

Dettaglio dei moduli

N.B. Sequenza delle lezioni e contenuti possono subire delle variazioni per esigenze didattiche

subire Modulo 1: Nutrizione*

Denominazione insegnamento	Argomenti
Comunicazione marketing - SECS-P/8	Adempimenti Ordinistici
	Deontologia Professionale
	Ricerca Committenza- Rapporti Committente Pubblicità
	Gestione Fiscale
	Rapporti Organi Di Controllo
Richiami di Chimica e Biochimica - BIO/10; BIO/04	Vitamine e oligoelementi
	Metaboliti secondari di interesse nutraceutico
Nutrigenomica e Nutrigenetica - BIO/11; BIO/18	Elementi di Nutrigenomica e Nutrigenetica
Richiami di Fisiologia BIO/09	Fisiologia della nutrizione
Richiami di Microbiologia - BIO/19; MED/07	Interazione ospite-parassita
	Microorganismi patogeni
Strumenti per la valutazione dello stato nutrizionale - MED/49; BIO/9;BIO/12	Le misure antropometriche (peso BMI, circonferenze, plicometria, impedenziometria)
	Analisi cliniche per la valutazione dello stato nutrizionale
	Il diario alimentare
	Questionari validati per studi di epidemiologia nutrizionale
	L'anamnesi alimentare
Banche dati e linee guida. Scienza dell' Alimentazione - CHIM/10; MED/49	Chimica degli alimenti
	Banche dati per la composizione degli alimenti
	Gli alimenti funzionali e novel food
Alimentazione in condizioni fisiologiche - BIO/09; MED/49	Linee guida di riferimento
	Fabbisogni alimentari nelle varie fasi della vita (bambini, adulti, mamme in gestazione e allattamento, anziani)
	Diete che richiedono particolare attenzione (dieta vegana, dieta vegetariana,)
	Gli integratori alimentari
Alimentazione e sport - MED/49	Nutrizione e integrazione
Alimentazione nelle principali patologie che richiedono regimi dietetici - MED/04; MED/12; MED/13;MED/49	Nutrizione e patologie gastrointestinali
	Nutrizione e diabete
	Nutrizione e obesità
	Nutrizione e sindrome metabolica
	Nutrizione e patologie oncologiche
	Nutrizione e osteoporosi
	Intolleranze alimentari - celiachia

Modulo 2: Sicurezza alimentare*

Denominazione insegnamento	Argomenti
Normativa frodi alimentari - IUS/03	Dal Passato Al Presente: Normativa Orizzontale E Verticale
	Regolamento Ce 178/02
	Pacchetto Igiene
	D.Lgs. 193/07
	Frodi alimentari: politiche nazionali e internazionali
Igiene Degli Alimenti - MED/42; AGR/15	Il Codex Alimentarius
	La Contaminazione degli alimenti
	Metodi di analisi biomolecolari della contaminazione microbiologica
	Tecniche di conservazione
Haccp - MED/42	Prerequisiti - Analisi dei Locali e delle attrezzature
	Organizzazione delle fasi di lavoro - Gestione del Rischio - Valutazione dei Ccp
	Definizione e gestione dei limiti critici e dei Ccp
Sanificazione - MED/42	Quality Assurance per la sanificazione
	Detergenti - Disinfettanti
	Procedura per la sanificazione di locali ed attrezzature
	Allergeni e sanificazione
Pest control - BIO/05	Lotta agli infestanti e ai roditori
Sicurezza alimentare - MED/07; VET/06; AGR/16	Merceologia degli alimenti
	Criteri microbiologici applicati ai prodotti alimentari
	Malattie trasmesse da alimenti
	Acque potabili e minerali
	D.Lgs. 31/2001
	Legionella: normativa e gestione del rischio
Formazione MED/49; M-PED/03	Formazione del Personale Alimentarista
	Simulazione Formazione Osa In Azienda

