

Master universitario di 1° livello in
FOOD & BEVERAGE: GESTIONE E SOSTENIBILITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

III edizione

Insegnamento: *Gestione delle diete speciali e degli allergeni.*

Docenti: *Prof.ssa Margherita Dall'Asta & Dott.ssa Monica Maj*

Obiettivi del corso e risultati di apprendimento previsti

Il Corso si propone di illustrare e approfondire tematiche relative alla gestione delle diete speciali e degli allergeni nel contesto della ristorazione collettiva. Al termine del corso, lo studente acquisirà: a) conoscenze generali sulle raccomandazioni nutrizionali per la popolazione generale e formulazione dei pasti e menù per la collettività; b) conoscenze generali sulle basi fisiopatologiche legate alle reazioni avverse agli alimenti quali celiachia, allergie, e intolleranze; c) conoscenze e competenze specifiche relative alle problematiche per la gestione pratica dei menù per la ristorazione collettiva e in particolare per la gestione delle diete speciali e allergeni. Il corso sarà volto a formare gli studenti, in modo pratico ed efficace, sulle problematiche comuni ed emergenti presenti nel contesto della ristorazione collettiva, per far sì che diventino operatori competenti ed esperti nella gestione di queste diete.

Contenuti del corso

	CFU
<u>Introduzione al corso</u>	1.0
- Progettazione dei pasti e dei menù per la collettività.	
- Le linee guida per una Sana Alimentazione e Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica.	
<u>Le diete speciali</u>	3.0
- Modalità di accesso e notifica e conformità delle diete erogate alla prescrizione medica.	
- Modulistica e modalità di prenotazione di diete speciali.	
- Le basi fisiopatologiche delle reazioni avverse agli alimenti: focus su celiachia, allergie e intolleranze.	
- Celiachia: modalità operative di preparazione, confezionamento ed identificazione e rischi di contaminazione.	
- Allergie alimentari: gestione della preparazione degli alimenti, rischi di contaminazione e gestione della dieta.	
- Altre diete speciali (diete speciali a modificata consistenza, per patologie), diete etico religiose e loro gestione.	
- Valutazione del rischio rappresentato dalle diverse tipologie di diete speciali e la stesura di un piano di autocontrollo aziendale adeguato che descriva le procedure per la loro gestione.	
- Filiera di sicurezza e formazione di tutti gli operatori addetti alla gestione delle diete speciali e la verifica della stessa.	
- Autocontrollo delle procedure di gestione delle eventuali non conformità e azioni correttive, attivazione della procedura di emergenza.	

- Nuove tecnologie e gestione delle diete speciali.
 - Progettazione e ottimizzazione degli spazi adibiti alla preparazione dei pasti.
-

Testi di riferimento

Ciappellano S. *Manuale della ristorazione*. Casa Editrice Ambrosiana. Distribuzione Zanichelli.

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA). *Linee guida per una sana alimentazione* (2018). <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>

Ministero della Salute. *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica* (2021)

Legge 4 luglio 2005, n. 123. "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

Regolamento di esecuzione (UE) N. 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti

Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Metodologia didattica

Le lezioni frontali di tipo teorico, che verranno svolte principalmente mediante supporto di presentazioni PowerPoint, saranno volte ad introdurre gli argomenti trattati durante il corso e propedeutici ad esercitazioni pratiche che verranno svolte in aula e che si baseranno su analisi di casi studio e sviluppo di progetti. Sarà promossa l'interazione con e tra gli studenti, al fine di garantire un approccio didattico dinamico ed elevata collaborazione tra i partecipanti al corso.

Nel contesto del corso saranno previste testimonianze di esperti del settore per poter meglio trattare e contestualizzare le tematiche trattate.

Modalità di erogazione

Specificare quali punti di programma saranno trattati anche in modalità differente dalla lezione frontale (es. workshop, attività con azienda, testimonianza...) e indicare i partner coinvolti (se non ancora definito, lasciare la sezione della tabella in bianco).

Contenuto del programma	Modalità di insegnamento	Partner/ Testimonial coinvolto
Workshop sull'importanza della progettazione e ottimizzazione degli spazi adibiti alla preparazione dei pasti	Workshop e Testimoniaza	

Criteri di valutazione

Lo verifica dell'apprendimento verrà valutata mediante presentazione di un caso studio o progetto che verrà sviluppato dallo studente su tematiche inerenti al programma del corso e concordate precedentemente con le docenti.

Note

Le docenti riceveranno gli studenti al termine delle lezioni o tramite appuntamento.