ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI SANITARI (DIU324)

1. lingua insegnamento

Italiano

2. contenuti

Coordinatore: Prof STEFANIA BRUNO
Anno di corso: III anno
Semestre: 2°semestre
CFU: 6
Moduli e docenti incaricati:
- GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE OSPEDALIERA (DIU13C) - 2 CFU - SSD SECS-P/10 - Prof. Benedetto Bresa
- GESTIONE DEI SERVIZI SANITARI (DIU11C) - 2 CFU - SSD SECS-P/10 - Prof. Giuseppe Vetrugno
- IGIENE DELLA NUTRIZIONE (DIU12C) - 2 CFU - SSD MED/42 - Prof. Stefania Bruno

3. testi di riferimento

Slides lezioni
W. Ricciardi et al., Igiene Medicina Preventiva Sanità Pubblica, Idelson-Gnocchi Editore, 2021.

4. obiettivi formativi

Conoscenza e capacità di comprensione (Dublino 1): Lo studente deve essere in grado di conoscere i problemi legati all'organizzazione delle strutture sanitarie e i servizi di ristorazione collettiva, nonché la loro gestione, che riguardano i gruppi e le comunità.
Conoscenza e capacità di comprensione applicate (Dublino 2): Lo studente deve essere in grado di capire come le istanze legate alla globalizzazione possono riflettersi sulla Salute nutrizionale del singolo e della comunità. In particolare secondo gruppi a rischio, fasce di età, etc. Inoltre deve essere in grado di applicare una logica legata al un'ottica di sistema e riconoscere i problemi della comunità secondo determinanti sociali
Autonomia di giudizio (Dublino 3): Lo studente deve essere in grado di valutare i problemi di salute delle comunità secondo priority setting, attraverso chiave di lettura quantitativa, degli indicatori di salute, di rischio clinico, di stadio preclinico e di malattia
Abilità comunicative (Dublino 4): Lo studente deve essere in grado di comunicare le istanze di salute (nutrizionale e non) dei gruppi e delle comunità
Capacità di apprendere (Dublino 5): Lo studente deve essere in grado di studiare e apprendere tutto ciò che riguarda la prevenzione e la sicurezza in ambito nutrizionale

5. prerequisiti

Conoscenze generali legate all'Igiene e alla Prevenzione.

6. metodi didattici

L'insegnamento è erogato attraverso lezioni frontali utilizzando diapositive e quali strumenti a supporto della didattica. Si indicherà la bibliografia delle immagini/tabelle/testi, ed eventuali link utili allo studio in modo che gli studenti possano facilmente e autonomamente reperire tale materiale e così divenire capaci di intraprendere studi successivi con un più alto grado di autonomia. Durante le lezioni si effettua un costante coinvolgimento attivo degli studenti tramite quesiti loro rivolti sugli argomenti trattati. Inoltre, si invitano gli studenti a porre liberamente domande ai docenti per ottenere chiarimenti. Il costante dialogo docente-studenti ha lo scopo di migliorare il conseguimento delle conoscenze e le abilità comunicative dello studente e la loro autonomia di giudizio.

7. altre informazioni

I Docenti sono a disposizione per informazioni sul Corso e chiarimenti sulle lezioni con appuntamento preso tramite posta elettronica o, se per una veloce richiesta, alla fine delle lezioni.

8. modalità di verifica dell'apprendimento

Lo studente verrà valutato attraverso prove scritte *in itinere*.

9. programma esteso

Gestione dei Servizi: Prof. Giuseppe Vetrugno

- Le cure offerte al malato dall'Ottocento al 1947;
- Salute e sanità in Assemblea Costituente;
- Principi costituzionali relativi alla tutela della salute;
- Dal dopoguerra alla nascita delle Regioni: il cammino verso l'Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale;
- Dall'istituzione del Servizio Sanitario Nazionale all'aziendalizzazione; i livelli essenziali di assistenza
- Le amministrazioni del Servizio Sanitario Nazionale e le articolazioni organizzative
- L'organizzazione aziendale: le aziende unità sanitarie locali, le aziende ospedaliere e le aziende ospedaliero-universitarie;
- La Direzione Sanitaria;
- La disciplina della dirigenza sanitaria
- Le 3 A: autorizzazione, accreditamento e accordi contrattuali;
- I servizi generali di un Ospedale
- Compiti e funzione del Servizio di Dietetica;
- Il personale e la struttura organizzativa del Servizio di Dietetica;
- Il servizio di Dietetica orientato in ambito pediatrico;
- Attività di vigilanza e controllo degli alimenti: quali responsabilità

Gestione dei Servizi di Ristorazione: Prof. Bresa Benedetto

Ristorazione Collettiva

- Parte introduttiva sul contesto del Campus di Roma con enunciazione delle attività del Policlinico e della Facoltà
- La ristorazione commerciale e collettiva in Italia: dati delle attività e sui principali gestori ed evoluzione del mercato negli ultimi 10 anni.
- La ristorazione aziendale: dati sulle origini, sulla evoluzione nel corso del Ottocento/Novecento. Focus sulla situazione attuale e sulle prospettive future.
- La ristorazione scolastica: focus sulle tendenze di mercato
- Ristorazione collettiva: requisiti generali dei locali utilizzato per tale attività, in particolare per la zona "cucina" e per la zona "mensa"
- Ristorazione collettiva: comportamento ed abbigliamento del personale utilizzato per preparare e servire i pasti.

