



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