REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Chef di cucina salutistica**
Denominazione Standard Formativo	**Chef di cucina salutistica**
Durata percorso Formativo	1 anni
Livello EQF	5
Settore Economico Professionale	SEP 23 - Servizi turistici
Area di Attività	ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attività di cucina ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
Processo	Servizi di ristorazione
Sequenza di processo	Definizione dell'offerta e supervisione del servizio di ristorazione, preparazione degli alimenti e delle bevande e confezionamento di cibi precotti o crudi
Qualificazione regionale di riferimento	Chef di cucina salutistica
Descrizione qualificazione	Lo Chef di cucina salutistica concilia scienza e creatività per ideare e realizzare pietanze, migliorando e innovando i metodi di preparazione, con una particolare attenzione agli aspetti del benessere alimentare, dell'equilibrio nutrizionale, della sostenibilità ambientale, anche per soddisfare clienti con particolari esigenze alimentari. Nel rispetto di elevati standard di qualità e delle caratteristiche del contesto socio-economico e culturale, uno CCS si colloca in diversi contesti professionali, ad esempio: può essere responsabile della qualità del cibo e della gestione degli alimenti nelle PFC (ospedali, case di cura, assistenza domiciliare…); si occupa di realizzare pietanze che incontrino le esigenze di persone anziane, nonché di persone con problematiche di deterioramento/alterazione del gusto, di problemi di deglutizione e masticazione, personalizzando ricette e modalità di preparazione; promuove il benessere alimentare e l'innalzamento della cultura culinaria. Uno CCS deve necessariamente possedere competenze di "gastro-ingegneria" che si intersecano con aspetti socio-culturali, storici, sensoriali, salutistici, di ingegneria dei menù e di tecnica di cottura, di sostenibilità etica e ambientale dell'alimentazione. È altresì fondamentale per uno CCS la capacità di interfacciarsi con medici e operatori sanitari e di lavorare in collaborazione con altri professionisti sia della salute che dei comparti turistico e gastronomico.
Referenziazione ATECO 2007	I.55.10.00 - Alberghi I.55.20.20 - Ostelli della gioventù I.55.20.30 - Rifugi di montagna I.55.20.40 - Colonie marine e montane I.56.10.11 - Ristorazione con somministrazione I.56.10.12 - Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole I.56.10.20 - Ristorazione senza somministrazione con preparazione di cibi da asporto I.56.10.30 - Gelaterie e pasticcerie I.56.10.41 - Gelaterie e pasticcerie ambulanti I.56.21.00 - Catering per eventi, banqueting I.56.29.10 - Mense I.56.29.20 - Catering continuativo su base contrattuale
Referenziazione ISTAT CP2011	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti
Codice ISCED-F 2013	1013 Hotel, restaurants and catering
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	La FAD è consentita entro il limite massimo del 40% del monte ore di formazione teorica.
Durata minima complessiva del percorso (ore)	1000

Durata minima di aula (ore)	216
Durata minima laboratorio (ore)	184
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	0
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	0
Durata minima tirocinio curriculare ore	400
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	584
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Nelle more dell'adozione di una procedura regionale per il riconoscimento dei crediti di ammissione riferiti ad apprendimenti acquisiti anche in contesti non-formali e informali, è richiesto il possesso di titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione / di una Qualifica professionale IeFP / di una Certificazione per l'ammissione al terzo periodo didattico (IDA) del secondo livello / di una Qualificazione di formazione professionale di area operativa attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3. Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero, occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per i cittadini stranieri è necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale, di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore al B1 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutta la documentazione relativa ai requisiti minimi di ingresso dei partecipanti va conservata agli atti da parte del soggetto erogatore. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto erogatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente all'attività formativa da realizzare. I tutor di stage devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di laboratorio specialistico conforme alle indicazioni specifiche emanate dalla Regione Campania
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso per "Chef di Cucina Salutistica"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20

Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Diploma
Età minima prevista in ingresso	17 anni
Gestione dei crediti formativi	È ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto.
