



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI MILANO-BICOCCA

## COURSE SYLLABUS

### Food Biochemistry

2425-2-H4101D006-H4101D017M

---

#### Obiettivi

Il modulo ha come obiettivo quello di analizzare gli aspetti nutrizionali come fonte d'energia nella vita.

#### Contenuti sintetici

Aspetti biochimici dei processi digestivi e dell'assorbimento dei nutrienti. Metabolismo basale. Principi di alimentazione: nutrienti e alimenti. Vitamine idrosolubili e liposolubili. Omeostasi dei carboidrati, dei lipidi e delle proteine. Il ciclo alimentazione-digiuno. Diete a confronto.

#### Programma esteso

Biochimica della nutrizione - Aspetti biochimici dei processi digestivi e dell'assorbimento dei nutrienti. Metabolismo basale. Fabbisogno calorico in diverse situazioni fisiologiche. Principi di alimentazione. LARN. Diete. Riserve energetiche dell'organismo. - Vitamine idrosolubili e liposolubili. - Omeostasi dei carboidrati, dei lipidi e delle proteine. Il ciclo alimentazione-digiuno. Classi dei principali alimenti: 1) Animale: carni, pesci, latte. 2) Vegetale: cereali, legumi, frutta, verdura. 3) Minerali: acqua. Caffè, Energy Drink, Etichette Alimentari e normative. Diete a confronto. Diete Onnivore/Vegetariane/Vegane

#### Prerequisiti

## **Modalità didattica**

Le lezioni saranno erogative e in presenza (6 lezioni da 2 ore)

## **Materiale didattico**

Arienti - Le basi molecolari della Nutrizione , Piccin

## **Periodo di erogazione dell'insegnamento**

Secondo anno, I semestre

## **Modalità di verifica del profitto e valutazione**

test a risposte chiuse (4 domande a scelta multipla) per il controllo della preparazione sul programma d'esame

## **Orario di ricevimento**

su appuntamento richiesto per email [emanuela.cazzaniga@unimib.it](mailto:emanuela.cazzaniga@unimib.it)

## **Sustainable Development Goals**

SALUTE E BENESSERE

---