



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)( <i>IdSua:1510512</i> )
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<b>Nome inglese</b>	Dietistic
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.dietistica.unimore.it">http://www.dietistica.unimore.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html">http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CARUBBI Francesca
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del corso di laurea in Dietistica
<b>Struttura didattica di riferimento ai fini amministrativi</b>	Medicina diagnostica, clinica e di sanit pubblica

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base
2.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante
3.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base
4.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	.5	Caratterizzante
5.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante
6.	VELARDO	Antonino	MED/13	PA	.5	Caratterizzante
7.	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	Pezzuoli Carla <a href="mailto:165383@studenti.unimore.it">165383@studenti.unimore.it</a>
	Francesca Carubbi

<b>Gruppo di gestione AQ</b>	Patrizia Pedrazzi Massimo Pellegrini Marco Bertolotti Anna Vittoria Mattioli Pierpaola Davalli
<b>Tutor</b>	Valentina BERTARINI Silvia TONI Patrizia PEDRAZZI Patrizia Federica TOSCHI Paola Patrizia MORANA Anna Laura FANTUZZI Rossella GIANNINI Francesca CORTESI Elena CARBONI Silvia RAGGI Silvia GABRIELE Linda REVERBERI Simona MIDILI Roberta COPELLI Simona BODECCHI Salvatore VACCARO Luciana ANDRINI Tiziana SIMONINI

## Il Corso di Studio in breve

Il percorso formativo è orientato all'acquisizione di competenze ed esperienze sia nell'ambito della nutrizione umana, come la ristorazione collettiva, sia nell'ambito della prevenzione delle patologie legate all'alimentazione (obesità, diabete, dislipidemie, disturbi del comportamento alimentare, ecc.) sia del trattamento dietoterapico delle patologie umane.

Il corso di laurea, pertanto, dedica particolare attenzione all'acquisizione sia di conoscenze teoriche, in ambito biologico e medico-clinico, sia di competenze tecnico-pratiche (dietetiche e dietoterapeutiche).

Il Corso di Laurea è così strutturato: al primo anno, lo studio delle discipline biomediche consente la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che interessano la nutrizione e il metabolismo, oltre che la chimica degli alimenti e i principi di dietetica.

Al secondo anno, lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi dei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, nonché la conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici, consente di ottenere una buona formazione teorico-pratica nell'ambito della nutrizione delle collettività e dell'educazione alimentare per soggetti sani e malati.

Al secondo e terzo anno, gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio clinico hanno l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche nell'ambito della nutrizione clinica e della dietoterapia e conoscere le principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista.

Il tirocinio, obbligatorio nei tre anni di corso, è svolto in collaborazione con dietisti laureati e dipendenti di strutture universitarie e aziendali convenzionate che, in qualità di tutors, preparano gli studenti all'esercizio della professione. In questo contesto, al termine del percorso formativo triennale e dopo aver superato l'esame finale per l'abilitazione alla professione, il laureato è in grado di esercitare con competenza e autonomia la professione del dietista in ambito sanitario ed extra-sanitario.



## QUADRO A1

### Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni

Alla Consultazione che ha avuto luogo martedì 21 settembre 2010 sono stati invitati il Sindaco dei Comuni di Modena e Reggio Emilia, il Presidente della Provincia di Modena e Reggio Emilia, i Direttori Generali dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Modena e dell'AU.S.L. di Modena, i Direttori Generali dell'Arcispedale S. Maria Nuova di Reggio Emilia e dell'A.U.S.L. di Reggio Emilia, i Direttori sanitari delle strutture convenzionate ( Hesperia Ospital e Villa Pineta), le Organizzazioni Sindacali, i Presidenti degli Ordini dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Modena e di Reggio Emilia, i Collegi delle professioni sanitarie e aziende sanitarie private convenzionate con il Corso di Laurea.

Dopo una breve presentazione delle linee guida del decreto 22 Ottobre 2004, n.270 sono stati presentati dai singoli Corsi di Laurea gli Ordinamenti Didattici delle Classi 1, 2 e 3 e sono state illustrate le motivazioni alla base del cambiamento di ordinamento didattico soffermandosi sulla possibilità di fornire allo studente maggiori abilità tecnico pratiche nell'ambito delle discipline professionalizzanti e, in generale, prospettando una più efficiente organizzazione della didattica.

Le Organizzazioni consultate hanno espresso parere pienamente favorevole sulla struttura e sugli obiettivi generali, specifici e di apprendimento del Corso proposto; in particolare sono emersi suggerimenti circa l'attenzione da prestare all'uso appropriato delle risorse, alla qualità delle cure erogate, alla promozione della cultura e gestione del rischio clinico, all'educazione e all'etica e alla deontologia nella pratica professionale.

Dal confronto con le organizzazioni consultate è emersa una maggiore soddisfazione per le caratteristiche e le competenze professionali tipiche del Laureato in Dietistica.

Organo o soggetto accademico che effettua la consultazione: il Corso di Laurea in Dietistica, nelle persone del Presidente e del Coordinatore AFP che richiedono il parere delle Organizzazioni consultate sotto riportate.

Organizzazioni consultate direttamente: AUSL di Modena, ANDID (Associazione Nazionale Dietisti), CO.N.A.S.P (Coordinamento Nazionale Associazioni Professioni Sanitarie), aziende di ristorazione (con sede regionale).

Modalità e cadenza di consultazione:

1. Rappresentanza delle organizzazioni professionali (ANDID) nel Consiglio dei Docenti del CdL con riunioni a cadenza trimestrale e rappresentanza dell'Associazione professionale dei Dietisti (ANDID) nella Commissione dell'Esame di Stato abilitante alla professione che si svolge nelle sessioni di ottobre-novembre e marzo-aprile di ogni anno accademico.
2. Consultazione periodica (semestrale) per l'organizzazione della didattica teorica e pratica ( tirocini) presso azienda di ristorazione (CIR-Food, azienda convenzionata a scopo di didattica integrativa) al fine di fornire agli studenti una preparazione sempre più orientata al mondo del lavoro (es. assunzione in aziende di ristorazione).

## QUADRO A2.a

### Profilo professionale e sbocchi occupazionali e professionali previsti per i laureati

**Il profilo professionale che si intende formare è quello del Dietista**

#### **funzione in un contesto di lavoro:**

Il dietista è un operatore sanitario cui competono le attribuzioni previste dal D.M. del Ministero della sanità 14 settembre 1994, n. 744 e successive modificazioni ed integrazioni; ovvero è competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. I laureati in dietistica organizzano e coordinano le attività specifiche relative all'alimentazione in generale e alla dietetica in particolare; collaborano con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico sanitario del servizio di alimentazione; elaborano, formulano ed attuano le diete prescritte dal medico e ne controllano

l'accettabilità da parte del paziente; collaborano con altre figure al trattamento multidisciplinare dei disturbi del comportamento alimentare; studiano ed elaborano la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i bisogni nutrizionali di gruppi di popolazione e pianificano l'organizzazione dei servizi di alimentazione di comunità di sani e di malati; svolgono attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione.

#### **competenze associate alla funzione:**

Il laureato in dietistica ha competenze in tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dell'alimentazione e della nutrizione ivi compresi gli aspetti educativi e di collaborazione all'attuazione delle politiche alimentari, nel rispetto della normativa vigente. In particolare:

- diagnosticare i bisogni di assistenza dietetico-nutrizionale in ambito socio-sanitario sotto l'aspetto educativo, preventivo, clinico e riabilitativo;
- valutare lo stato nutrizionale (intake di nutrienti, dati antropometrici o di composizione corporea, indici biochimici, ecc.) di soggetti sani o affetti da patologie;
- studiare ed elaborare la composizione di razioni alimentari atte a soddisfare i fabbisogni nutrizionali di gruppi di popolazione o di singoli soggetti sani o malati;
- pianificare, realizzare e valutare interventi di assistenza dietetico-nutrizionale garantendo l'applicazione delle prescrizioni diagnostico-terapeutiche nei diversi settori operativi;
- collaborare con gli organi preposti alla tutela dell'aspetto igienico-sanitario del servizio di alimentazione;
- progettare e realizzare interventi educativi mirati alla promozione della salute e/o alla prevenzione di patologie correlate allo stile di vita in ambito socio-sanitario, scolastico, ecc;
- progettare e realizzare interventi di sorveglianza nutrizionale (raccolta di dati epidemiologici, rilevamento dei consumi alimentari e/o dello stato nutrizionale di gruppi di popolazione);
- progettare e realizzare interventi educativo-nutrizionali nell'ambito della ristorazione collettiva (scolastica, ospedaliera, aziendale, ecc.) mirati al raggiungimento della qualità totale del pasto sotto l'aspetto igienico-sanitario e della qualità nutrizionale;
- elaborare, formulare ed attuare le diete prescritte dal medico e controllarne l'accettabilità da parte del paziente e l'efficacia;
- progettare e realizzare interventi educativo-nutrizionali finalizzati all'gestione della malattia, del trattamento e della riabilitazione nutrizionale per singoli o per gruppi di soggetti affetti da patologie croniche;
- programmare e gestire interventi dietetico-nutrizionali nell'ambito dei disturbi del comportamento alimentare in collaborazione con altre figure del team multidisciplinare;
- svolgere attività didattico-educativa e di informazione finalizzate alla diffusione di principi di alimentazione corretta, tale da consentire il recupero e il mantenimento di un buono stato di salute del singolo, di collettività e di gruppi di popolazione;
- programmare e gestire attività di ricerca in ambito dietetico-nutrizionale.

#### **sbocchi professionali:**

I laureati in Dietistica possono trovare occupazione in strutture socio-sanitarie pubbliche o private, in aziende private, in enti pubblici territoriali (comune, provincia, ecc.) sia in regime di dipendenza che libero professionale.

