

SCHEDA MODULO

Denominazione Modulo di insegnamento : DIETOLOGIA DELLE COLLETTIVITA'

Settore scientifico disciplinare (del modulo): BIO/09

Docente: Maria Luisa Amerio

Docente a contratto

Crediti: 5

Obiettivi di apprendimento del modulo (conoscenze e abilità attese nello studente)

Lo studente deve acquisire una buona conoscenza delle attuali tendenze dei consumi alimentari nelle società industrializzate e nelle popolazioni in via di sviluppo; deve conoscere le patologie correlate ad una alimentazione in eccesso o in difetto , le modalità di programmazione ed esecuzione di un'indagine alimentare Deve conoscere le attuali raccomandazioni in tema di introito calorico e di nutrienti dirette alla popolazione sana e finalizzate alla prevenzione delle malattie correlate all'alimentazione. Deve acquisire nozioni relative alla ristorazione collettiva :aspetti organizzativi , gestionali , peculiarità della ristorazione scolastica ,della ristorazione per anziani e della ristorazione ospedaliera ,gli alimenti funzionali . Conoscere il significato di un dietetico, le sue caratteristiche e i prodotti utilizzati in alcune specifiche condizioni come ad es i prodotti senza glutine , i prodotti aproteici, i prodotti per disfagici ecc.

Programma /contenuti del modulo

Storia nutrizionale dell'uomo: aspetti evolutivisti dei consumi alimentari. Alimentazione e salute: influenza degli alimenti sul benessere, nella prevenzione delle malattie e sulla durata della vita. Alimentazione e invecchiamento. Metodologia di rilevamento delle abitudini alimentari. Fabbisogno energetico di base, di riposo e di attività. La composizione corporea. I LARN. Fabbisogni in macro e micronutrienti. Influenza dei singoli alimenti nello sviluppo delle sazieta' - La dieta equilibrata. Le linee guida corretta alimentazione. L'alimentazione nelle diverse eta'.L'attivita' fisica:

- fabbisogno e fonti di proteine per lo sportivo
- i prodotti dietetici per lo sport
- l'integrazione idrica - energetica
- effetti benefici dell'attivita' fisica

Qualita' nutrizionale dei nuovi alimenti. I novel foods e i functional foods: i probiotici, i prebiotici, i simbiotici. Gli antiossidanti.

Gli OGM: quali interazioni possibili con il nostro organismo. Metodologia di valutazione stato nutrizionale - La malnutrizione per difetto e per eccesso. Patologie e alimentazione: l'obesita':

- problema di cultura sanitaria epidemiologia obesita'
- classificazione obesita': ob. Viscerale e ob. Cutanea
- obesita' e fattori di rischio prevenzione obesita' in eta' infantile trattamento

Il diabete. l'IRC. Il m. celiaco. La ristorazione nelle collettivita' dei soggetti sani. La ristorazione ospedaliera: aspetti caratterizzanti il dietetico ospedaliero. Le diete per specifiche patologie. La ristorazione scolastica.

Modalita' di erogazione adottate (lezioni frontali/esercitazioni/ laboratori) in relazione alle conoscenze e abilità attese

Lezioni frontali e visita ad un centro di cottura

Eventuali strumenti e materiale di consumo specifico previsti

Materiale didattico per l'insegnamento e lo studio

Strumenti di base per la video proiezione.

Dispense corrispondenti alle lezioni frontali, testi a disposizione degli studenti.

Modalità di verifica dell'apprendimento

Colloqui orale e prova scritta in itinere

Materie propedeutiche consigliate