



# UNIVERSITÀ DI PAVIA

Anno Accademico 2021/2022

## TECNICHE DIETETICHE 1

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