In particolare gli sbocchi occupazionali sono:

- industrie alimentari e aziende di ristorazione;
- servizi dietetici di aziende sanitarie pubbliche e private;
- poliambulatori o centri sanitari privati;
- servizi di prevenzione (SIAN), servizi sanitari territoriali e domiciliari;
- strutture pubbliche o private (case protette, mense scolastiche, asili, ecc.);
- attività libero-professionale.

Possono essere ammessi al Corso di Laurea in Dietistica i candidati che siano in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo conseguito all'estero riconosciuto idoneo.

L'accesso al Corso è a numero programmato secondo la normativa vigente e prevede un esame di ammissione (comune a tutte le Lauree delle Professioni Sanitarie) che consiste in un test a scelta multipla sulle seguenti materie: cultura generale, matematica e logica, biologia, chimica e fisica.

Per essere ammessi al Corso è richiesto il possesso di un'adeguata preparazione nelle discipline scientifiche.

I laureati nel corso di laurea in Dietistica sono, ai sensi della legge 10 agosto 2000, n. 251, articolo 3, comma 1, operatori delle professioni sanitarie che svolgono, con autonomia professionale, attività tecnico-assistenziale e devono essere dotati di una:

- adeguata preparazione nelle discipline di base, tale da consentire loro la migliore comprensione dei più rilevanti elementi che sono alla base dei processi fisiologici e patologici che si sviluppano in età evolutiva, adulta e geriatrica, sui quali si focalizza il loro intervento tecnico-assistenziale;
- conoscenza dei problemi di salute di una comunità e delle risposte dei servizi sanitari e socio-assistenziali ai principali bisogni di alimentazione e nutrizione;
- conoscenza dei fondamenti psico-pedagogici delle attività di insegnamento e apprendimento nella logica della comunicazione efficace e della formazione permanente;
- conoscenza delle principali norme che regolano l'esercizio della professione di dietista e le implicazioni medico-legali ad essa riferite;
- capacità di stabilire rapporti di collaborazione efficaci e deontologicamente corretti con utenti, altre figure professionali nell'ambito di una équipe assistenziale e in strutture socio-sanitarie ove sia richiesta la propria competenza professionale.

Il percorso formativo del Corso di Laurea prevede:

- al primo anno una formazione scientifica di base con lo studio delle discipline biomediche per consentire la migliore comprensione dei più rilevanti elementi di base dei processi biochimici, fisiologici e patologici che interessano la nutrizione, oltre alla conoscenza delle scienze degli alimenti (chimica degli alimenti, tecnologie alimentari e principi di dietetica); il tirocinio e i laboratori permettono l'esperienza e l'applicazione delle conoscenze e l'acquisizione progressiva delle competenze specifiche professionalizzanti.
- al secondo anno lo studio dei principali problemi di salute di una comunità e degli interventi dei servizi socio-sanitari in relazione ai fabbisogni nutrizionali, con l'obiettivo di ottenere una buona formazione teorico-pratica, supportata dal tirocinio svolto sul campo (aziende di ristorazione, scuole, ecc.), nell'ambito della nutrizione delle collettività e della ristorazione collettiva (ristorazione ospedaliera, scolastica, ecc.) nonché la conoscenza dei fondamenti socio-psico-pedagogici da applicare all'educazione sanitaria ed alimentare rivolta al singolo (sano e malato) e a gruppi di popolazione (bambini, adolescenti, sportivi, anziani, ecc.); il tirocinio e i laboratori del secondo anno permettono l'esperienza diretta dello studente delle conoscenze e delle specifiche competenze professionalizzanti.
- al terzo anno una formazione in ambito clinico mediante gli insegnamenti medico-specialistici e il tirocinio (in servizi dietetici ospedalieri) che hanno l'obiettivo di far acquisire competenze specifiche di nutrizione clinica e di dietoterapia e di conoscere le principali norme deontologiche che regolano l'esercizio della professione del dietista. Gli insegnamenti di statistica, elaborazione dati, il corso di formazione di ricerca scientifica e la partecipazione a ricerche e studi clinici per l'elaborazione della tesi

permettono allo studente di acquisire una metodologia scientifica adeguata.

Il tirocinio professionalizzante, la cui durata e l'attribuzione in CFU aumentano progressivamente nei tre anni, è svolto in contesti in cui lo studente può sperimentare le conoscenze e le tecniche apprese in ogni anno di corso con la supervisione di dietisti tutors che preparano gli studenti all'esercizio della professione in responsabilità e autonomia.

QUADRO A4.b

**Risultati di apprendimento attesi**  
**Conoscenza e comprensione**  
**Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

#### Area di Base

##### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle discipline scientifiche di base (in particolare fisica, informatica, statistica) per la comprensione dei principi della ricerca scientifica in ambito medico-sanitario, per l'acquisizione dei principali strumenti informatici che consentono l'elaborazione di dati clinici e di analisi nutrizionali.

Conoscenze linguistiche di base per l'utilizzo della lingua inglese in contesti internazionali e per la comprensione della letteratura medico-scientifica.

##### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le nozioni di fisica alle principali discipline biomediche (fisiologia, biochimica, anatomia umana) e i metodi statistici e informatici per l'analisi e l'elaborazione di informazioni e dati sperimentali e clinici; capacità di applicare le nozioni della lingua inglese nell'interpretazione di fonti scientifiche per approfondire e/o aggiornare le conoscenze in ambito nutrizionale.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento:

- esame di profitto dell'insegnamento di fisica, informatica e statistica;
- placement test per la lingua inglese o verifica finale per conseguire idoneità.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Fisica, statistica, informatica [url](#)

Inglese scientifico [url](#)

#### Area biomedica

##### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze biomediche (in particolare di biologia, istologia, biochimica, anatomia umana,

fisiologia umana, microbiologia, igiene, patologia generale, farmacologia, ecc.) per la comprensione dei processi fisiologici e patologici connessi allo stato di salute e di malattia dei soggetti in diverse età della vita.

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

Capacità di applicare e mostrare una comprensione sistematica e integrata delle principali discipline biomediche e saperle applicare in ambito sanitario-nutrizionale e nella pratica professionale.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento:

Esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- biologia, istologia e biochimica;
- anatomia e fisiologia;
- microbiologia e igiene;
- fisiopatologia.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Anatomia e fisiologia [url](#)

Biologia, istologia e biochimica [url](#)

Microbiologia e igiene [url](#)

Fisiopatologia [url](#)

## **Area dietetico-nutrizionale**

### **Conoscenza e comprensione**

Conoscenza e comprensione delle scienze dietetiche applicate nei campi d'intervento della dietetica e della scienza dell'alimentazione (in particolare, chimica degli alimenti, principi di dietetica, tecnologie alimentari, nutrizione delle collettività, ristorazione collettiva, educazione alimentare, dietoterapia, nutrizione clinica, ecc.)

### **Capacità di applicare conoscenza e comprensione**

- usare con abilità i principali metodi per la rilevazione dei consumi alimentari nel singolo o nella popolazione e strumenti informatici per l'analisi e l'elaborazione dei dati clinici e nutrizionali;
- indurre nei soggetti un adeguato cambiamento delle abitudini alimentari e dello stile di vita che possa essere monitorato e registrato in maniera consona a una sicura prassi dietetica;
- attingere alle fonti d'informazione (linee guida, letteratura scientifica, ecc.) al fine di risolvere problematiche sanitarie e pianificare strategie d'intervento dietetico-nutrizionale sul singolo e sulle collettività;
- interpretare e applicare i risultati della ricerca alla pratica dietetica e saper collegare i processi della ricerca allo sviluppo teorico della dietistica;
- comunicare informazioni, problemi e soluzioni relativamente a modelli dietetici e stato di salute a singoli individui (sani o malati) o gruppi di popolazione.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami (scritti e orali) di profitto degli insegnamenti di:

- scienze degli alimenti;
- scienze dietetiche applicate
- nutrizione umana e ristorazione collettiva.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Scienze degli alimenti [url](#)

Nutrizione umana e ristorazione collettiva [url](#)

Scienze dietetiche applicate [url](#)

## Area socio-psico-pedagogica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze psico-sociali (in particolare, psicologia generale, psicologia clinica, sociologia, pedagogia generale e sociale, psicologia dello sviluppo e dell'educazione) per la comprensione del comportamento umano, delle dinamiche relazionali e motivazionali e del counselling, per riconoscere e gestire con competenza i comportamenti alimentari patologici.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare le conoscenze teoriche e di considerare i fattori sociali, culturali e personali unitamente alle informazioni mediche e nutrizionali per valutare la risposta più appropriata ai bisogni di salute di un soggetto o di una popolazione per predisporre e gestire un adeguato intervento dietetico-educativo.

Capacità di formulare e realizzare un progetto educativo in ambito nutrizionale adeguato al target a cui è rivolto e tenendo in considerazione specifici fattori (fascia d'età, livello socio-culturale, presenza di patologie).

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- Scienze umane e psico-pedagogiche

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Scienze umane e psico-pedagogiche [url](#)

## Area medico-clinica

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze medico-cliniche (endocrinologia, medicina interna, geriatria, gastroenterologia, nefrologia, cardiologia, pediatria, neuropsichiatria infantile, psichiatria, neurologia, ginecologia-ostetricia, chirurgia generale) per la comprensione della terminologia medica e della classificazione delle patologie, per conoscere fattori di rischio, eziologia, diagnosi, terapia e gestione multidisciplinare dei pazienti a cui è indirizzato l'intervento dietetico.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare e integrare le conoscenze dietetiche a quelle medico-cliniche in patologie (obesità, diabete, nefropatie, sindrome metabolica, ecc.) dove la nutrizione è parte integrante del piano terapeutico o la consulenza nutrizionale risulta efficace nella prevenzione, cura, riabilitazione della malattia (DCA, patologie ginecologiche, allergologiche-dermatologiche, cardiologiche, oncologiche, ecc.).

