



UNIVERSITÀ DI PISA

TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE I ANNO E LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE

CLAUDIA D'ALESSANDRO

Anno accademico **2023/24**
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	LABORATORI	16	FABIO ESCATI
LABORATORIO PROFESSIONALIZZANTE	NN	LABORATORI	30	KATIA NARDI
TIROCINIO I ANNO	MED/49	Stage o Tirocini	150	CLAUDIA D'ALESSANDRO

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

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

Ultimo aggiornamento 21/12/2023 15:28