



UNIVERSITÀ DI PISA

NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

MARIA LETIZIA TONCELLI

Academic year 2017/18
Course SCIENZE DELLA NUTRIZIONE UMANA
Code 330FF
Credits 3

Modules	Area	Type	Hours	Teacher(s)
NUTRIZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA	MED/49	LEZIONI	21	MARIA LETIZIA TONCELLI

Obiettivi di apprendimento

Conoscenze

Obiettivi del corso:

- **PARTE I - NUTRIZIONE DI COLLETTIVITÀ** 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 i rudimenti di base per analizzare e redigere un capitolato di appalto.
- **PARTE III - 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



UNIVERSITÀ DI PISA

Nutrizionista.

19/10/17

B: 16.15-17.45

1,5

III - 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 # innovativi # 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 di distribuzione # 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 # 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 # dell'utenza # realizzazione di menù in ristorazione scolastica, ospedaliera, universitaria.

09/11/17

B: 16.15-17.45

1,5

1 - Nutrizione di collettività - 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 - 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 dei numeri, pasti, determinazione del gradimento, piatti, modelli previsionali, determinazione delle porzioni per turno. Calcolo di fabbisogni e di approvvigionamento, ordini, produzione, distribuzione e rendicontazione pasti.