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- Scienze medico internistiche;
- Scienze medico cliniche I;
- Scienze medico cliniche II;
- Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche [url](#)

Scienze medico cliniche 2 [url](#)



## Area della prevenzione e del management

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle scienze etiche, legali e preventive (in particolare, igiene, medicina legale, diritto del lavoro, economia aziendale sanitaria) per la comprensione del Sistema sanitario e della normativa vigente finalizzate alla promozione della salute pubblica e alla comprensione della responsabilità e dell'autonomia professionale nelle varie aree di intervento del dietista e della sua collaborazione con altri operatori.

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di dimostrare di conoscere l'organizzazione della promozione e dell'educazione sanitaria ed avere una comprensione critica del ruolo e delle basi teoriche degli interventi sulla salute pubblica;

- dimostrare di possedere un'adeguata conoscenza dell'ambiente lavorativo nei vari contesti dell'esercizio della professione del dietista e di saper collaborare con colleghi e con altri operatori per conseguire obiettivi terapeutici comuni;
- integrare la comprensione delle questioni etiche e del codice deontologico con gli interventi dietetici in specifiche situazioni/casi.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento: esami di profitto (scritti e orali) degli insegnamenti di:

- scienze della prevenzione e primo soccorso;
- management sanitario.

### Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Scienze della prevenzione e primo soccorso [url](#)

Management sanitario [url](#)

## Tirocinio professionalizzante

### Conoscenza e comprensione

Conoscenza e comprensione delle tecniche dietetiche (conoscenze fornite negli insegnamenti con lezioni frontali e laboratori) e applicazione delle metodologie/strumenti appropriati e scientificamente validati, prima in aula con simulazioni e role playing, poi in vari ambiti in cui il dietista svolge la sua attività professionale (aziende di ristorazione collettiva, enti pubblici territoriali, servizi dietetici ospedalieri, case di cura, ecc.).

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di applicare conoscenza e comprensione nel tirocinio, in particolare:

- aver acquisito la capacità di utilizzo di sistemi informatici per raccolta ed archiviazione dati, per l'elaborazione di tabelle dietetiche e menù, per la raccolta e la selezione di materiale bibliografico, per la 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 frequentato strutture modello del settore della ristorazione scolastica, ospedaliera e collettiva seguendo tutte le fasi di preparazione del menù e delle diete speciali;
- saper calcolare il fabbisogno nutrizionale per fasce di età ed elaborare razioni alimentari con liste di scambio;
- saper effettuare anamnesi alimentari e applicare diversi metodi di indagine per la rilevazione dei consumi alimentari;
- partecipare all'elaborazione di un progetto di educazione alimentare comprensivo di: analisi della situazione, definizione degli obiettivi, programmazione, attuazione, valutazione dei risultati;

- saper svolgere la valutazione dello stato nutrizionale in individui sani e patologici applicando metodiche diverse (valutazione antropometrica di 1° e 2° livello);
- saper eseguire un intervento nutrizionale in base alla patologia, comprensivo di: descrizione e valutazione del caso, definizione degli obiettivi, formulazione di protocolli dietetici, criteri di verifica;
- saper comunicare la terapia dietetica al paziente (colloquio in sede ambulatoriale e/o role playing in aula);
- saper impostare il piano di trattamento individuale e/o di gruppo, in collaborazione con l'équipe terapeutica, comprendente la definizione degli obiettivi, l'esecuzione delle procedure e la verifica degli obiettivi.

Metodi di accertamento dell'acquisizione dei risultati dell'apprendimento:

- esami scritti e orali, projet-work, simulazioni di casi clinici;
- monitoraggio di ogni tirocinio svolto dallo studente mediante applicazione di schede di valutazione (vedere sito web del CdL);
- esami scritti e orali di tirocinio del 1°, 2°, 3° anno.

**Le conoscenze e capacità sono conseguite e verificate nelle seguenti attività formative:**

[Visualizza Insegnamenti](#)

[Chiudi Insegnamenti](#)

Laboratorio professionalizzante 1 anno [url](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Laboratorio professionalizzante 2 anno [url](#)

Seminari, convegni, stage [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

Prova finale [url](#)

Tirocinio 3 anno [url](#)

QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**

**Abilità comunicative**

**Capacità di apprendimento**

I laureati in dietistica devono dimostrare autonomia di giudizio attraverso le seguenti abilità:

- praticare l'intervento dietetico-nutrizionale riconoscendo e rispettando la dignità, la cultura, i voleri e i diritti dei singoli individui e dei gruppi di popolazione;
- utilizzare capacità di pensiero critico per erogare un intervento dietetico-educativo efficace e consono all'utenza;
- assumersi la responsabilità e rispondere del proprio operato durante la pratica professionale in conformità al profilo, al codice deontologico e a standards etico-legali;
- essere autonomi nell'esercizio professionale della dietetica e saper collaborare con altri operatori in un team multidisciplinare nella valutazione, pianificazione, gestione di un intervento terapeutico;
- saper valutare criticamente il potenziale e i limiti della dietetica in quanto disciplina pratica e integrare nuovi concetti o argomenti provenienti da discipline correlate;
- saper utilizzare nuove conoscenze per analizzare e risolvere problematiche riscontrate nell'esercizio della dietistica;
- saper valutare criticamente la letteratura scientifica ai fini dell'aggiornamento permanente successivo, acquisire una metodologia scientifica per collaborare a ricerche e sperimentazioni scientifiche.

Metodologie, attività formative e strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni tecnico-pratiche e applicazioni in ambito dietetico;
- esercitazioni e simulazioni in aula e sul campo (cucine scolastiche e ospedaliere, scuole e ambulatori ospedalieri);
- discussione di casi e sessioni di debriefing in aula con il tutor per rielaborare esperienze professionali;
- attività di tirocinio in contesti diversi con la supervisione di un tutor esperto e con la progressiva

assunzione di autonomia e responsabilità;

- attività di formazione su ricerca bibliografica, statistica, metodologia della ricerca ed elaborazione di protocolli e tesi di laurea.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

**Autonomia di  
giudizio**

- esami scritti e orali, projet-work;
- esami di tirocinio strutturati a tappe
- laboratori di formazione su ricerca bibliografica e formazione scientifica e tesi di laurea.

**Abilità comunicative**

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti abilità comunicative:

- possedere e utilizzare abilità comunicative appropriate (in forma verbale, non verbale e scritta) con utenti appartenenti a diverse fasce d'età e alle loro famiglie nell'ambito del processo assistenziale;
- utilizzare adeguati strumenti didattici e di apprendimento negli interventi informativi-educativi specifici rivolti a singoli soggetti o a gruppi di popolazione sana o malata con l'obiettivo di promuovere un corretto stile di vita e sane abitudini alimentari;
- sostenere e motivare i soggetti verso scelte di promozione della salute, in particolare nei pazienti cronici; indurli ad una partecipazione attiva utilizzando tecniche di counselling;
- dimostrare abilità comunicative efficaci con gli altri operatori (nella consapevolezza della specificità dei ruoli) e stabilire relazioni professionali al fine di migliorare e integrare l'assistenza sanitaria erogata all'utente;
- assumere funzioni di guida e/o supporto verso altri operatori o studenti;
- collaborare con il team terapeutico per concordare modalità operative e lo sviluppo di protocolli clinico-nutrizionali e/o linee guida.

Metodologie, attività formative e strumenti didattici per sviluppare i risultati attesi:

- lezioni tecnico-pratiche e applicazioni sul campo;
- esercitazioni in aula e simulazioni sul campo;
- discussione di progetti, casi clinici in presenza di un tutor/docente;
- attività di tirocinio in contesti diversi con sessioni di debriefing per rielaborare le esperienze relazionali con l'utenza e l'equipe.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- esposizione di projet-work e partecipazione attiva ad interventi educativi guidati da tutors in ambito scolastico (educazione alimentare rivolta a bambini) e ospedaliero (educazione alimentare rivolta a soggetti o gruppi affetti da patologie);
- feedback di valutazione in itinere del tirocinio da parte dei tutors mediante utilizzo di schede e griglie di valutazione strutturate sulla base del apprendimenti/capacità attesi;
- esami di tirocinio con simulazione di competenze relazionali-educative attese.

**Capacità di apprendimento**

I laureati in dietistica devono sviluppare le seguenti capacità di apprendimento:

- sviluppare abilità di studio indipendente;
- dimostrare la capacità di aggiornare costantemente le proprie conoscenze e l'esercizio della professione al fine di adattarsi ai cambiamenti delle situazioni (es. bisogni di salute, dati epidemiologici, ecc.) e all'evoluzione della dietistica come disciplina scientifica;
- sviluppare la capacità di porsi interrogativi in relazione all'esercizio della pratica professionale formulando quesiti pertinenti in tempi e luoghi adeguati ai giusti interlocutori;
- dimostrare di ricercare con continuità le opportunità di autoapprendimento;
- dimostrare di possedere capacità di autovalutazione delle proprie competenze e individuare i propri bisogni formativi e di aggiornamento;
- dimostrare capacità di apprendimento collaborando con altre figure professionali e condividendo le conoscenze nel team multidisciplinare;
- dimostrare capacità di autonomia nel cercare le informazioni e selezionare le fonti sulla base delle evidenze scientifiche per risolvere problematiche o incertezze derivanti dalla pratica professionale.

Strumenti didattici e attività formative per sviluppare i risultati attesi:

- apprendimento basato su studio di casi e risoluzione di problemi;

- impiego di mappe cognitive;
- laboratori di metodologia della ricerca ed elaborazione delle informazioni (es. ricerca bibliografica on line, utilizzo di strumenti informatici per l'elaborazione dati, ecc.);
- lettura guidata e valutazione critica della letteratura scientifica in italiano e in inglese.

