K. Padovano
Modulo 4. Psicologia e Psichiatria del Comportamento Alimentare; Nutrizione clinica							
	37	2	Interazione alimenti-farmaci	S. Cotecchia	2	Alimentazione in corso di terapia oncologica	A. Daniele
	38	2	Diagnostica di laboratorio per la nutrizione	M. Amato	----	-----	-----
	39	3	Psicologia del comportamento alimentare	MT Abbruzzese	----	-----	-----
	VISITA presso AZIENDA ALIMENTARE						
	40	2	Disturbi del comportamento alimentare	MT Abbruzzese	1	Diete Low FODMAP	K. Padovano
	41	2	Adiposopatia: la malattia dell'organo adiposo viscerale e le correlazioni	G. Garruti	1	Terapia Nutrizionale dell'obesità Le prossime e le future terapie	G. Garruti
	42	3	Psichiatria e disturbi del comportamento alimentare	A. Rampino	----	-----	-----
	43	2	Intolleranze alimentari e malassorbimento	P. Portincasa	1	Diagnostica intestinale	P. Portincasa
	44	2	Alimentazione e prevenzione dei tumori	P. Lippe	1	Conclusioni e questionario di gradimento e suggerimenti sul CPNU	G. Calamita
	ESAME FINALE (due appelli, uno a Luglio e uno a Settembre 2027)						

Lezioni: in modalità mista sincrona presenza-remoto su piattaforma Microsoft Teams, tutti i Venerdì (ore 15:00-18:00) e i Sabato (ore 9:00-12:00) (esclusi i festivi) c/o Campus universitario “E. Quagliariello” in via E. Orabona, 4 – 70125 Bari.

Per informazioni: Prof. Giuseppe Calamita (DBBA, Uniba) - tel. 0805442928 - E-mail giuseppe.calamita@uniba.it

<https://www.uniba.it/it/didattica/corsi-universitari-di-formazione-finalizzata/corsi-di-perfezionamento/corsi-di-perfezionamento-a-a-2025-2026/nutrizione-umana>