

PROGRAMMA DI TIROCINIO I ANNO

Dietiste Responsabili: Dott.ssa Anna Maria Riveccio, Dott.ssa Gaia Anniballi, Dott.ssa Ornella Ciano

Obiettivi Cognitivi

Sviluppare la capacità di riconoscere gli alimenti ed il loro valore nutrizionale - Sviluppare la conoscenza delle diverse “tabelle di composizione degli alimenti” al fine di utilizzare e commutare opportunamente i dati - Sviluppare la conoscenza delle più comuni procedure di calcolo - Sviluppare la conoscenza del peso dei più comuni alimenti crudi e della relativa variazione con la cottura e delle porzioni medie - Sviluppare la conoscenza delle procedure per la rilevazione dei dati antropometrici, del calcolo del metabolismo basale e del dispendio energetico - Sviluppare la conoscenza dei LARN per i bambini e la popolazione adulta e delle Linee guida per una sana e corretta alimentazione - Sviluppare la conoscenza dei primi elementi dell'alimentazione del bambino, dall'allattamento materno a quello artificiale, dalla dieta di svezzamento fino all'alimentazione del bambino sano nelle varie fasce di età - Sviluppare la conoscenza delle varie indagini alimentari e dei vantaggi e degli svantaggi di ognuna - Acquisire la capacità di utilizzo di sistemi informatici per la videoscrittura.

Obiettivi Metodologici

Lo studente svolge il tirocinio attraverso: Incontri con tutti gli altri colleghi e il tutore; Esercitazioni individuali ed a piccoli gruppi; Esercitazioni con il tutore mediante role play; Esercitazioni a piccoli gruppi in una cucina metabolica o centralizzata; Verifica dell'apprendimento mediante prove in itinere; Utilizzo del computer

Obiettivi Operativi

Lo studente deve essere in grado di: Classificare gli alimenti nei 7 gruppi alimentari, utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti per la trasformazione degli stessi in nutrienti; Utilizzare la bilancia pesa alimenti e le misure casalinghe; Utilizzare la bilancia pesa persona e l'altimetro, effettuare la misurazione delle circonferenze e delle pliche cutanee, calcolare l'IMC, il peso desiderabile, utilizzare le tabelle dei percentili; Calcolare il dispendio energetico in diverse fasce di età mediante il metabolismo e l'applicazione dei LAF; Impostare e calcolare schemi dietetici giornalieri e settimanali utilizzando le raccomandazioni dei LARN e le Linee guida per una sana e corretta alimentazione; Saper utilizzare i vari metodi di indagine alimentare valutando i vantaggi e gli svantaggi di ognuna; Saper utilizzare un programma di videoscrittura per l'impostazione di una dieta.

Testo consigliato:

Riccardi – Pacioni – Giacco - Rivellesse. Manuale di Nutrizione Applicata III Edizione 2009 – Sorbona Ed.

