



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

BASI DI DIETETICA

Anno immatricolazione	2019/2020
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	2°
Periodo didattico	Primo Semestre (01/10/2020 - 22/01/2021)
Crediti	6
Lingua insegnamento	Italiano

L'insegnamento è suddiviso

507869 - DIETETICA DELLA COLLETTIVITA'

503419 - DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

503423 - EDUCAZIONE ALIMENTARE



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

DIETETICA DELLA COLLETTIVITA'	
Anno immatricolazione	2019/2020
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
SSD	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	2°
Periodo didattico	Primo Semestre (01/10/2020 - 22/01/2021)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	ITALIANO
Tipo esame	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
Docente	VICARI LORELLA - 2 CFU
Prerequisiti	Capacità di lavorare in gruppo
Obiettivi formativi	Ruolo del Dietista in una ristorazione collettiva Costruzione di un menù per la ristorazione collettiva, in particolare per la ristorazione scolastica e assistenziale (RSA). Calcolo del menù in termini di energia, macronutrienti, Ca, Fe, Fibra, Omega 3 e Omega 6. Valutazione menù. Elaborazione e calcolo ricettario partendo dalle gramature per le diverse fasce d'età. Valutazione schede tecniche merceologiche non soltanto ai fini della valutazione del menù, ma anche come parte integrante di un capitolato d'appalto per la ristorazione collettiva. Elaborazione diete speciali sulla base del menù vigente (allergie,

	intolleranze, ecc.)
Programma e contenuti	Ruolo del dietista in una ristorazione di collettività, lavoro di gruppo stesura di un menù per la ristorazione scolastica. Obiettivi del servizio di ristorazione scolastica, linee guida per una sana alimentazione, PANGPP, piano d'azione per la sostenibilità ambientale, piramide alimentare, piramide della sostenibilità, frequenze di consumo, criteri per la costruzione di un menù. Ricettario, come costruirlo, norme per l'applicazione dei menù, metodi di cottura. Ruolo della dietista nella valutazione dei menù: calcolo nutrizionale, valutazione ricettari, valutazione schede tecniche, schede sopralluoghi. Calcolo dei fabbisogni per le varie fasce d'età utilizzando i LARN. Calcolo di una settimana di menù. Elaborazione diete speciali Lavoro di gruppo costruzione menù RSA Obiettivi menù rsa, elaborazione menù rsa, dietetico rsa
Metodi didattici	Lezioni frontali Lavori di gruppo
Testi di riferimento	LARN 2014 Linee Guida INRAN Linee Guida della regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica (2002) Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale PANGPP Decreto Legge 104/2013 Piramide Dieta Mediterranea Piramide Sostenibilità
Modalità verifica apprendimento	Esame finale scritto con domande aperte
Altre informazioni	Corso molto interattivo e pratico.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	\$lbl_legenda_sviluppo_sostenibile



DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Anno immatricolazione	2019/2020
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
SSD	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	2°
Periodo didattico	Primo Semestre (01/10/2020 - 22/01/2021)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	ITALIANO
Tipo esame	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
Docente	TAGLIABUE ANNA (titolare) - 2 CFU
Prerequisiti	=
Obiettivi formativi	Il corso si propone di fornire le conoscenze più attuali in tema di alimentazione equilibrata per la popolazione sana e della metodologie di valutazione dello stato di nutrizione
Programma e contenuti	Il corso è mirato alla trattazione dell'alimentazione in età adulta e in alcune condizioni fisiologiche particolari come gravidanza, allattamento, menopausa e nello sportivo. Vengono trattati i principi dell'alimentazione equilibrata cioè dell'alimentazione che assicuri da un lato la copertura dei fabbisogni di energia e nutrienti di un individuo o gruppo di popolazione tenendo conto delle caratteristiche personali e dello stile di vita e dall'altro integri le raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione delle malattie. Dopo

una introduzione sull'evoluzione del rapporto tra alimentazione e salute vengono spiegati in dettaglio i riferimenti per l'alimentazione: Livelli di Assunzione Raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana (i livelli quantitativi stabiliti per la maggior parte dei nutrienti al fine di coprire i fabbisogni ed evitare livelli tossici; le Linee guida alimentari: traduzione qualitativa delle raccomandazioni espresse sotto forma di consigli pratici e mirate ad affrontare le criticità dell'alimentazione e gli Obiettivi nutrizionali : traguardi da raggiungere stabiliti da organizzazioni scientifiche e sanitarie nazionali e internazionali per migliorare la salute della popolazione attraverso l'alimentazione. Le raccomandazioni sull'assunzione dei nutrienti fanno riferimento all'ultima edizione dei Livelli di Assunzione di Riferimento dei Nutrienti per la popolazione Italiana edito dalla Società Italiana di Nutrizione Umana nel 2014.

Vengono quindi trattati i seguenti argomenti: banche date di composizione degli alimenti e porzioni; l'alimentazione della donna in età fertile; i modelli di dieta mediterranea e vegetariana; i composti bioattivi, gli alimenti funzionali e i claims nutrizionali; gli integratori alimentari, la dieta per l'attività fisica e lo sport; la valutazione dello stato di nutrizione e le principali metodologie atte alla sua valutazione.

Agenda 2030 Sviluppo Sostenibile #goal3

Metodi didattici

Il corso è organizzato in lezioni

Testi di riferimento

=

Modalità verifica apprendimento

esame scritto o orale

Altre informazioni

esame scritto o orale

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

[\\$lbl_legenda_sviluppo_sostenibile](#)



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

EDUCAZIONE ALIMENTARE	
Anno immatricolazione	2019/2020
Anno offerta	2020/2021
Normativa	DM270
SSD	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
Dipartimento	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
Corso di studio	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Curriculum	PERCORSO COMUNE
Anno di corso	2°
Periodo didattico	Primo Semestre (01/10/2020 - 22/01/2021)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	ITALIANO
Tipo esame	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
Docente	FERRARIS CINZIA - 2 CFU
Prerequisiti	no
Obiettivi formativi	Il corso si propone di fornire le basi per consentire al dietista di promuovere interventi educativi rivolti ai pazienti o a comunità. Lo studente sarà in grado di comprendere i bisogni del singolo e/o della comunità per elaborare un progetto di educazione alimentare. Al termine del corso, lo studente sarà in grado di elaborare un progetto di educazione alimentare dopo aver individuato i bisogni, valutato le risorse a disposizione.
Programma e contenuti	Basi di comunicazione Definizione scopi e limiti dell' educazione alimentare Processo educativo e formativo Lo scambio comunicativo - simulazioni pratiche

	La comunicazione Modelli di apprendimento La formazione La metodologia L' educazione alimentare del paziente – i gruppi di auto mutuo aiuto L' educazione alimentare nella scuola e nelle comunità Costruzione di un progetto educativo
Metodi didattici	Il corso è organizzato in lezioni frontali e interattive con simulazioni, Role playing e Cooperative Learning Progetto di lavoro
Testi di riferimento	Materiale didattico delle lezioni
Modalità verifica apprendimento	Stesura e presentazione di un progetto di educazione alimentare
Altre informazioni	no
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	\$Ibl_legenda_sviluppo_sostenibile