



## SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Anno immatricolazione	2020/2021
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	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
Crediti	8
Lingua insegnamento	Italiano

### L'insegnamento è suddiviso

500124 - **ECONOMIA AZIENDALE**

504971 - **EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE**

505057 - **SICUREZZA ALIMENTARE**

503410 - **TECNICHE DIETETICHE 1**



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

## ECONOMIA AZIENDALE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	SECS-P/07 (ECONOMIA AZIENDALE)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	VELO FRANCESCO - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	Non sono richiesti prerequisiti particolari. Una conoscenza di base dell'organizzazione delle Aziende Sanitarie e del Servizio Sanitario Nazionale può agevolare il percorso di lavoro.
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>Il corso affronta i principali effetti del processo di aziendalizzazione del settore sanitario, con particolare riferimento alla strategia e all'organizzazione delle risorse.</p> <p>Il corso intende fornire competenze e strumenti per individuare i principali elementi di un sistema di erogazione di un servizio sanitario, comprendere le principali problematiche e individuare i possibili percorsi di miglioramento, dal punto di vista della qualità dell'organizzazione come del servizio erogato.</p>
<b>Programma e contenuti</b>	Il corso prevede il seguente programma.

1. La riforma del Servizio sanitario nazionale - SSN (cenni)
  - a. il funzionamento del SSN
  - b. il processo di aziendalizzazione della sanità
  - c. la concorrenza fra operatori
  - d. il principio della libertà di scelta
  - e. i livelli essenziali di assistenza
2. Lineamenti di organizzazione aziendale
  - a. definizione di impresa
  - b. risorse di impresa
  - c. rapporto fra strategia ed organizzazione di impresa
3. Le imprese di servizio
  - a. la definizione di servizio
  - b. le peculiarità delle aziende di servizio
  - c. il modello di servizio
  - d. il sistema di erogazione dei servizi sanitari
4. L'organizzazione dei servizi sanitari
  - a. il ruolo del personale di contatto
  - b. il ruolo del cliente/utente
  - c. la comprensione dell'ambiente competitivo
  - d. la qualità nelle imprese di servizio

#### Metodi didattici

Il corso è organizzato in 16 ore di lezioni frontali, durante le quali i contenuti del corso verranno discussi dal punto di vista teorico ed empirico, attraverso la presentazione e l'analisi di casi di studio. Verranno inoltre indicate letture integrative, finalizzate ad approfondire e a consolidare la conoscenza degli argomenti trattati nel corso.

#### Testi di riferimento

Non è previsto un testo di riferimento. Articoli e letture integrative verranno indicati all'inizio del corso. Per l'approfondimento facoltativo dei temi del corso si suggeriscono i seguenti testi:

Bruzzi S., Finanziamento e gestione delle aziende sanitarie, Giuffrè, 1997 (pp 71-95)

Velo, F., "Economia Sanitaria", in C. Meloni, G. Pelissero (a cura di) Igiene, CEA – Casa Editrice Ambrosiana, 2007, Cap. 11 (pp. 593-609)

#### Modalità verifica apprendimento

Esame in forma scritta, con più domande a risposta aperta. Gli studenti verranno chiamati a rispondere a domande di tipo teorico e ad applicare le conoscenze acquisite all'analisi di un caso di studio.

#### Altre informazioni

Esame in forma scritta, con più domande a risposta aperta. Gli studenti verranno chiamati a rispondere a domande di tipo teorico e ad applicare le conoscenze acquisite all'analisi di un caso di studio.

#### Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

[Sbl legenda sviluppo sostenibile](#)



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

## EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	MED/42 (IGIENE GENERALE E APPLICATA)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
<b>Crediti</b>	1
<b>Ore</b>	8 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	ODONE ANNA (titolare) - 1 CFU
<b>Prerequisiti</b>	=
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>Il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti necessari per:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- comprendere ed interpretare le più importanti misure di frequenza e di associazione</li><li>- conoscere la storia naturale delle malattie infettive e delle malattie cronico degenerative</li><li>- conoscere i fattori di rischio e i concetti di prevenzione</li></ul>
<b>Programma e contenuti</b>	<p>Principi generali di epidemiologia: definizione di epidemiologia, cenni storici.</p> <p>Misure epidemiologiche , misure di associazione e rapporto causa effetto.</p> <p>Fattori di rischio e misure di rischio</p>