Strumenti di valutazione per accertare il conseguimento dei risultati attesi:

- projet-work, report su specifici argomenti, qualità della ricerca bibliografica utilizzata nell'elaborato finale;
- supervisione del tirocinio da parte del tutor referente con utilizzo di griglie di valutazione;
- partecipazione attiva alle sessioni di lavoro e di debriefing durante le attività di tirocinio.

## QUADRO A5

### Prova finale

Secondo la normativa vigente la prova finale, con valore di Esame di Stato abilitante alla professione del dietista si compone di:

a) una prova tecnico-pratica nel corso della quale lo studente deve dimostrare di aver acquisito conoscenze e abilità teorico-pratiche proprie dello specifico profilo professionale;

b) redazione e discussione di un elaborato di tesi (revisione sistematica o sperimentale).

Per la redazione dell'elaborato di natura teorico-applicativa (tesi di laurea) lo studente avrà la supervisione di un docente del Corso di Laurea, detto relatore, ed eventuali correlatori, anche esterni al Corso di Laurea. Scopo della tesi è quello di impegnare lo studente in un lavoro di formalizzazione, progettazione e/o sviluppo tematico che contribuisca sostanzialmente al completamento della sua formazione professionale attraverso l'applicazione di una rigorosa metodologia scientifica. Il contenuto della tesi deve essere inerente a tematiche dietetico-nutrizionali e discipline strettamente correlate.

La valutazione della tesi sarà basata sui seguenti criteri: livello di approfondimento del lavoro svolto, contributo critico del laureando, adeguatezza e accuratezza della metodologia adottata per lo sviluppo della tematica e capacità espositiva e comunicativa. Il punteggio finale di Laurea è espresso in centodecimi con eventuale lode e particolare menzione per la pubblicazione.

Gli studenti concordano con il Coordinatore e il Presidente del CdL l'assegnazione dell'argomento della tesi e il nominativo del relatore almeno 6 mesi prima dell'esame di laurea sia per tesi di tipo sperimentale che per revisioni sistematiche. Altri adempimenti stabiliti dal CdL sono indicati nel sito web del corso di laurea ([www.dietistica.unimore.it](http://www.dietistica.unimore.it)).

Le commissioni giudicatrici per la prova finale sono nominate dal Presidente del CdL e sono composte da non meno di 7 e non più di 11 membri nominati dal Rettore su proposta del Consiglio di corso di laurea e comprende almeno 2 membri designati dal Collegio professionale, ove esistente, ovvero dalle Associazioni professionali maggiormente rappresentative individuate secondo la normativa vigente. La prova è organizzata, con decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, in due sessioni (ottobre-novembre e marzo-aprile).



## QUADRO B1.a

### Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: PIANO DI STUDI DEL CDL IN DIETISTICA - A.A. 2014-15

## QUADRO B1.b

### Descrizione dei metodi di accertamento

Tra i metodi di accertamento per valutare il conseguimento dei risultati attesi si utilizzano in particolare:

- test di ingresso (placement test) per l'inglese scientifico e l'informatica;
- esami di profitto scritti e orali per gli insegnamenti che prevedono "ESAME" (con voto in trentesimi),
- prove in itinere per il "TIROCINIO PROFESSIONALIZZANTE" (con attribuzione di "giudizi"), con simulazione di casi per la valutazione nutrizionale e l'elaborazione dei piani dietetici ad hoc, con tests per saggiare conoscenze e tecniche specifiche della professione, con esercitazioni tipo "role playing" e strumenti informatizzati,
- project work per i "LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI" (con conseguimento di idoneità),
- laboratori con prove in itinere sulla formazione in metodologia della ricerca scientifica, bibliografica e statistica e la tesi di laurea.

La valutazione del tirocinio professionalizzante è svolta dai tutors mediante schede di valutazione (pubblicate sul sito [www.dietistica.unimore.it](http://www.dietistica.unimore.it)) personalizzate predisposte per ogni anno di corso in base a: programmi, obiettivi formativi, sede di tirocinio.

La valutazione del tirocinio prevede prove in itinere e una prova finale al termine di ogni anno di corso e si esprime in trentesimi (come un esame di profitto). In caso di mancato superamento dell'esame di tirocinio e di una valutazione complessivamente insufficiente, il tirocinio deve essere nuovamente frequentato con obbligo dello studente di ripetere le prove in itinere e quella finale.

**Ogni "scheda insegnamento", in collegamento informatico al Quadro A4-b, indica, oltre al programma dell'insegnamento, anche il modo cui viene accertata l'effettiva acquisizione dei risultati di apprendimento da parte dello studente.**

## QUADRO B2.a

### Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative

<http://www.dietistica.unimore.it/site/home/orari.html>

## QUADRO B2.b

### Calendario degli esami di profitto

QUADRO B2.c

Calendario sessioni della Prova finale

QUADRO B3

Docenti titolari di insegnamento

Sono garantiti i collegamenti informatici alle pagine del portale di ateneo dedicate a queste informazioni.

N.	Settori	Anno di corso	Insegnamento	Cognome Nome	Ruolo	Crediti	Ore	Docente di riferimento per corso
1.	AGR/15	Anno di corso 1	Altre attività 1 anno <a href="#">link</a>	ANTONELLI ANDREA <a href="#">CV</a>	PO	1	8	
2.	BIO/16	Anno di corso 1	Anatomia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>	FERRETTI MARZIA <a href="#">CV</a>	PA	4	32	
3.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia applicata ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	VIGNUDELLI TATIANA		2	16	
4.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	PLESSI MARIA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
5.	BIO/10	Anno di corso 1	Chimica medica e biochimica ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	DAVALLI PIERPAOLA <a href="#">CV</a>	RU	5	40	
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	Corso opzionale: prodotti dietetici <a href="#">link</a>	PLESSI MARIA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	
7.	BIO/09	Anno di corso 1	Fisiologia umana ( <i>modulo di Anatomia e fisiologia</i> ) <a href="#">link</a>	BIAGINI GIUSEPPE <a href="#">CV</a>	PA	4	32	
8.	MED/42	Anno di corso 1	Igiene generale e applicata ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>	BORELLA PAOLA <a href="#">CV</a>	PO	3	24	
9.	MED/49	Anno di corso 1	Laboratorio professionalizzante 1 anno <a href="#">link</a>	CARUBBI FRANCESCA <a href="#">CV</a>	PA	1	20	
10.	MED/07	Anno di corso 1	Microbiologia ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>	PEPPOLONI SAMUELE <a href="#">CV</a>	PA	4	32	
11.	MED/49	Anno di corso 1	Principi della dietetica ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	CARUBBI FRANCESCA <a href="#">CV</a>	PA	3	24	

12.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze delle tecnologie alimentari (modulo di Scienze degli alimenti) <a href="#">link</a>	ANTONELLI ANDREA <a href="#">CV</a>	PO	1	8
13.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocnio 1 anno <a href="#">link</a>	PEDRAZZI PATRIZIA		17	425

#### QUADRO B4

#### Aule

Descrizione link: Aule del CdL in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/infrastrutture/aule.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Aule Facolt di Medicina e Chirurgia

#### QUADRO B4

#### Laboratori e Aule Informatiche

Descrizione link: Laboratori per la didattica professionalizzante del cdL in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/infrastrutture/laboratori-professionalizzanti.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Laboratori e Aule Informatiche

#### QUADRO B4

#### Sale Studio

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Elenco Sale Studio

#### QUADRO B4

#### Biblioteche

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria di Area Medica

#### QUADRO B5

#### Orientamento in ingresso



Gli studenti del 1° anno che hanno superato il test di ingresso e si sono iscritti al CdL in Dietistica vengono invitati, con l'ausilio della Segreteria Studenti, ad un Incontro Informativo (all'inizio del 1° semestre del 1° anno) con Presidente, Coordinatore della Attività Formative Professionalizzanti e tutor del 1° anno. Il Coordinatore AFP fornisce informazioni generali sull'organizzazione universitaria (servizi agli studenti, tempistiche dell'anno accademico, procedure amministrative, ecc.) e sulla strutturazione del percorso formativo nei 3 anni di corso (per quanto riguarda la didattica frontale e quella tecnico-pratica).

Inoltre, il Coordinatore illustra le principali aree di formazione professionalizzante e le sedi di tirocinio con cui il corso è convenzionato. Il tutor dietista fornisce l'indirizzo sito web del CdL (dove sono presenti tutte le informazioni) e copia cartacea del manifesto studi, del regolamento didattico, dei calendari di didattica frontale, di tirocinio e di esami e il programma del tirocinio d'anno con relativa scheda di valutazione.

Si informano gli studenti che sarà fissato un calendario delle visite idonee a cura del Servizio di Sorveglianza Sanitaria dell'Az. Policlinico e che ogni studente dovrà svolgere in modalità FAD il Corso di Formazione alla prevenzione e alla sicurezza sul lavoro (Decreto legislativo 81/2008) per poter frequentare i tirocini professionalizzanti.

Il Coordinatore e i tutors effettuano incontri successivi in itinere al primo anno e comunque all'inizio di ogni semestre, per garantire agli studenti la completezza delle informazioni sull'attività didattica.

## QUADRO B5

### Orientamento e tutorato in itinere

Il Coordinatore AFP e i tutors d'anno provvedono, all'inizio di ogni semestre, a contattare personalmente gli studenti per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente. Viene inoltre previsto un incontro personale con lo studente per una verifica in itinere del tirocinio, discutendone eventuali criticità sia nell'ambito dell'apprendimento che delle capacità comunicativo-relazionali. Il tutoraggio continuo e personalizzato degli studenti è svolto dai tutors dietisti con rapporto 1:1 per il tirocinio pratico e dal coordinatore AFP e dai tutors responsabili dei tirocini professionalizzanti per ciascuno dei 3 anni di corso con un rapporto 1:10. All'inizio del terzo anno il Presidente e il Coordinatore AFP effettuano incontri per esplicitare le modalità d'esame di laurea professionalizzante e orientare lo studente all'elaborazione della tesi di laurea.

