UNIVERSITÀ DI PISA

NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

MARIA LETIZIA TONCELLI

Anno accademico	2017/18
CdS	SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Codice	330FF
CFU	3

Moduli	Settore/i	Tipo	Ore	Docente/i
NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	MED/49	LEZIONI	21	MARIA LETIZIA TONCELLI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Obiettivi del corso:

- PARTE I - NUTRIZIONE DI COLLETTIVITA': acquisire adeguate conoscenze sulle caratteristiche nutrizionali, igieniche, economiche ed educative dell'offerta alimentare al fine di impostare e redigere menù bilanciati per comunità in condizioni fisiologiche e patologiche. Approfondire alcuni aspetti relativi alle caratteristiche tecnico-organizzative della ristorazione collettiva. Acquisire rudimenti di base per analizzare e redigere un capitolato di appalto.
- PARTE II - SICUREZZA ALIMENTARE conoscere il quadro normativo generale del sistema HACCP, i requisiti di sicurezza e rintracciabilità degli alimenti, obblighi degli operatori del settore. Consolidare i concetti di igiene ed autocontrollo delle imprese nelle produzioni alimentari.

Modalità di verifica delle conoscenze
prova orale

Programma (contenuti dell'insegnamento)

DATA
AULA E ORARIO
ORE
ARGOMENTO DELLE LEZIONI

12/10/17
B: 16.15-17.45
1,5
I - Presentazione del corso. Ristorazione collettiva: generalità. Criteri base e secondari per l'individuazione delle principali attività di Ristorazione. Ruolo del

Nutrizionista.
19/10/17
B: 16.15-17.45

1,5

II - Nutrizione di collettività – Caratteristiche generali dei locali e delle attrezzature in ristorazione collettiva. Tecniche di produzione e distribuzione dei pasti: sistema di produzione pasti convenzionale e centralizzato con legame differito. Processi produttivi tradizionali # [illegible] innovativi # [illegible]. Siste distribuzione pasti in linea e "*free flow*".
26/10/17
B: 16.15-17.45

1,5

III - Nutrizione di collettività – Tecnologie di manipolazione degli alimenti # [illegible] distribuzione# [illegible] l# [illegible] base, il ricettario, la porzione secondo i livelli di assunzione di energia e di nutrienti raccomandati per la popolazione italiana (LARN).
02/11/17
B: 16.15-17.45

1,5

IV - Nutrizione di collettività – Realizzazione dei menù # [illegible] : variabilità ed esigenz dell'utenza. Struttura dei menù e della "griglia" del menù. Impostazione di menù stagionali. Analisi della variabilità delle ricette. Variabili di menù legate alle esigenze dell'Azienda # [illegible] dell'utenza # [illegible] realizzazione di menù in ristorazione scolastica, ospedaliera, universitaria.
09/11/17
B: 16.15-17.45

1,5

1 - Nutrizione di collettività – I Seminario sul quadro normativo in materia di Nutrizione nella Ristorazione Collettiva con focalizzazione sulla Ristorazione Scolastica.
16/11/17
B: 16.15-17.45

1,5

2 - Nutrizione di collettività – II Seminario sulla valutazione degli aspetti nutrizionali della progettazione di offerte alimentari nelle Mense Universitarie.
23/11/17
B: 16.15-17.45

1,5

V - Nutrizione di collettività – Programmazione dei fabbisogni di derrate. Diagramma di flusso della programmazione dei fabbisogni. Tabelle di programmazione del numero pasti, determinazione del gradimento piatti, modelli previsionali, determinazione delle porzioni per turno. Calcolo di fabbisogni e di approvvigionamento, ordini, produzione, distribuzione e rendicontazione pasti.

Gestione delle eccedenze e degli scarti. Efficienza economica: costificazione delle pietanze e del pasto. Cenni di *budget* : voci di costo principali. I principali indicatori nel controllo di gestione: il costo pasto # [illegible] e l'In Produzione (IP). *La lezione è stata recuperata il giorno 30/11*.
30/11/17
B: 16.15-17.45
1,5

VI - Sicurezza Alimentare – Autocontrollo e analisi del rischio igienico. Cenni sul quadro normativo generale sistema HACCP. Punti critici di controllo. Principi del sistema HACCP. Definizioni di alimento, pericolo e rischio secondo il Reg. CE 178/2002. Valutazione del rischio igienico. Le buone pratiche di lavorazione # [illegible] Step di applicazione pratica del sistema HACCP.
La lezione è stata recuperata il giorno 7/12 seguita dagli esempi pratici a, b, c discussi in classe.
07/12/17
B: 16.15-17.45
1,5

Esempi pratici di Manuale di Autocontrollo # [illegible], Capitolato di appalto di fornitura derrate (b) e Capitolato di servizio (c).
14/12/17
B: 16.15-17.45
1,5

3 – 3 – Nutrizione di collettività – III Seminario sul progetto RASUPEA alle Mense Universitarie: ricerca sulle abitudini alimentari degli studenti, i loro disturbi. Educazione alla prevenzione e sviluppo di menù che favoriscano una sana e corretta alimentazione.

Bibliografia e materiale didattico
slides, esempio di capitolato, DGR Toscana n. 1127 del 28 dicembre 2010

Indicazioni per non frequentanti
per dubbi scrivere a: mtoncelli@dsu.toscana.it

Modalità d'esame
prova orale

Ultimo aggiornamento 12/12/2017 01:12