	<p>Concetti di prevenzione. Livelli di prevenzione .          Promozione ed educazione alla salute. Storia naturale delle malattie.          Epidemiologia e prevenzione delle malattie infettive          Epidemiologia e prevenzione delle malattie non infettive.          Principali caratteristiche dei test di screening</p>
<b>Metodi didattici</b>	Didattica frontale
<b>Testi di riferimento</b>	<p>* C. SIGNORELLI – “ELEMENTI DI METODOLOGIA EPIDEMIOLOGICA” - SEU, Roma          * C. MELONI – “IGIENE per le lauree delle professioni sanitarie”- CASA EDITRICE AMBROSIANA</p>
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	La prova d'esame consiste in una prova scritta (obbligatoria) e di una discussione orale (facoltativa) se superata la prova scritta.
<b>Altre informazioni</b>	La prova d'esame consiste in una prova scritta (obbligatoria) e di una discussione orale (facoltativa) se superata la prova scritta.
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$IbI legenda sviluppo sostenibile</a>



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2020/2021

## SICUREZZA ALIMENTARE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
<b>Crediti</b>	3
<b>Ore</b>	24 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	Italiano
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	DE GIUSEPPE RACHELE - 3 CFU
<b>Prerequisiti</b>	
<b>Obiettivi formativi</b>	
<b>Programma e contenuti</b>	
<b>Metodi didattici</b>	
<b>Testi di riferimento</b>	
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	
<b>Altre informazioni</b>	

Obiettivi Agenda 2030 per lo  
sviluppo sostenibile

[\\$bl legenda sviluppo sostenibile](#)



### TECNICHE DIETETICHE 1

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2020/2021
<b>Normativa</b>	DM270
<b>SSD</b>	MED/49 (SCIENZE TECNICHE DIETETICHE APPLICATE)
<b>Dipartimento</b>	DIPARTIMENTO DI SANITA' PUBBLICA, MEDICINA SPERIMENTALE E FORENSE
<b>Corso di studio</b>	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
<b>Curriculum</b>	PERCORSO COMUNE
<b>Anno di corso</b>	1°
<b>Periodo didattico</b>	Secondo Semestre (01/03/2021 - 18/06/2021)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	ORALE
<b>Docente</b>	MONTAGNA ELISABETTA - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	=
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>Il corso è finalizzato alla conoscenza dei processi produttivi, di distribuzione degli alimenti e di soddisfazione dell'utente/paziente. La formazione viene incentrata sugli aspetti della sicurezza e qualità della preparazione, conservazione e distribuzione degli alimenti per la collettività malata e sulla gestione del servizio di ristorazione interno della Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo di Pavia</p> <p>Il corso si propone di far acquisire allo studente le conoscenze, le capacità e le competenze relative a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- processi di preparazione, conservazione e distribuzione delle derrate e dei prodotti alimentari in una azienda ospedaliera (Linee Guida per la ristorazione ospedaliera);</li><li>- qualità e sicurezza dei servizi di ristorazione;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- programmazione di pasti e di regimi dietetici in funzione delle esigenze nutrizionali dei consumatori destinatari (Dietetico Ospedaliero);</li> <li>- progettazione di impianti e di sistemi di ristorazione;</li> <li>- gestione economica (capitolati di appalto) dei servizi di ristorazione;</li> <li>- attività di ispezione, programmazione e controllo dei servizi di ristorazione (Manuale HACCP);</li> <li>- sviluppo di questionari della qualità e della sicurezza degli alimenti (questionari di gradimento);</li> </ul>
<b>Programma e contenuti</b>	Ruolo del Dietista nella Ristorazione; La Ristorazione in ambito ospedaliero; Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale; Linee guida per la ristorazione ospedaliera (Regione Lombardia); Attività del Servizio di Ristorazione interno al Policlinico San Matteo; Capitolato di appalto delle derrate alimentari; Processo produttivo (CCP e CP in ogni fase del processo, gestione delle NC); Diagramma di flusso; Dietetico ospedaliero (vitto comune e diete speciali); Questionario di gradimento per degenti
<b>Metodi didattici</b>	Il corso è organizzato in lezioni ed esercitazioni (elaborazione di un questionario di gradimento)
<b>Testi di riferimento</b>	=
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	=
<b>Altre informazioni</b>	=
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$lbl legenda sviluppo sostenibile</a>