## QUADRO B5

### Assistenza per lo svolgimento di periodi di formazione all'esterno (tirocini e stage)

Il tirocinio del 1° e 2° anno è svolto da 2 dietisti tutors dedicati ad ogni anno di corso che svolgono esercitazioni in aula e simulazioni in laboratorio propedeutiche al tirocinio clinico. Il tirocinio, rivolto all'intera classe di studenti in sede universitaria, prevede sia lo svolgimento di un programma formativo definito per ogni anno di corso che un'attività di tutoraggio personalizzata. Altre attività di tirocinio sul campo (coordinate dal Coordinatore AFP) vengono svolte con la supervisione di dietisti dipendenti di aziende di ristorazione convenzionate e del SIAN dell'AUSL di appartenenza quali: interventi di educazione alimentare o di sorveglianza nutrizionale nelle scuole, esperienze nelle cucine della ristorazione scolastica e ospedaliera, ecc. Il rapporto di tutoraggio è pari a 2 studenti: 1 dietista tutor.

Il tirocinio clinico del 2° anno (alla fine del secondo semestre) e dell'intero 3° anno (programmati all'inizio dell'anno per ogni studente) sono svolti presso strutture universitarie e/o sanitarie che rispondano ai requisiti di idoneità per attività e dotazione di strutture e servizi; gli studenti frequentano i servizi dietetici delle strutture ospedaliere del SSN e strutture convenzionate e il tutoraggio è svolto da dietisti dipendenti del SSN delle province di Modena, Reggio Emilia e Bologna con un rapporto pari a 1 studente: 1 dietista tutor.

Inoltre gli studenti hanno la possibilità di frequentare uno stage (tirocinio facoltativo) presso una ulteriore struttura

universitaria/ospedaliera (con la supervisione di un dietista tutor) per preparare l'elaborato finale di tesi.

Il Coordinatore AFP, è un dietista tutor (in possesso della Laurea Magistrale delle Professioni Sanitarie tecniche-assistenziali) che svolge il coordinamento dei dietisti tutors interni ed esterni dei 3 anni di corso e si relaziona con gli studenti per valutare le attività/esperienze professionalizzanti e porre in atto azioni volte a migliorare le competenze di ogni studente dietista.

## QUADRO B5

### Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti

Anche per l'A.A. 2014-15 e 2015-2016 il CdL in Dietistica ha aderito al Progetto "Scienza senza Frontiere" promosso dalle Università del Brasile in collaborazione con UNIMORE. Pertanto, accoglierà n.2 studenti brasiliani che stanno frequentando presso il loro Ateneo un Corso di Laurea in Nutrizione dando loro la possibilità di frequentare insegnamenti e tirocini del piano di studi del CdL in Dietistica utili alla loro formazione universitaria e accreditabili presso le Università brasiliane. Questa esperienza di internazionalizzazione offre notevoli opportunità di scambio di esperienze formative e professionali tra gli Atenei coinvolti. Il Corso di laurea di dietista aderisce dal 2014-2015 al progetto "Marco Polo" di UNIMORE per l'accoglienza di studenti cinesi nel corso di studio.

Il Consiglio del Corso di Laurea (in particolare il Presidente e il Coordinatore AFP) sta valutando vari Atenei in ambito europeo ed extra-europeo che abbiano attivato Corsi di laurea con piani di studi e formazione professionale sovrapponibile al Corso di Laurea in Dietistica (che in Italia abilita alla figura del "dietista") per poter procedere all'attivazione di Progetti Erasmus. Infatti la mobilità all'estero di studenti iscritti al CdL in Dietistica è stata fino ad oggi ostacolata dalla parziale compatibilità riscontrata tra i modelli organizzativi e dietetico-nutrizionali e culturali italiani e quella di altri paesi.

Si auspica di riuscire ad organizzare periodi di formazione professionalizzante per gli studenti del 2° e 3° anno nell'ambito di Progetti Erasmus con sedi accademiche europee o nord-americane dove la figura del dietista ha un ruolo centrale nella prevenzione sanitaria e nella nutrizione clinica.

Atenei in convenzione per programmi di mobilità internazionale

*Nessun Ateneo*

## QUADRO B5

### Accompagnamento al lavoro

Gli studenti attraverso i tirocini professionalizzanti vengono inseriti nell'ambito lavorativo (aziende di ristorazione collettiva, dipartimenti di cure primarie, aziende ospedaliere pubbliche e private) in cui possono sperimentare il ruolo del dietista ed avere i primi contatti con colleghi e futuri datori di lavoro. Agli studenti del 3° anno viene consigliato di riferirsi alle Associazioni professionali (ANDID) che forniscono costantemente informazioni su offerte di lavoro regionali e concorsi pubblici e aggiornamenti specifici per la professione.

Uno specifico incontro con le Associazioni dei dietisti è organizzato e svolto annualmente per consentire agli studenti dietisti approfondimenti sulle possibilità lavorative successive.

Il Coordinatore AFP tiene le relazioni con aziende, enti pubblici e privati che richiedono laureati in dietistica e comunica loro eventuali proposte di lavoro.

**QUADRO B5****Eventuali altre iniziative**

In accordo con l'Associazione Dietisti ANDID, il Presidente del CdL in Dietistica, il Segretario regionale ANDID dell'Emilia Romagna e Dottori dietisti tutors hanno incontrato in data 27.3.2014 gli Studenti Dietisti del terzo anno per esplicitare le attuali possibilità di lavoro a livello locale e regionale per i Neolaureati, descrivere le modalità di gestione della libera-professione del dietista, i requisiti più richiesti dalle Amministrazioni pubbliche per l'impiego del Dietista nei Servizi dietetici, rispondendo ai quesiti degli studenti riguardanti l'impiego futuro nel mondo del lavoro, la prosecuzione degli studi (laurea specialistica, dottorati, Masters, corsi di perfezionamento) e la carriera accademica in ambito nutrizionale.

**QUADRO B6****Opinioni studenti**

- Il materiale didattico fornito dal docente per lo studio della materia risulta adeguato e il giudizio è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i dati relativi all'A.A. 2012-13 sono migliori di quelli ottenuti in altri CdL del dipartimento e a quelli di Ateneo.

- Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati e il dato è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2012-13 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di Ateneo.

- Il docente è reperibile per chiarimenti e spiegazioni: il dato è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2012-13 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di Ateneo.

- Il docente espone gli argomenti in modo chiaro: il dato è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i giudizi relativi all'A.A. 2012-13 sono migliori di quelli forniti da altri CdL del dipartimento e da quelli di Ateneo.

- Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate: il giudizio è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare quello relativo all'A.A. 2012-13 è migliore di quello espresso da altri CdL del dipartimento e da quello di Ateneo.

- Lo studente dichiara di essere complessivamente soddisfatto di come si è svolto l'insegnamento e il giudizio è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici; in particolare quello relativo all'A.A. 2012-13 è migliore di quello espresso da altri CdL del dipartimento e da quello di Ateneo. La percentuale di "decisamente SI" è aumentata costantemente nel tempo e maggiore di quella di altri CdS del dipartimento e dell'Ateneo. Proporzionalmente è diminuita la percentuale di insoddisfatti, che risulta inferiore a quella relativa all'Ateneo e ad altri corsi del dipartimento.

Descrizione link: Direzione pianificazione e valutazione - Nucleo valutazione Ateneo di Modena e Reggio Emilia

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni studenti

- Soddisfazione complessiva dei laureati: il grado di soddisfazione per il CdL espresso dai laureati è buono; il giudizio è in costante miglioramento negli ultimi 3 anni accademici considerando la somma dei "Sì" e "più Sì che no". La percentuale di NO a partire dal 2011-12 è 0%. In particolare, la somma dei giudizi decisamente sì e più sì che no relativa all'A.A. 2012-13 è lievemente superiore a quella espressa da altri CdL del dipartimento, a quella di Ateneo e alla media nazionale della classe SNT/3. Il dato di soddisfazione nell'AA 2012-13 risulta superiore a quello di dipartimento.

- Gli studenti si iscriverebbero di nuovo all'università?: a questa domanda gli studenti hanno dato una risposta positiva, ma con un trend in crescita nel 2011-12 e un calo nel 2013: in particolare, nell'A.A. 2011-2012 risulta che l'88% degli studenti si iscriverebbe allo stesso corso dell'Ateneo, giudizio migliore di quello espresso da altri CdL del dipartimento, di quello di Ateneo e della media nazionale della classe SNT/3. Nell'AA 2012-13 si iscriverebbe allo stesso corso solo il 50% degli studenti, dato inferiore a quello di dipartimento, che risulta pure in calo, e a quello di Ateneo.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Opinioni dei laureati



## QUADRO C1

### Dati di ingresso, di percorso e di uscita

- Numero degli immatricolati degli ultimi 3 anni Accademici: 27

Le domande di ammissione, in costante aumento negli ultimi anni, sono in media 300 a fronte dei 10 posti/anno + 2 per extracomunitari attribuiti (dal MIUR e dalla Regione) all'Ateneo di Modena.

- Provenienza degli immatricolati: negli ultimi 3 anni la percentuale degli studenti provenienti dalle province di Modena e Reggio E. è pari al 90% (superiore sia a quello di altri CdL del Dipartimento che alla media d'Ateneo), quelli provenienti da altre province limitrofe o altra regione circa 10%, in lieve aumento.

- Scuole di provenienza degli immatricolati: negli ultimi 3 anni la percentuale media di provenienza dai licei sul totale degli scritti è del 82 % (% decisamente superiore sia a quello di altri CdL del Dipartimento che alla media d'Ateneo) e 18% da Istituti Tecnici.

- Voto medio del diploma di scuola superiore calcolato sugli ultimi 3 anni : 86/100 (superiore sia a quello di altri CdL del Dipartimento che alla media d'Ateneo).

