

TABELLA B - Standard formativo pratico e di tirocinio.

Lo studente, per accedere all'esame finale (esame di Stato con valore abilitante), deve aver compiuto in prima persona, in riferimento alle specifiche competenze nel campo dell'alimentazione e nutrizione, le seguenti esperienze ed atti (decreto ministeriale n. 744/1994):

- aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informativi per: raccolta ed archiviazione dati; elaborazione di tabelle dietetiche e menù; raccolta e selezione di materiale bibliografico; creazione di grafici e videoscrittura; gestione di flussi informativi sull'attività di un servizio;
- saper riconoscere e valutare i caratteri bromatologici ed organolettici degli alimenti crudi e loro trasformazioni conseguenti alla conservazione e cottura;
- saper valutare visivamente pesi e volumi degli alimenti;
- aver visitato un laboratorio specialistico di analisi quali-quantitative degli alimenti;
- aver preso visione di un capitolato di appalto per la fornitura di derrate alimentari e per servizi di ristorazione per sani e/o malati;
- aver visitato una struttura modello del settore della ristorazione ospedaliera e collettiva;
- 5 relazioni valutative su strutture di ristorazione;
- frequenza di almeno n. 80 ore in una cucina ospedaliera, seguendo tutte le fasi di preparazione del vitto e delle diete speciali;
- 50 prelievi di campionatura per il controllo batteriologico degli alimenti e discussione dei risultati degli esami;
- formulazione di n. 10 tabelle di composizione degli alimenti;
- compilazione n. 10 liste di equivalenti di nutrienti;
- calcolo del fabbisogno nutrizionale per fasce di età in almeno 200 casi;
- elaborazione di razioni alimentari per fasce di età in almeno n. 200 casi;
- elaborazione di almeno n. 10 questionari per la rilevazione delle abitudini e dei consumi alimentari;
- effettuazione di almeno 10 interviste (5 familiari, 5 individuali);
- svolgimento di una relazione comprendente l'elaborazione e la valutazione dei dati raccolti;
- simulazione di n. 5 interventi a carattere informativo rivolto a campioni di popolazione;
- partecipazione ad un programma di indagine epidemiologica nutrizionale;
- partecipazione all'elaborazione di un progetto di educazione alla salute comprensivo di: analisi della situazione, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;
- esecuzione di n. 10 plicometrie e n. 10 impedenziometrie;
- effettuazione di n. 50 bilanci idro-salini;
- esecuzione di almeno n. 50 anamnesi alimentari comprensive della rilevazione dell'apporto energetico globale e per singoli nutrienti;
- calcolo e formulazione di almeno n. 50 diete per soggetti affetti da patologie;
- aver sostenuto almeno n. 30 colloqui di esplicazione della dieta al paziente (dieta simulata e/o role playing);
- esecuzione dell'impostazione di almeno n. 50 casi d'intervento nutrizionale distinti per patologie, comprensivo di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, scelta delle modalità operative, criteri di verifica;
- aver seguito almeno n. 20 casi di pazienti in nutrizione artificiale;
- aver seguito almeno n. 50 iter di valutazione nutrizionale;
- aver eseguito almeno n. 10 training per pazienti in nutrizione artificiale a domicilio;
- aver seguito almeno n. 5 casi di anoressia e n. 5 casi di bulimia/BED in diverse fasi di trattamento;
- impostazione del piano di trattamento di almeno 10 casi individuali e/o di gruppo (comprensivi delle tipologie) insieme alla équipe terapeutica, comprendente la definizione degli obiettivi, verifica degli stessi, esercitazioni con simulazioni e/o role playing.