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