



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

SICUREZZA E GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Anno immatricolazione	2021/2022
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	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2022 - 17/06/2022)
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 2021/2022

ECONOMIA AZIENDALE

Anno immatricolazione	2021/2022
Anno offerta	2021/2022
Normativa	DM270
SSD	SECS-P/07 (ECONOMIA AZIENDALE)
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 (01/03/2022 - 17/06/2022)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	Italiano
Tipo esame	ORALE
Docente	VELO FRANCESCO - 2 CFU
Prerequisiti	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.
Obiettivi formativi	<p>Il corso affronta i principali effetti del processo di aziendalizzazione del settore sanitario, con particolare riferimento alla strategia, all'organizzazione delle risorse. Saranno oggetto di approfondimento specifico l'evoluzione recente del SSN italiano e la costruzione del Sistema Sanitario Europeo.</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>

Programma e contenuti

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 servuction
 - 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
5. La costruzione del sistema sanitario europeo
 - a. la Direttiva 24/2011
 - b. i diritti e doveri dei pazienti
 - c. Gli effetti sui soggetti erogatori di servizi
 - d. i rapporti con le istituzioni nazionali e comunitarie
 - e. le sfide e le opportunità per il sistema sanitario italiano

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)

Velo, F. "Verso l'Unione economica. Sfide ed opportunità per il sistema sanitario europeo", in Velo.F. (a cura di), L'Unione Economica Europea e la Sanità", Cacucci Editore, 2018

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.
A discrezione del Docente potrà essere previsto, ove ritenuto opportuno

per meglio valutare le conoscenze e competenze acquisite, un ulteriore esame orale.

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.
A discrezione del Docente potrà essere previsto, ove ritenuto opportuno per meglio valutare le conoscenze e competenze acquisite, un ulteriore esame orale.

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

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



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

EPIDEMIOLOGIA NUTRIZIONALE

Anno immatricolazione	2021/2022
Anno offerta	2021/2022
Normativa	DM270
SSD	MED/42 (IGIENE GENERALE E APPLICATA)
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 (01/03/2022 - 17/06/2022)
Crediti	1
Ore	8 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	Italiano
Tipo esame	ORALE
Docente	GAETA MADDALENA - 1 CFU
Prerequisiti	=
Obiettivi formativi	<p>Il corso si propone di fornire allo studente gli strumenti necessari per:</p> <ul style="list-style-type: none">- comprendere ed interpretare le più importanti misure di frequenza e di associazione- conoscere la storia naturale delle malattie infettive e delle malattie cronico degenerative- conoscere i fattori di rischio e i concetti di prevenzione
Programma e contenuti	<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>
Metodi didattici	Didattica frontale
Testi di riferimento	<p>* C. SIGNORELLI – “ELEMENTI DI METODOLOGIA EPIDEMIOLOGICA” - SEU, Roma * C. MELONI – “IGIENE per le lauree delle professioni sanitarie”- CASA EDITRICE AMBROSIANA</p>
Modalità verifica apprendimento	La prova d'esame consiste in una prova scritta (obbligatoria) e di una discussione orale (facoltativa) se superata la prova scritta.
Altre informazioni	La prova d'esame consiste in una prova scritta (obbligatoria) e di una discussione orale (facoltativa) se superata la prova scritta.
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	\$ b _legenda_sviluppo_sostenibile



SICUREZZA ALIMENTARE

Anno immatricolazione	2021/2022
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	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2022 - 17/06/2022)
Crediti	3
Ore	24 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	Italiano
Tipo esame	ORALE
Docente	DE GIUSEPPE RACHELE (titolare) - 3 CFU
Prerequisiti	
Obiettivi formativi	Il corso ha come obiettivo la formazione di future figure professionali in grado di operare nell'ambito della sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva.
Programma e contenuti	Il corso prevede il seguente programma: 1. Definizione di Food security e Food safety 2. Basi di epidemiologia e prevenzione delle principali malattie a trasmissione alimentare. 3. Fattori favorenti la crescita microbica 4. La contaminazione chimica e fisica negli alimenti 5. Il controllo del rischio: biologico – chimico – fisico nei sistemi di ristorazione

6. analisi del rischio: valutazione – gestione – comunicazione.
7. Cenni di tossicologia alimentare
8. Il sistema HACCP
9. Definizione di Functional food e Novel food.

Metodi didattici

L'insegnamento si avvale di lezioni frontali attraverso l'utilizzo di presentazioni in Power Point, video e materiale di approfondimento (pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate, linee guida delle principali società scientifiche nazionali ed internazionali), messe a disposizione degli studenti nella sezione dedicata all'insegnamento sulla piattaforma moodle KIRO.

Testi di riferimento

1. Testi di riferimento (non obbligatori):
 - Johannes Kramer, Carla Cantoni. Alimenti, microbiologia e igiene. Ed. Tecniche Nuove ISBN 978-88-481-2471-3.
 - Antonietta Galli, Alberto Bertoldi, Laura Franzetti. Igiene degli alimenti e HACCP. EPC editore. ISBN:978-88-6310-827-9.
2. Pubblicazioni scientifiche su riviste indicizzate come materiale di approfondimento.
3. Sitografia:
 - <https://www.epicentro.iss.it/>
 - <https://www.efsa.europa.eu/it>
 - <http://www.fao.org/home/en/>
 - <https://www.who.int/>
 - <https://www.ecdc.europa.eu/en>
 - <http://atlas.ecdc.europa.eu/public/index.aspx>
 - <https://www.izsvenezie.it/>

Modalità verifica apprendimento

L'apprendimento viene verificato attraverso:
i) Test di autovalutazione in itinere (facoltativi)
ii) Esame finale scritto, costituito da domande a risposta multipla e domande in modalità "aperta".

Altre informazioni

Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

[Sbl legenda sviluppo sostenibile](#)



UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

TECNICHE DIETETICHE 1

Anno immatricolazione	2021/2022
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	1°
Periodo didattico	Secondo Semestre (01/03/2022 - 17/06/2022)
Crediti	2
Ore	16 ore di attività frontale
Lingua insegnamento	ITALIANO
Tipo esame	ORALE
Docente	MONTAGNA ELISABETTA - 2 CFU
Prerequisiti	=
Obiettivi formativi	<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">- processi di preparazione, conservazione e distribuzione delle derrate e dei prodotti alimentari in una azienda ospedaliera (Linee Guida per la ristorazione ospedaliera);- qualità e sicurezza dei servizi di ristorazione;

	<ul style="list-style-type: none"> - programmazione di pasti e di regimi dietetici in funzione delle esigenze nutrizionali dei consumatori destinatari (Dietetico Ospedaliero); - progettazione di impianti e di sistemi di ristorazione; - gestione economica (capitolati di appalto) dei servizi di ristorazione; - attività di ispezione, programmazione e controllo dei servizi di ristorazione (Manuale HACCP); - sviluppo di questionari della qualità e della sicurezza degli alimenti (questionari di gradimento);
Programma e contenuti	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
Metodi didattici	Il corso è organizzato in lezioni ed esercitazioni (elaborazione di un questionario di gradimento)
Testi di riferimento	=
Modalità verifica apprendimento	=
Altre informazioni	=
Obiettivi Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	\$lbl legenda sviluppo sostenibile