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** | Ruolo del Dietista in una ristorazione collettiva<br>Costruzione di un menù per la ristorazione collettiva, in particolare per la ristorazione scolastica e assistenziale (RSA).<br>Calcolo del menù in termini di energia, macronutrienti, Ca, Fe, Fibra, Omega 3 e Omega 6.<br>Valutazione menù.<br>Elaborazione e calcolo ricettario partendo dalle gramature per le diverse fasce d'età.<br>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.<br>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.<br>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.<br>Ricettario, come costruirlo, norme per l'applicazione dei menù, metodi di cottura.<br>Ruolo della dietista nella valutazione dei menù: calcolo nutrizionale, valutazione ricettari, valutazione schede tecniche, schede sopralluoghi.<br>Calcolo dei fabbisogni per le varie fasce d'età utilizzando i LARN.<br>Calcolo di una settimana di menù. Elaborazione diete speciali<br>Lavoro di gruppo costruzione menù RSA<br>Obiettivi menù rsa, elaborazione menù rsa, dietetico rsa |
| **Metodi didattici** | Lezioni frontali<br>Lavori di gruppo |
| **Testi di riferimento** | LARN 2014<br>Linee Guida INRAN<br>Linee Guida della regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica (2002)<br>Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica<br>Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera e Assistenziale<br>PANGPP<br>Decreto Legge 104/2013<br>Piramide Dieta Mediterranea<br>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 |