- La media di abbandoni al 1° anno negli ultimi 3 anni è pari al 10% (inferiore alla media dei CdL del Dipartimento e molto inferiore a quella di Ateneo). Dispersione e tasso di abbandoni sono molto inferiori alla media di Ateneo e del Dipartimento.

- La percentuale media del totale degli studenti attivi è pari al 98,6, mentre quella relativa agli studenti del 1° anno è pari al 100 % (dato % superiore sia a quello di altri CdL del Dipartimento che alla media d'Ateneo). I CFU medi acquisiti dagli studenti per anno sono in costante aumento e risultano pari a 56 su 60 CFU al 1° anno di corso e 118 su 120 al 2° anno di corso (% decisamente superiore sia a quello di altri CdL del Dipartimento che alla media d'Ateneo).

- La percentuale dei laureati in corso negli ultimi tre anni è stata del 98%, valore molto al di sopra della media dell'Ateneo (e in aumento negli ultimi anni) e alla media nazionale della Classe SNT/3 delle Professioni Sanitarie. Il voto medio di laurea è 108.

- Il tempo medio alla laurea è pari a 3 anni (valore decisamente inferiore alla media di altri CdL del Dipartimento, alla media di Ateneo e a quella della media nazionale della Classe 3 delle Professioni Sanitarie).

- La popolazione studentesca iscritta al Corso è altamente selezionata dal test di ammissione, data anche l'elevata richiesta da parte degli studenti a fronte della scarsa numerosità di posti disponibili; e' seguita e assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene ottimi risultati nel percorso di studi e ottimi risultati in uscita.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Dati di ingresso, di percorso e di uscita

## QUADRO C2

### Efficacia Esterna

- Indagine occupazionale a 1 anno dalla laurea (secondo Almalaurea): negli ultimi 2 anni la percentuale media di occupazione è incrementata e pari al 93.5% (maggiore rispetto alla media di altri CdL del Dip., di Ateneo e di altri CdL della classe 3 a livello

nazionale).

- Tasso di occupazione medio (secondo ISTAT): è pari a 73.3% negli ultimi 3 anni e maggiore del 90% negli ultimi due anni (superiore alla media di altri CdL del Dipartimento, di Ateneo e di altri CdL della classe SNT/3 a livello nazionale).

- Condizione occupazionale a 1 anno dalla laurea (senza iscrizione a CdS): la media dei laureati che lavora a un anno dalla laurea è pari al 76.54% (dato superiore alla media dei CdL del Dip. e alla media di Ateneo); il dato è superiore a quello nazionale dei CdL della classe SNT/3 delle Professioni Sanitarie, che è pari a 53.5%. Quelli che cercano lavoro negli ultimi due anni sono il 6.3%.

- Utilizzo delle competenze acquisite con la laurea : negli ultimi 3 anni il 72.8% dei laureati ritiene di utilizzare "in misura elevata" le competenze acquisite nel CdL (dato superiore alla media dei CdL del Dip., dell'Ateneo e della media nazionale della Classe SNT3)

- Soddisfazione per il lavoro svolto dopo la laurea: il livello di soddisfazione per il lavoro svolto in media negli ultimi 3 anni è pari a 7,73 (rapportato a una scala da 1 a 10 punti), dato in linea con il valore medio dei CdL del Dipartimento, ma superiore a quello medio nazionale della Classe SNT3 e dell'Ateneo.

Il CdL ha fornito una formazione complessiva di elevato livello allo studente che è immediatamente spendibile nel mondo del lavoro. Lo studente dichiara di essere soddisfatto del suo lavoro che gli permette di applicare le competenze acquisite nel CdL. Il tasso di occupazione ISTAT a un anno dalla laurea è elevato; occorre ricordare che il laureato in dietistica può svolgere libera professione, affiancandola ad altri incarichi pubblici o privati a tempo determinato, che nell'arco di 3 anni gli consentono di essere economicamente autonomo e pertanto soddisfatto delle competenze acquisite durante il corso di studi. Solo una piccola percentuale di neolaureati a 1 anno dalla laurea cerca lavoro, il che conferma gli ottimi sbocchi occupazionali dei neolaureati, che dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in percentuale molto elevata.

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Efficacia Esterna

QUADRO C3

**Opinioni enti e imprese con accordi di stage / tirocinio curriculare o extra-curriculare**

Il CdL in Dietistica, nella persona del Coordinatore AFP, durante il tirocinio professionalizzante svolto nei 3 anni, opera un monitoraggio della formazione degli studenti mediante i tutors delle strutture sanitarie ed extrasanitarie convenzionate che valutano gli studenti con apposite schede al termine di ogni periodo di tirocinio presso ogni struttura. Le strutture sanitarie e le aziende di ristorazione che in questo modo partecipano alla formazione degli studenti hanno espresso soddisfazione per l'elevato livello delle competenze acquisite dagli studenti e sulle buone capacità di inserimento nel mondo del lavoro post-laurea dei laureati in Dietistica presso l'Ateneo di Modena. Frequente è il riscontro di inserimenti lavorativi dopo la laurea (mediante contratti, borse di studio, ecc.) presso le sedi di tirocinio frequentate dagli ex studenti.

L'Ateneo di Modena e Reggio Emilia ha predisposto in passato un questionario on line da sottoporre ad imprese e stagisti ed ha formulato un tracciato di elaborazione, ma non ha tuttora proceduto ad erogarlo. C'è, comunque, l'intenzione, una volta rivisto ed aggiornato il questionario stesso, di mettere in produzione l'indagine. In passato sono stati somministrati questionari in forma cartacea per analisi spot che hanno rilevato la soddisfazione di enti e imprese (aziende di ristorazione) per il livello formativo degli studenti del corso di laurea in Dietistica dell'Ateneo di Modena.



## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

## QUADRO D2

### Organizzazione e responsabilità della AQ a livello del Corso di Studio

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alla riforma del "ministro Gelmini", e all'istituzione dell'ANVUR, si sta dotando di un sistema di assicurazione della qualità che si articola anche all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei singoli dipartimenti e dei singoli CdS.

La funzione del Responsabile della Qualità per la Facoltà è quella di interfacciarsi direttamente da un lato con i Responsabili della Qualità della Didattica nominati dai singoli CdS e con i Responsabili della Qualità della Ricerca nominati dai Dipartimenti, dall'altra con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per l'AQ. La Prof.ssa Chiara Frassinetti è stata nominata Responsabile Assicurazione Qualità della Facoltà di Medicina e Chirurgia.

La Commissione di Docenti (CD) che costituisce il Gruppo di Gestione AQ è formata dai seguenti docenti del CdL:

- prof.ssa Francesca Carubbi (Presidente)
- dr.ssa Patrizia Pedrazzi (Coordinatore AFP)
- dr. Massimo Pellegrini (Segretario)
- prof. Marco Bertolotti
- prof.ssa Anna Vittoria Mattioli
- dr.ssa Pierpaola Davalli
- studente/ssa rappresentante degli studenti secondo anno
- studente/ssa rappresentante degli studenti del terzo anno.

I criteri di composizione del Gruppo AQ sono i seguenti:

- 1) è presieduto dal Presidente del Consiglio di Corso di laurea;
- 2) comprende docenti delle materie di base e docenti delle materie caratterizzanti e il Coordinatore AFP;
- 3) comprende uno studente eletto tra i rappresentanti degli studenti nel Consiglio di Corso di laurea; in questa prima fase comprende due studenti rappresentativi di almeno due anni di corso.

E' coadiuvato dalle tutors dietiste Dr. Toni Silvia e dr. Valentina Bertarini per le attività formative di tirocinio.

Le principali responsabilità del Gruppo AQ sono:

- redigere il Rapporto di Riesame Annuale e il Rapporto di Riesame Ciclico;
- coadiuvare il Presidente del Consiglio di Corso di laurea nella redazione della SUA-CDS;
- monitorare lo stato di avanzamento delle azioni di miglioramento definite nei rapporti di riesame;
- monitorare lo stato di soddisfacimento dei requisiti di trasparenza
- verificare l'attuazione del piano didattico e delle attività formative e valutare gli indici di performance del corso.

I rapporti con il Presidio Qualità di Ateneo (PQA) e il coordinamento delle attività di AQ con gli altri Corsi di studio della Nuova facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Ateneo sono svolti dal Delegato AQ del CdL, nella persona del Presidente del CdL.

#### QUADRO D3

#### Programmazione dei lavori e scadenze di attuazione delle iniziative

La Commissione di Docenti AQ si riunisce periodicamente e in corrispondenza delle riunioni del Consiglio di CdL (almeno 3 volte per Anno Accademico). Durante queste riunioni periodiche (ogni 3-4 mesi) la Commissione dei Docenti provvederà alla organizzazione e alla programmazione delle attività didattiche, nonché alla verifica e al monitoraggio delle azioni programmate (e delle scadenze) in accordo con la Facoltà di Medicina e il Dipartimento di afferenza. I Verbali del Consiglio di CdL conterranno le decisioni e gli adempimenti previsti.

Il Riesame viene portato a termine entro il 31/1. Nel periodo di conduzione del Riesame, il Gruppo AQ si riunisce con maggiore frequenza per la redazione del Rapporto di Riesame. Nella programmazione delle azioni di miglioramento, si tiene conto delle indicazioni contenute nel Rapporto Annuale della Commissione Paritetica (ultimato entro il 31/12). Il Rapporto di Riesame viene ultimato in tempo utile affinché possa essere approvato dal Consiglio di Corso di laurea e dal Consiglio di Dipartimento entro la scadenza del 31/1.

#### QUADRO D4

#### Riesame annuale

Il RAR verrà compilato con periodicità annuale e farà riferimento al triennio precedente alla data di compilazione. A partite dal 2014 sarà prevista una verifica delle criticità e delle azioni correttive emerse dalla stesura del RAR 2013.

