**PROPOSTE ATTIVITA’ SEMINARIALE**

**Finalizzata all’approfondimento dei contenuti dell’attività didattica professionalizzante di tirocinio**

**A.A. 2025/2026**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Argomenti/Relatori |
| **1° ANNO** | 1. **Ristorazione Collettiva: il sistema HACCP ed il capitolato d’appalto**

Dietista: Dott.ssa Chiara Costarelli - 2 ore**Il ruolo del Dietista nella Ristorazione Collettiva: menù e diete speciali**Dietista: Dott.ssa Alessia Scanzani – 2 ore1. **Gli strumenti per lo studio dell’antropometria e per la valutazione del metabolismo basale**

Dietista: Dott: Strappato Massimiliano– 4 ore1. **Sicurezza alimentare: la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica, geriatrica e nelle disfagie**

Dr. Marco Squicciarini – 4 ore |
| **2° ANNO** | 1. **Dalle liste di scambio al counting dei carboidrati: percorso e strumenti**

Relatore da definire - 4 ore 1. **Le problematiche Nutrizionali nell’anziano**

 Dr. Paolo Orlandoni - Dirigente medico – 5 ore |