



# UNIVERSITÀ DI PISA

---

## TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

**KATIA NARDI**

Anno accademico	2021/22
CdS	DIETISTICA (ABILITANTE ALLA PROFESSIONE SANITARIA DI DIETISTA)
Codice	579ZW
CFU	9

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
Corso obbligatorio su "Rischi professionali e loro gestione in sicurezza sul lavoro alla luce del D. Lgs. 81/08"	NN	ESERCITAZIONI	15	FABIO ESCATI
LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE	NN	LABORATORI	30	KATIA NARDI
TIROCINIO I ANNO	MED/49	Stage o Tirocini	150	KATIA NARDI

Obiettivi di apprendimento

### *Conoscenze*

L'attività di tirocinio è finalizzata alla conoscenza dei principi basilari di corretta alimentazione e nutrizione nei soggetti sani.

### *Modalità di verifica delle conoscenze*

test a risposta multipla

### *Capacità*

Lo studente deve essere in grado di:

- collocare correttamente i vari alimenti nei gruppi alimentari in base ai loro nutrienti principali
- riconoscere le grammature di alimenti proposti in fotografia e rapportarli alle porzioni indicate nelle "LG per una sana alimentazione italiana"
- calcolare tabelle di equivalenza isoenergetica, isoglicidica, isoproteica e isolipidica degli alimenti
- sapere consigliare le misure casalinghe e indicare le variazioni dei pesi in cottura
- utilizzare i LARN e le tabelle di composizione degli alimenti per l'elaborazione di diete per individui sani
- eseguire il calcolo bromatologico di alcune ricette
- elaborare un menù settimanale per collettività nel rispetto delle "LG per una sana alimentazione italiana"
- identificare le competenze generali e ambiti generali della figura del dietista

### *Modalità di verifica delle capacità*

Durante le lezioni verranno svolti esercizi su grammature, kcal, percentuali, equivalenze degli alimenti

### *Prerequisiti (conoscenze iniziali)*

Lo studente deve avere conoscenze di matematica

### *Indicazioni metodologiche*

Lezioni frontali e laboratori durante il quale si svolgeranno gli esercizi su tabelle di composizione degli alimenti, LARN e Linea guida per una corretta alimentazione italiana



## UNIVERSITÀ DI PISA

---

### Programma (contenuti dell'insegnamento)

La professione del dietista in Italia

La professione del dietista nel mondo Le tabelle di composizione degli alimenti

Linee Guida per una sana alimentazione italiana

I LARN (Livelli di assunzione raccomandati dei Nutrienti)

Antropometria

Il Metabolismo Basale: misurazione e stima. Fabbisogno energetico

Calcolo di giornate alimentari nel soggetto sano: adulto, bambini, anziani

La ristorazione collettiva con particolare riguardo a quella ospedaliera

### Bibliografia e materiale didattico

Linee Guida per una sana alimentazione italiana [www.crea.gov](http://www.crea.gov)

Manuale di tecniche dietetiche, Adami e Gradassi. Società Editrice Universo

Tabelle di composizione degli alimenti, Vitale e Giacco. Ed. Idelson-Gnocchi

### Modalità d'esame

test a risposta multipla

### Stage e tirocini

Tirocinio presso ditta di ristorazione ospedaliera

*Ultimo aggiornamento 14/12/2021 13:37*