La CD valuterà le attività svolte nel 2013:

1. Attività di ricognizione dei bisogni formativi delle matricole: sono previsti almeno 2 incontri entro le prime due settimane di avvio delle lezioni con Presidente, Coordinatore AFP e tutors (responsabile il Presidente CdL, coadiuvato dal Coordinatore AFP).
2. Attività di tutorato (svolta dai 2 tutors d'anno) per gli studenti iscritti ad ogni anno di corso per risolvere eventuali problematiche relative allo svolgimento del tirocinio professionalizzante e alla frequenza alle lezioni (responsabile: Coordinatore AFP).
3. Attività di controllo sulla regolarità dei percorsi di studio attraverso un'attenta valutazione della carriera degli studenti svolta al termine dei semestri (responsabile: Coordinatore AFP).
4. Attività di ricognizione per ogni modulo/insegnamento sulle criticità emerse a seguito della frequenza e della valutazione (esami di profitto) mediante l'esame dei questionari di valutazione compilati dagli studenti e le segnalazioni dei singoli docenti o singoli studenti. L'attività viene svolta al termine di ogni semestre. Inoltre, la CD chiederà il parere dei rappresentanti degli studenti (responsabili: docenti AQ delle discipline di base e caratterizzanti, coordinatore il Presidente del CdL).
5. Monitoraggio della didattica, nonché dell'attività di servizio agli studenti da parte dei Docenti, e coordinamento dei Corsi integrati e dei programmi didattici (responsabili il Presidente CdL e i Docenti AQ).
6. Attività di ricognizione per il tirocinio professionalizzante e monitoraggio: controllo della qualità della formazione (verifica dello svolgimento dei progetti di tirocinio degli studenti, selezione dei tutors clinici, ecc.) presso le strutture sanitarie ed extra-sanitarie convenzionate per lo svolgimento dei tirocini degli studenti del 2° e 3° anno (responsabile: Coordinatore AFP).
7. Attività comunicative/informative rivolte agli studenti e all'utenza esterna: implementazione e aggiornamento continuo del sito web del Corso ad opera dei tutors (responsabile: Presidente del CdL ).



QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

Eventuali altri documenti ritenuti utili per motivare l'attivazione del Corso di Studio



## Scheda Informazioni

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<b>Nome inglese</b>	Dietistic
<b>Lingua in cui si tiene il corso</b>	italiano
<b>Eventuale indirizzo internet del corso di laurea</b>	<a href="http://www.dietistica.unimore.it">http://www.dietistica.unimore.it</a>
<b>Tasse</b>	<a href="http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html">http://www.unimore.it/ammissione/tasse.html</a>
<b>Modalità di svolgimento</b>	convenzionale

## Referenti e Strutture

<b>Presidente (o Referente o Coordinatore) del CdS</b>	CARUBBI Francesca
<b>Organo Collegiale di gestione del corso di studio</b>	Consiglio del corso di laurea in Dietistica
<b>Struttura didattica di riferimento</b>	Medicina diagnostica, clinica e di sanità pubblica
<b>Altri dipartimenti</b>	Chirurgico, medico, odontoiatrico e di scienze morfologiche con interesse trapiantologico, oncologico e di medicina rigenerativa Scienze mediche e chirurgiche materno-infantili e dell'adulto Scienze biomediche, metaboliche e neuroscienze

## Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base	1. Seminari Fisiologia renale 2. Fisiologia umana
							1. Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare

2.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante	2. Dietoterapia 3. Corso "ricerca informazione scientifica" 4. Principi della dietetica 5. Laboratorio professionalizzante 1 anno 6. Laboratorio dietetico-informatico 7. Malattie metaboliche
3.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base	1. Anatomia umana
4.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	.5	Caratterizzante	1. Dietologia valutazione stato nutrizionale 2. Corso opzionale: nutrizione e sport
5.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante	1. Microbiologia
6.	VELARDO	Antonino	MED/13	PA	.5	Caratterizzante	1. Endocrinologia
7.	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante	1. Medicina interna 2. Nutrizione clinica

requisito di docenza (numero e tipologia) verificato con successo!

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
Pezzuoli	Carla	165383@studenti.unimore.it	

## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Carubbi	Francesca
Pedrazzi	Patrizia
Pellegrini	Massimo

Bertolotti	Marco
Mattioli	Anna Vittoria
Davalli	Pierpaola

## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
BERTARINI	Valentina	
TONI	Silvia	
PEDRAZZI	Patrizia	
TOSCHI	Patrizia Federica	
MORANA	Paola Patrizia	
FANTUZZI	Anna Laura	
GIANNINI	Rossella	
CORTESI	Francesca	
CARBONI	Elena	
RAGGI	Silvia	
GABRIELE	Silvia	
REVERBERI	Linda	
MIDILI	Simona	
COPELLI	Roberta	
BODECCHI	Simona	
VACCARO	Salvatore	
ANDRINI	Luciana	
SIMONINI	Tiziana	

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 22
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## Titolo Multiplo o Congiunto

Non sono presenti atenei in convenzione

---

## Sedi del Corso

<b>Sede del corso: Modena - MODENA</b>	
Organizzazione della didattica	semestrale
Modalità di svolgimento degli insegnamenti	Convenzionale
Data di inizio dell'attività didattica	01/10/2014
Utenza sostenibile	22

### Convenzioni con Enti Nota 25 del 23/01/2007

Ente:	Azienda Ospedaliero - Universitaria Policlinico di Modena
Data Convenzione:	12/04/2011
Durata Convenzione:	72



## Altre Informazioni

**Codice interno  
all'ateneo del  
corso**

14-400^2011^PDS0-2011^171

**Massimo numero  
di crediti  
riconoscibili**

30 DM 16/3/2007 Art 4

Il numero massimo di CFU 12 come da Nota 1063 del 29 aprile 2011 [Nota 1063 del 29/04/2011](#)

**Corsi della  
medesima classe**

- Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale) *approvato con D.M. del24/05/2011*
- Tecniche di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare) *approvato con D.M. del24/05/2011*
- Tecniche di laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico) *approvato con D.M. del24/05/2011*
- Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica) *approvato con D.M. del11/06/2011*

## Date

<b>Data del DM di approvazione dell'ordinamento didattico</b>	11/06/2011
<b>Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico</b>	14/06/2011
Data di approvazione della struttura didattica	23/05/2011
Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione	24/05/2011
Data della relazione tecnica del nucleo di valutazione	21/03/2011
Data della consultazione con le organizzazioni rappresentative a livello locale della produzione, servizi, professioni	21/09/2010 -
Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento	

**Criteria seguiti nella trasformazione del corso da ordinamento 509 a 270**

Il Corso di laurea in Dietistica si pone l'obiettivo di fornire allo studente le conoscenze e le competenze essenziali per esercitare le funzioni previste per lo specifico profilo professionale del Dietista.

Nella conversione del percorso formativo sono state apportate alcune modifiche migliorative all'ordinamento didattico sulla base dei seguenti criteri:

- riorganizzazione degli insegnamenti alla luce di organizzatori curriculari ispirati al core competence atteso per il laureato in dietistica e all'evoluzione dei bisogni di salute e della professione;
- riorganizzazione degli insegnamenti sulla base degli obiettivi formativi evitando la frammentazione didattica e ottimizzando la loro integrazione;
- allineamento degli obiettivi e delle attività formative alle direttive europee, in particolare agli Standard Accademici Europei della Dietistica (EFAD, 2005);
- redistribuzione nell'arco del triennio dei crediti assegnati al tirocinio e ai laboratori professionalizzanti per implementare e valorizzare la valenza professionalizzante del corso.

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Ordinamento Didattico

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti.

Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e hanno dato un parere favorevole sulla struttura e sugli obiettivi del CdS.

Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione.

Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica relativi all'anno 2011/12 e agli anni successivi, prodotti dagli studenti del corso in 270, mostra un miglioramento rispetto alle lauree ante 270. In particolare sono migliorate le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15) e l'Efficacia delle Attività Integrative (D03) e la Chiarezza e Disponibilità dei Docenti (D06 e D08)

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione - Scheda SUA

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti. Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e hanno dato un parere favorevole sulla struttura e sugli obiettivi del CdS. Gli obiettivi formativi specifici sono descritti in modo dettagliato, così come le modalità e gli strumenti didattici e di verifica utilizzati. Le conoscenze richieste per l'accesso sono definite in modo chiaro; l'accesso avviene previo superamento di apposita prova di ammissione.

Gli sbocchi professionali sono indicati con precisione.

La relazione della Commissione paritetica conferma che i criteri seguiti nella trasformazione del corso all'ordinamento 270 hanno permesso miglioramenti del percorso formativo. L'analisi dei questionari di valutazione della didattica relativi all'anno 2011/12 prodotti dagli studenti del corso in 270 mostra un miglioramento rispetto alle lauree ante 270. In particolare sono migliorate le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15) e l'Efficacia delle Attività

### **Motivi dell'istituzione di più corsi nella classe**

Nella classe SNT/03, sono compresi più Profili Professionali, ciascuno dei quali è autonomo.

L'istituzione di più Corsi di Laurea Sanitaria Professionalizzante corrisponde ad esigenze formative locali e regionali, per soddisfare la richiesta di professionisti Sanitari qualificati nei vari settori che permettano di rispondere adeguatamente alle richieste degli stakeholder .

Tutto questo nel rispetto delle competenze autonome per ciascun profilo professionale ed in accordo con la programmazione della Regione Emilia Romagna e ministeriali.