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

- Malnutrizione in ambito Ospedaliero: criticità della situazione e cause
- Ristorazione Ospedaliera: obiettivi del servizio
- Ristorazione Ospedaliera: linee guida del Ministero della Salute
- Ristorazione: tecniche di preparazione dei pasti (fresco caldo, refrigerato…)
- Organizzazione e modalità del servizio di ristorazione
- Ristorazione ospedaliera: al controllo sulle attività del gestore
- Disposizioni in materia di sicurezza alimentare
- Il "pacchetto igiene" e le Autorità competenti al controllo (focus su NAS)

IL CONTROLLO SUL SERVIZIO DI RISTORAZIOPNE – IL SISTEMA HACCP

- L'appalto del servizio di ristorazione al Policlinico Gemelli: il controllo esercitato dalla varie funzioni dell'Ente sul gestore
- Focus sulle attività di Audit e prelievi
- Introduzione al sistema HACCP
- Focus specifico sui 7 principi del sistema HACCP
- Esempi di applicazione del sistema HACCP
- Manuale Autocontrollo del gestore del servizio ristorazione

IL NUOVO APPALTO DI RISTORAZIONE AL POLICLINICO GEMELLI

- Lo studio di fattibilità ed il progetto di gara del nuovo appalto
- Gestione processo di produzione Alimentare: le richieste specificate nel Capitolato speciale di Appalto
- Gestione del processo di sanificazione
- Gestione della sicurezza alimentare e analisi sul gradimento sul servizio ristorazione da parte di degenti ed utenti mensa
- Evoluzione dell'appalto: dalla modalità "fresco caldo" a "refrigerato"
- Applicazione del sistema refrigerato al Policlinico Gemelli
- Nuovi layout delle zone di cucina e mensa al Policlinico Gemelli e Presidio Columbus

La ristorazione Ospedaliera: esperienze di altre strutture ospedaliere

- Focus sulle attività delle Dietiste negli Ospedali in ambito ristorazione

- Indicazioni ed esperienze sul ruolo delle dietiste nella Regione Piemonte e a Modena
- Esperienze del Friuli Venezia Giulia con focus su Ospedale Udine
- Regione Veneto: ospedali di Castel Franco, Alto Vicentino e Monselice
- Esperienze in Valle d'Aosta e Piemonte
- Regione Lombardia: ospedali di Bergamo e Brescia
- Esperienze a Bologna, Firenze e Perugia
- Regione Lazio: Roma Policlinico Umberto I e Campus Biomedico
- Focus su ospedale pediatrico Bambino Gesù

Tecniche cottura e somministrazione pasti

- Introduzione alla cottura degli alimenti
- Metodo di cottura "fresco caldo"
- Metodo di cottura "refrigerato"
- Vantaggi dell'applicazione del metodo refrigerato
- Metodo refrigerato: le fasi di abbattimento e refrigerazione
- Le cotture "sottovuoto"
- Il confezionamento dei vassoi personalizzati
- Superfici ad medio rischio igienico: sanificazione e corretto stoccaggio

Riflessioni ed approfondimenti sulla ristorazione

- Sicurezza alimentare: i controlli sui gestori dei servizi ristorazione
- Le frodi alimentari
- Controlli Ufficiali delle Forze dell'Ordine e le sanzioni e contravvenzioni applicabili
- Agropirateria e "Italian souding"
- Agenti contaminanti del cibo
- Malattie Trasmesse dagli Alimenti
- Temperature di crescita e resistenze biologiche
- Sicurezza dei prodotti alimentari: tracciabilità e rintracciabilità
- Shelf life degli alimenti prodotti in cucina
- Termine Minimo di Conservazione, Data di Scadenza ed etichette prodotti

i PRODOTTI DOP e IGP - IL CENTRO PRODUZIONE SERENssIMA

- DOP – caratteristiche
- IGP - caratteristiche
- DOC e IGT nei vini
- Agricoltura e prodotti Biologici
- Serenissima - Centro di produzione: dati e layout
- Serenissima - Centro di produzione: organizzazione e modalità produzione
- Serenissima - Centro di produzione: sottovuoto e nastro confezionamento

Igiene della Nutrizione: Prof.ssa Stefania Bruno 3 CFU

Concetto di Salute

Lo stato di Salute

Determinanti di Salute

Relazione tra alimentazione e Stato di Salute

Indicatori di rischio dietetico

Indicatori di rischio non dietetico
Indicatori di stato pre-clinico
Indicatori di esito
Sorveglianza Nutrizionale: definizione e metodi
Obiettivi Nutrizionali per la popolazione secondo OMS
Epidemiologia Nutrizionale

- Studi ecologici
- Speciali gruppi di esposti
- Studi di migrazioni e tendenze
- Caso Controllo e Coorte
- Trials controllati

Misura della Dieta negli studi epidemiologici

- Diario Alimentare
- Recall delle 24 ore
- Questionario di frequenze di consumi

Valutazione della Dieta

- Indicatori Biochimici
- Antropometria
- Misure di composizione corporea

I questionari in Epidemiologia Nutrizionale

- Interviste faccia a faccia
- Indagini telefoniche

SIAN: area Igiene degli Alimenti e area Igiene della Nutrizione
Igiene della nutrizione, etichettatura
Malattie da eccesso e da difetto nutrizionale