



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## BASI DI DIETETICA

Anno immatricolazione	2020/2021
Anno offerta	2021/2022
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 (04/10/2021 - 21/01/2022)
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 2021/2022

DIETETICA DELLA COLLETTIVITA'	
Anno immatricolazione	2020/2021
Anno offerta	2021/2022
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 (04/10/2021 - 21/01/2022)
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	<p>Ruolo del Dietista in una ristorazione collettiva</p> <p>Costruzione di un menù per la ristorazione collettiva, in particolare per la ristorazione scolastica e assistenziale (RSA).</p> <p>Calcolo del menù in termini di energia, macronutrienti, Ca, Fe, Fibra, Omega 3 e Omega 6.</p> <p>Valutazione menù.</p> <p>Elaborazione e calcolo ricettario partendo dalle gramature per le diverse fasce d'età.</p> <p>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.</p> <p>Elaborazione diete speciali sulla base del menù vigente (allergie,</p>

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



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## DIETETICA DELL'ETA' ADULTA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<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>	2°
<b>Periodo didattico</b>	Primo Semestre (04/10/2021 - 21/01/2022)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
<b>Docente</b>	TAGLIABUE ANNA (titolare) - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	=
<b>Obiettivi formativi</b>	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
<b>Programma e contenuti</b>	<p>Il corso è mirato alla trattazione dell'alimentazione in età adulta e in alcune condizioni fisiologiche particolari come gravidanza, allattamento, menopausa e nello sportivo.</p> <p>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</p>

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

<b>Metodi didattici</b>	Il corso è organizzato in lezioni
<b>Testi di riferimento</b>	=
<b>Modalità verifica apprendimento</b>	esame scritto o orale
<b>Altre informazioni</b>	esame scritto o orale
<b>Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</b>	<a href="#">\$lbl legenda sviluppo sostenibile</a>



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## EDUCAZIONE ALIMENTARE

<b>Anno immatricolazione</b>	2020/2021
<b>Anno offerta</b>	2021/2022
<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>	2°
<b>Periodo didattico</b>	Primo Semestre (04/10/2021 - 21/01/2022)
<b>Crediti</b>	2
<b>Ore</b>	16 ore di attività frontale
<b>Lingua insegnamento</b>	ITALIANO
<b>Tipo esame</b>	SCRITTO E ORALE CONGIUNTI
<b>Docente</b>	FERRARIS CINZIA - 2 CFU
<b>Prerequisiti</b>	no
<b>Obiettivi formativi</b>	<p>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 bisogno, valutato le risorse a disposizione.</p>
<b>Programma e contenuti</b>	<p>Basi di comunicazione Definizione scopi e limiti dell' educazione alimentare Processo educativo e formativo Lo scambio comunicativo - simulazioni pratiche</p>

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