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari
2 - Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose
3 - Gestione della cucina e coordinamento del personale
4 - Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari
5 - Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari
6 - Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose
7 - Promozione del benessere alimentare

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**1000**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione sostenibile dei processi di approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari (3493)
Descrizione della performance da osservare	Proposte di fornitura di materie prime e semilavorati alimentari valutate e selezionate nel rispetto dei parametri di qualità e sostenibilità
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di analisi dei costi e selezione delle proposte di fornitura 2. Applicare criteri di analisi della qualità di materie prime e semilavorati alimentari 3. Applicare criteri di analisi della qualità di attrezzature da cucina e articoli di consumo 4. Valutare e selezionare i potenziali fornitori in funzione dei parametri di qualità e sostenibilità 5. Predisporre ed aggiornare la reportistica di riferimento (inventari, report sulla gestione dei fornitori, ecc.) anche attraverso l'utilizzo delle tecnologie informatiche 6. Raccogliere e catalogare informazioni su produttori e fornitori relative a certificazioni e parametri di sostenibilità (utilizzo di materiali di imballaggio monouso, agricoltura biologica, sostenibilità sociale, ecc.) 7. Definire tempi e modi del servizio di fornitura in funzione dello specifico contesto (sociale e/o sanitario) 8. Mappare il contesto delle produzioni locali, i relativi livelli di qualità e le possibilità di approvvigionamento 9. Identificare tipologia e fabbisogno di prodotti alimentari da acquistare in funzione delle scorte presenti, del piano di attività e della loro stagionalità
Conoscenze	1. Tecniche di preventivazione, analisi dei costi 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Filiera agroalimentare e ittica: caratteristiche, criteri di qualità e sostenibilità 4. Cenni di dietetica e nutrizione 5. Principali software per la creazione e gestione di database 6. Catena di approvvigionamento alimentare: criteri di gestione e caratteristiche 7. Principali attrezzature da cucina e materiali di consumo 8. Standard, normative e certificazioni di qualità delle materie prime e semilavorati alimentari 9. Certificazioni di origine tipica (DOP, IGP, …) 10. Strumenti e modelli di valutazione della sostenibilità dei sistemi di produzione e consumo alimentare
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Ideazione e sviluppo di ricette e menù per persone con bisogni nutrizionali speciali e/o coerenti con scelte culturali/religiose (3494)
Descrizione della performance da osservare	Ricette e menù ideati nel rispetto di specifiche esigenze mediche e/o coerenti con scelte culturali/religiose
Descrizione breve	
Abilità	1. Identificare i bisogni alimentari di persone anziane, anche sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 2. Identificare i bisogni alimentari di soggetti con malattie che colpiscono l'olfatto e/o il gusto o con problemi di deglutizione, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 3. Identificare i bisogni alimentari di soggetti che hanno subito interventi di natura gastroenterologica, sulla scorta delle indicazioni degli operatori sanitari 4. Utilizzare i test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 5. Elaborare proposte culinarie (menù o singoli pasti) in funzione delle preferenze/bisogni alimentari individuali rilevati in fase di valutazione e in collaborazione con gli operatori sanitari 6. Utilizzare i principali strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali nel rispetto delle linee guida sulla privacy e riservatezza dei dati 7. Utilizzare gli strumenti di rilevazione della soddisfazione culinaria dei clienti 8. Elaborare menù o singoli pasti coerenti con le scelte culturali/religiose dei clienti e avendo cura di selezionare metodi di preparazione e cottura adeguati 9. Valutare la fattibilità di nuovi pasti/ricette in collaborazione con team multidisciplinari e nel rispetto degli stili alimentari del target di riferimento 10. Adeguare e personalizzare le scelte enogastronomiche in funzione delle mutevoli tendenze di gusto del target di clientela di riferimento 11. Selezionare il metodo di cottura in grado di massimizzare la freschezza e la qualità degli ingredienti previsti per ciascuna ricetta 12. Concepire combinazioni bilanciate tra i prodotti alimentari rispondenti alle diverse esigenze nutrizionali e caloriche 13. Definire - in accordo con gli operatori sanitari – il programma di fornitura dei pasti tenendo conto anche delle principali problematiche di accessibilità per anziani e disabili 14. Progettare menù completi che includono anche consigli sulle bevande