Modulo 3: Ristorazione collettiva*

Denominazione insegnamento	Argomenti
Comunicazione - M-PSI/01	La comunicazione interna, al cliente e all'utente
Educazione alimentare - MED/49 Psicologia speciale	Tecniche di elaborazione di progetti educativi per gruppi omogenei (scuole, anziani ecc.)
Alimentazione e religione - MED/49	Alimenti kosher e halal
Elementi di base della ristorazione collettiva - AGR/15	Ristorazioni collettive istituzionali e pubbliche: scolastica, ospedaliera, comunità terapeutiche, mense aziendali, ristorazioni pubbliche
	Requisiti di legge
	Caratteristiche tecniche e logistiche del ciclo produttivo
	Somministrazione o confezionamento
	Trasporto e consegna
	Tipologia di legame
Capitolati d'appalto - IUS/10	Modalità e azioni di controllo e suggerimenti per la redazione dei capitolati d'appalto
Proposte di pietanze per la redazione delle tabelle dietetiche - MED/49	Primi piatti a base di pasta o riso, minestre, pizza
	Secondi piatti: carni, pesce, uova, formaggi misti
	Verdura e frutta
	Pane
	Condimenti
	Acqua e bevande
Tecniche di preparazione - AGR/15	Metodi di preparazione e cottura degli alimenti
	Tecnologie ed alimenti
	Cottura della pasta
	Cottura delle verdure
	Mantenimento della temperatura: la tecnologia impiegata nel confezionamento dei pasti
	Il freddo e la conservazione degli alimenti
	Refrigerazione
	Congelamento: effetti sulla qualità degli alimenti
Tabelle dietetiche per comunità - MED/49	Criteri per elaborazione e/o valutazione dei menu delle tabelle dietetiche
	Parametri correlati alla formulazione delle tabelle dietetiche
	I consumi raccomandati e le tabelle di composizione degli alimenti
	Proposte operative per valutare l'equilibrio degli apporti di energia e nutrienti delle tabelle dietetiche
Le Tabelle dietetiche speciali per refezione scolastica - MED/49	Dieta per soggetti con malattia celiaca
	Dieta per soggetti con intolleranza alle proteine del latte vaccino
	Dieta per soggetti con intolleranza all'uovo
	Dieta per soggetti con intolleranza all'uovo e alle proteine del latte vaccino
	Dieta per soggetti con diabete
	Dieta per soggetti con dislipidemie
Il dietetico ospedaliero	Dietetico ordinario
	Dietetico pediatrico
	Dietetico per diverse condizioni patologiche

Modulo 4: Qualità e sicurezza*

Denominazione insegnamento	Argomenti
Tracciabilità e rintracciabilità - AGR/15	Definizioni e requisiti
	Quadro Normativo: rintracciabilità' obbligatoria
	Quadro Normativo: rintracciabilità' volontaria
	Standard Gs1 per la tracciabilità' e la rintracciabilità'
Moca (Materiali Ed Oggetti A Contatto Con Gli Alimenti) - AGR/15	MOCA (materiali ed oggetti contatto con gli alimenti)
	Aspetto sanitario e quadro normativo del Packaging
Etichettatura- Claims - IUS/03; MED/4	Normativa comunitaria e nazionale
	Allergeni - Claims - Tabelle nutrizionali
	Casi particolari di etichettatura
Shelf life - AGR/15	Basi normative
	Shelf-Life Packaging dipendente e prodotto dipendente
	Soluzioni innovative
Produzioni Biologiche - AGR/02	Evoluzione della normativa
Sistemi di qualità - SECS-P/13	Norme della Serie Iso 9000
	Gestione della Sicurezza Alimentare: le Norme della Serie Iso 22000
	Gsfs-Brc e altri protocolli della Gdo
	Norme della Serie Iso 14000 ed Emas
Certificazioni Di Prodotto Regolate - SECS-P/13	Dop - Igp - Stg

*Nell'ambito di ciascun modulo sono previste 20 ore di esercitazioni