



DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti

Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

**Programma del modulo didattico di RISTORAZIONE COLLETTIVA”**  
Insegnamento di “NUTRIZIONE UMANA E RISTORAZIONE COLLETTIVA”

**A.A. 2025/2026**

**2° anno, 2° semestre**

<b>MODULO DIDATTICO</b>	<b>CFU</b>	<b>ORE</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>RECAPITO del DOCENTE</b>
Ristorazione collettiva	2	16	Monica Vedelago	Tel: 059252565 e-mail: <a href="mailto:monica.vedelago@cirfood.com">monica.vedelago@cirfood.com</a>

**Obiettivi formativi disciplinari**

Conoscenza teorico-pratica dei menù applicati per i diversi segmenti della ristorazione collettiva: scolastica, ospedaliera, aziendale, anziani istituzionalizzati, adulti sani che consumano il pasto fuori casa.

**Prerequisiti**

Essere in possesso delle conoscenze della dietetica fisiologica, della merceologia degli alimenti, dell'igiene alimentare e ambientale.

**Contenuti del corso**

Spiegazione dettagliata dei criteri utilizzati nella formulazione dei menù e delle caratteristiche qualitative delle materie prime scelte.

Visita a cucine centralizzate con illustrazione dei flussi produttivi, delle attrezzature, dei sistemi di confezionamento.

Presentazione di:

- Sistema di Autocontrollo e di Qualità aziendali;
- Manuale HACCP CIRFOOD;
- Aspetti costitutivi di una gara d'appalto e dei criteri per preparare il progetto di offerta;

Esercitazioni relative a:

- Elaborazione di menù, diete sanitarie per patologia ed etico-religiose nella ristorazione scolastica;
- Coinvolgimento nelle attività di educazione alimentare secondo i progetti attivi nelle scuole primarie.

**Metodi didattici**

- Lezioni teoriche frontali.
- Discussione di casi.
- Esercitazioni con la supervisione di un ambiente protetto.
- Tirocinio sul campo (in Centri di produzione pasti, scuole).

**Testi di riferimento**

Le dispense che trattano i contenuti del programma e che vengono consegnate agli studenti sono le seguenti.

1. La ristorazione scolastica dal nido alla scuola secondaria;



DIPARTIMENTO DI SCIENZE BIOMEDICHE, METABOLICHE E NEUROSCIENZE

Corso di Laurea in Dietistica

Presidente: Prof. Marco Bertolotti

Segretario: Dott. Massimo Pellegrini

Direttore della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Silvia Raggi

Tutors della Didattica Professionalizzante: Dott.ssa Elisa Berri Dott.ssa Patrizia Palumbo

Via Campi, 287 - 41100 Modena

Tel. 059-2055365

2. La ristorazione nelle collettività e nei pubblici esercizi;
3. Il ruolo del dietista in un'azienda di ristorazione;
4. Sistemi Integrati - Autocontrollo, Qualità e Ambiente;
5. Codice dei contratti pubblici e modalità di predisposizione di offerta e progettazione tecnica nelle gare d'appalto;
6. Formulazione dei menù e produzione dei pasti personalizzati nella ristorazione ospedaliera.

### **Eventuali risorse on-line**

È consigliabile consultare i seguenti documenti:

- LARN V Revisione (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti, 2024);
- Linee Guida della Regione Emilia-Romagna per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo (Delibera Regionale n.1452/2023);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute);
- Linee Guida per una sana alimentazione (CREA, revisione 2018).

### **Verifica dell'apprendimento:**

- Esame orale.
- Valutazione del tirocinio da parte del dietista tutor con esercitazioni ad hoc.

### **Risultati di apprendimento disciplinari attesi**

- Acquisizione di competenze nell'ambiente della ristorazione collettiva (sapere elaborare menù per la ristorazione scolastica, saper formulare "diete sanitarie" ed "etico religiose", conoscere le diverse realtà della ristorazione collettiva, aver fatto esperienza della realtà di un'Azienda di ristorazione collettiva in materia organizzativa-gestionale).
- Saper svolgere attività di educazione alimentare in ambito scolastico.
- Acquisizione di competenze per gestire correttamente gli aspetti etico-deontologici dell'esercizio professionale.

### **Contatti e ricevimento studenti**

[monica.vedelago@cirfood.com](mailto:monica.vedelago@cirfood.com)

059/252565

dal lunedì al venerdì ore 7.00-15.30 previo appuntamento e-mail