Conoscenze	1. Criteri e tecniche di composizione di diverse tipologie di menu 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Principi di sostenibilità nutrizionale 4. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 5. Fisiologia del gusto/olfatto e patologie correlate 6. Cenni di gastroenterologia 7. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 8. Normativa vigente in materia di privacy e tutela dei dati personali 9. Strumenti di rilevazione della customer satisfaction 10. Cenni di nutrizione clinica e dietologia 11. Chimica degli alimenti 12. Principi nutrizionali dei diversi alimenti 13. Strumenti ICT per lo screening e la valutazione delle preferenze/bisogni alimentari individuali 14. Test per la rilevazione e valutazione delle alterazioni del gusto 15. Patologie e principali problemi di deglutizione 16. Trend gastronomici 17. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di cottura e preparazione delle pietanze
Durata minima di aula (ore)	

Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Gestione della cucina e coordinamento del personale**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Gestione della cucina e coordinamento del personale (3495)
Descrizione della performance da osservare	Personale di cucina selezionato e gestito
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri e tecniche di budgeting 2. Monitorare le fluttuazioni stagionali dei prezzi e i cambiamenti del mercato in un'ottica di ridefinizione del budget 3. Utilizzare i software per il calcolo e la gestione del budget della cucina (cibo, personale e utilities) 4. Gestire eventuali scostamenti rispetto ai costi stimati provvedendo ad individuare soluzioni per mantenere la preparazione dei pasti entro il costo consentito 5. Applicare tecniche di valutazione delle prestazioni del personale (scale di valutazione, metodo del confronto, ecc.) sulla base degli indicatori di prestazione 6. Favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro 7. Definire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro 8. Collaborare al processo di reclutamento del personale di cucina 9. Fornire precise indicazioni sul lavoro da svolgere ai propri collaboratori supportando la formazione ed inserimenti dei nuovi dipendenti 10. Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership 11. Organizzare i gruppi di lavoro e le eventuali turnazioni 12. Organizzare e implementare strategie per ottimizzare i processi comunicativi tra cucina e servizio 13. Definire e monitorare il bisogno quali-quantitativo di personale 14. Valutare lo stato di funzionamento ed efficienza delle attrezzature di cucina 15. Monitorare la corretta esecuzione delle operazioni di manutenzione e pulizia delle attrezzature e degli utensili da cucina nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza alimentare 16. Supervisionare il personale nelle diverse postazioni assegnate
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Tecniche e strumenti di esercizio della leadership 3. Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità 4. Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale 5. Attrezzature e utensili da cucina: caratteristiche, operazioni di manutenzione e pulizia 6. Criteri e tecniche di budgeting 7. Strumenti per la gestione del budget di cucina 8. Strumenti e tecniche di pianificazione e organizzazione del lavoro 9. Ruoli e mansioni di un team di cucina 10. Nozioni di gestione delle risorse umane 11. Tecniche e strumenti di gestione di una cucina 12. Costi di produzione del settore cucina 13. Modalità d’uso dei principali software per la creazione e la gestione di budget 14. Dinamiche comunicative tra cucina e servizio
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari (17)
Descrizione della performance da osservare	Conformità delle procedure di monitoraggio e autocontrollo per la minimizzazione/eliminazione dei rischi alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
Descrizione breve	
Abilità	1. Definire i limiti di accettabilità per assicurare che ogni punto critico sia sotto controllo 2. Definire un sistema di monitoraggio per il controllo dei punti critici (test, osservazione, ecc.) 3. Dimostrare di aver preso tutte le ragionevoli precauzioni per garantire la sicurezza degli alimenti 4. Gestire la documentazione a supporto del processo di controllo attuato 5. Identificare i pericoli potenziali associati alla produzione di un alimento 6. Identificare le fasi da controllare per eliminare o minimizzare il rischio 7. Stabilire modalità di verifica per confermare che il sistema stia funzionando 8. Definire le azioni da intraprendere a fronte di situazioni di "fuori controllo"
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Procedure di controllo delle fasi di produzione degli alimenti 3. Tipologie di documenti da predisporre per la registrazione delle attività 4. Tipologie di rischio associate alla produzione degli alimenti 5. Tipologie di sistemi di monitoraggio del processo di produzione di un alimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari (436)
Descrizione della performance da osservare	Materie prime e semilavorati alimentari trattati secondo gli standard igienico-sanitari
Descrizione breve	
Abilità	1. Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche 2. Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale ed ambientale (rischio elettrico, inalazioni di gas, rischio legato all'impiego di lame e strumenti affilati e taglienti, rischio incendio ecc.) 3. Adottare tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, degli ambienti, delle attrezzature e dei piani di lavoro 4. Identificare e monitorare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 5. Impiegare dispositivi di sicurezza e autotutela nell'impiego di materiali e sostanze per la sanificazione 6. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 7. Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e la preparazione delle materie prime 8. Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari 9. Segnalare il livello di deterioramento/deperimento delle materie/prodotti impiegati
Conoscenze	1. Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Sistemi di conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati 4. Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati 5. Attrezzature e utensili da impiegare nel processo di pulitura, preparazione e conservazione delle materie prime
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Preparazione di piatti salutistici o coerenti con scelte culturali/religiose (3496)
Descrizione della performance da osservare	Piatti preparati conformemente agli standard di qualità e alle esigenze/richieste dei clienti
Descrizione breve	
Abilità	1. Individuare ed applicare la tecnica di cottura e preparazione più adeguata al contesto di riferimento (sanitario o culturale/religioso) e alla differente tipologia di prodotto 2. Individuare la combinazione di metodi di cottura più appropriata a massimizzare il valore nutrizionale anche applicando tecniche innovative 3. Preparare piatti caldi e freddi in base alle esigenze dei clienti e al piano pasti approvato dagli operatori sanitari e nel rispetto di intolleranze e allergie alimentari 4. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 5. Utilizzare attrezzature per la cottura di cibi 6. Utilizzare utensili per la pulizia e la preparazione dei cibi 7. Fornire informazioni e consigli sulle bevande e comunicarli al personale addetto al servizio 8. Applicare tecniche di decorazione, guarnizione e composizione artistica di piatti e vassoi 9. Applicare tecniche di preparazione e cottura adeguate ai diversi modelli di dieta (mediterranea, vegetariana, vegana… ecc.) anche sviluppando nuove combinazioni di ingredienti 10. Applicare criteri di scelta e dosaggio degli ingredienti 11. Utilizzare metodi e sostanze per modificare la consistenza del cibo 12. Selezionare ed applicare il processo di fortificazione degli alimenti in funzione delle esigenze nutrizionali del cliente 13. Utilizzare tecniche di cucina creative e innovative al fine di adattare le ricette a persone con particolari esigenze (alterazioni del gusto, problemi di deglutizione o masticazione, ecc.)
Conoscenze	1. Modalità e tecniche di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti 2. Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti 3. Cenni di dietetica e nutrizione 4. Chimica degli alimenti 5. Trend gastronomici 6. Processo di fortificazione degli alimenti: fasi, sostanze e normative 7. Tipologie di bevande ed esigenze di salute 8. Analisi sensoriale e tecniche di cambiamento della consistenza dei cibi 9. Principali tradizioni e prescrizioni culturali e religiose in campo alimentare: provenienza e trattamento degli ingredienti, modalità di preparazione delle pietanze 10. Processi di cottura degli alimenti tradizionali e innovativi 11. Principali regimi dietetici e loro caratteristiche nutrizionali (vegetariana, macrobiotica ed eubiotica) 12. Tecniche di preparazione dei pasti 13. Allergie e intolleranze alimentari: tipologie e normative
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7	
Denominazione unità formativa	**Promozione del benessere alimentare**
Livello EQF	5
Denominazione unità di competenza	Promozione del benessere alimentare (3497)
Descrizione della performance da osservare	Educare le persone a pratiche alimentari virtuose
Descrizione breve	
Abilità	1. Collaborare con gli operatori sanitari e con team di lavoro interdisciplinari al fine di educare le persone a pratiche alimentari virtuose e promuovere comportamenti alimentari sani 2. Partecipare all'ideazione e sviluppo di eventi di divulgazione/promozione della corretta nutrizione 3. Partecipare a iniziative di cooperazione interprofessionale rivolte al potenziamento delle politiche pubbliche in materia di benessere alimentare 4. Utilizzare i principali social network per promuovere la cultura del benessere alimentare
Conoscenze	1. Rapporto multidimensionale tra alimentazione e salute 2. Competenze e ruolo del Gastro-chef engineering (GCE) 3. Principi nutrizionali e Linee guida per un'alimentazione sana 4. Ruoli e responsabilità degli operatori socio-sanitari coinvolti nella assistenza alimentare 5. Tecniche e strategie di lavoro in team 6. Principali tendenze alimentari e gastronomiche 7. Tecniche di divulgazione 8. Principali social network: caratteristiche e funzionamento in ottica professionale 9. Nozioni di counseling e counseling nutrizionale
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	