### **Sintesi del parere del comitato regionale di coordinamento**



Offerta didattica erogata

	coorte	CUIN	insegnamento	settori insegnamento	docente	settore docente	ore di didattica assistita
1	2014	171402184	<b>Altre attivit 1 anno</b>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	8
2	2014	171402186	<b>Anatomia umana</b> (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/16	Marzia FERRETTI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/16	32
3	2012	171401777	<b>Auxologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/38	8
4	2014	171402187	<b>Biologia applicata</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/13	TATIANA VIGNUDELLI <i>Docente a contratto</i>		16
5	2014	171402189	<b>Chimica degli alimenti</b> (modulo di Scienze degli alimenti)	CHIM/10	Maria PLESSI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/10	24
6	2014	171402191	<b>Chimica medica e biochimica</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/10	Pierpaola DAVALLI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/10	40
7	2012	171401792	<b>Chirurgia generale</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/18	Aldo ROSSI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/18	8
8	2013	171401062	<b>Corso opzionale: nutrizione e sport</b>	MED/49	Massimo PELLEGRINI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	24

9	2014	171402192	<b>Corso opzionale: prodotti dietetici</b>	CHIM/10	Maria PLESSI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/10	24
10	2012	171402171	<b>Corso "ricerca informazione scientifica"</b> (modulo di Altre attivit 3 anno)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	16
11	2013	171401063	<b>Deontologia professionale</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/43	Anna Laura SANTUNIONE <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/43	8
12	2013	171401067	<b>Dietologia valutazione stato nutrizionale</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Massimo PELLEGRINI <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	40
13	2013	171401069	<b>Dietoterapia</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	40
14	2012	171401827	<b>Dietoterapia diabete</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	SIMONA BODECCHI <i>Docente a contratto</i>		8
15	2012	171401829	<b>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	8
16	2012	171401830	<b>Dietoterapia malnutrizione</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	TIZIANA SIMONINI <i>Docente a contratto</i>		8
17	2012	171401831	<b>Dietoterapia nefrologica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1) <b>Dietoterapia neurologica</b>	MED/49	ANNA LAURA FANTUZZI <i>Docente a contratto</i>		8

18	2012	171401833	(modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	SILVIA RAGGI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia nutrizione artificiale</b>				
19	2012	171401834	(modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	PATRIZIA TOSCHI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia pediatrica</b>				
20	2012	171401835	(modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/49	SILVIA GABRIELE <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Diritto del lavoro</b>				
21	2012	171401836	(modulo di Management sanitario)	IUS/07	MONICA CAGARELLI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Economia aziendale sanitaria</b>				
22	2012	171401851	(modulo di Management sanitario)	SECS-P/07	PATRIZIA MARCHEGIANO <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Educazione sanitaria</b>				
23	2013	171401074	(modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/42	Maria Angela BECCHI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/42	20
			<b>Endocrinologia</b>				
24	2012	171401855	(modulo di Scienze medico internistiche)	MED/13	Antonino VELARDO <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/13	16
			<b>Farmacologia</b>				
25	2013	171401081	(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	BIO/14	Alessandra OTTANI <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/14	16
			<b>Fisiologia della nutrizione</b>				
26	2013	171401088	(modulo di Fisiopatologia)	BIO/09	GIULIA CURIA <i>Docente a contratto</i>		24
			<b>Fisiologia umana</b>				
27	2014	171402195	(modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09	32
			<b>Gastroenterologia</b>				
28	2012	171401889	(modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/12	Erica VILLA <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/12	8

29	2012	171401892	<b>Geriatrics</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/09	Chiara MUSSI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	8
30	2012	171401895	<b>Ginecologia e ostetricia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/40	Fabio FACCHINETTI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/40	8
31	2014	171402196	<b>Igiene generale e applicata</b> (modulo di Microbiologia e igiene)	MED/42	Paola BORELLA <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/42	24
32	2013	171401123	<b>Laboratorio dietetico-informatico</b> (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	20
33	2014	171402201	<b>Laboratorio professionalizzante 1 anno</b>	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	20
34	2013	171401127	<b>Legislazione sanitaria</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/43	Manuela LICATA <i>Ricercatore</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/43	8
35	2012	171401942	<b>Malattie cardiovascolari</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/11	Anna Vittoria MATTIOLI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/11	8
36	2012	171402242	<b>Malattie metaboliche</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	8
37	2013	171401136	<b>Medicina dello sport</b> (modulo di Fisiopatologia)	MED/09	GIULIA CURIA <i>Docente a contratto</i>		8
					<b>Docente di</b>		

38	2012	171401980	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/09	<b>riferimento (peso .5)</b> Marco BERTOLOTTI <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/09	8
39	2013	171401144	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/09	Luca RONCUCCI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/09	16
40	2014	171402202	<b>Microbiologia</b> (modulo di Microbiologia e igiene)	MED/07	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Samuele PEPPOLONI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/07	32
41	2012	171402000	<b>Nefrologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/14	Gianni CAPPELLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/14	8
42	2012	171402001	<b>Neonatologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/38	8
43	2012	171402005	<b>Neurologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/26	Paolo Frigio NICHELLI <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/26	8
44	2012	171402010	<b>Neuropsichiatria infantile</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/39	Ernesto CAFFO <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/39	8
45	2012	171402015	<b>Nutrizione clinica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/09	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Marco BERTOLOTTI <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/09	8

**Nutrizione umana e ristorazione collettiva ed**

46	2013	171401169	<b>edu</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/49	ALBERTO TRIPODI <i>Docente a contratto</i>	16
47	2012	171402021	<b>Oncologia medica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/06	Stefano LUMINARI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	8
48	2013	171401177	<b>Patologia generale</b> (modulo di Fisiopatologia)	MED/04	Anna IANNONE <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	16
49	2013	171401184	<b>Pedagogia generale e sociale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PED/01	Laura CERROCCHI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	8
50	2014	171402203	<b>Principi della dietetica</b> (modulo di Scienze degli alimenti)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	24
51	2012	171402071	<b>Psichiatria</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/25	Gian Maria GALEAZZI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	8
52	2013	171401197	<b>Psicologia clinica</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PSI/08	CHIARA TURRINI <i>Docente a contratto</i>	8
53	2013	171401206	<b>Psicologia generale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PSI/01	Cristina CACCIARI <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	16
54	2013	171401208	<b>Psicologia sviluppo e dell' educazione</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	M-PSI/04	MARISA PUGLIESE <i>Docente a contratto</i>	8
55	2013	171401210	<b>Radioprotezione</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/36	GIOVANNI GOTTARDI <i>Docente a contratto</i>	8
56	2013	171401215	<b>Ristorazione collettiva</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione)	MED/49	MONICA VEDELAGO	16

		collettiva)		<i>Docente a contratto</i>		
57	2014	171402204	<b>Scienze delle tecnologie alimentari</b> (modulo di Scienze degli alimenti)	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15 8
58	2012	171402098	<b>Seminari Fisiologia renale</b> (modulo di Altre attivit 3 anno)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09 8
59	2013	171401226	<b>Seminari, convegni, stage a</b> (modulo di Altre attivit 2 anno)	M-PED/01	Laura CERROCCHI <i>Prof. Ila fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	M-PED/01 25
60	2013	171401227	<b>Seminari, convegni, stage b</b> (modulo di Altre attivit 2 anno)	MED/49	ROBERTA COPELLI <i>Docente a contratto</i>	25
61	2012	171402099	<b>Sistemi elaborazione delle informazioni</b> (modulo di Management sanitario)	ING-INF/05	GUIDO ZACCARELLI <i>Docente a contratto</i>	16
62	2013	171401229	<b>Sociologia generale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	SPS/07	CHIARA TURRINI <i>Docente a contratto</i>	8
63	2013	171401236	<b>Tirocinio 2 anno</b>	MED/49	PATRIZIA PEDRAZZI <i>Docente a contratto</i>	500
64	2012	171402123	<b>Tirocinio 3 anno</b>	MED/49	PATRIZIA PEDRAZZI <i>Docente a contratto</i>	575
65	2014	171402206	<b>Tirocinio 1 anno</b>	MED/49	PATRIZIA PEDRAZZI <i>Docente a contratto</i>	425
						ore totali 2410

## Offerta didattica programmata

<b>Attività di base</b>	<b>settore</b>	<b>CFU Ins</b>	<b>CFU Off</b>	<b>CFU Rad</b>
Scienze propedeutiche	SPS/07 Sociologia generale <i>Sociologia generale (2 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/01 Statistica medica <i>Statistica medica (1 anno) - 2 CFU</i>			
	M-PSI/01 Psicologia generale <i>Psicologia generale (2 anno) - 2 CFU</i>	8	8	8 - 8
	INF/01 Informatica <i>Informatica (1 anno) - 2 CFU</i>			
	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina) <i>Fisica applicata (1 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica <i>Microbiologia (1 anno) - 4 CFU</i>			
	MED/04 Patologia generale <i>Patologia generale (2 anno) - 2 CFU</i>			
Scienze biomediche	BIO/17 Istologia <i>Istologia (1 anno) - 1 CFU</i>			
	BIO/16 Anatomia umana <i>Anatomia umana (1 anno) - 4 CFU</i>	25	25	13 - 25
	BIO/13 Biologia applicata <i>Biologia applicata (1 anno) - 2 CFU</i>			
	BIO/10 Biochimica <i>Chimica medica e biochimica (1 anno) - 5 CFU</i>			
	BIO/09 Fisiologia <i>Fisiologia umana (1 anno) - 4 CFU</i> <i>Fisiologia della nutrizione (2 anno) - 3 CFU</i>			
Primo soccorso	MED/09 Medicina interna <i>Medicina interna (2 anno) - 2 CFU</i>	4	4	3 - 4
	BIO/14 Farmacologia <i>Farmacologia (2 anno) - 2 CFU</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 22)</b>				
<b>Totale attività di Base</b>			37	24 - 37
			<b>CFU</b>	<b>CFU</b>
			<b>CFU</b>	<b>CFU</b>



Attività caratterizzanti	settore	Ins	Off	Rad
	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>Principi della dietetica (1 anno) - 3 CFU</i> <i>Dietologia valutazione stato nutrizionale (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Dietoterapia (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Nutrizione delle collettività ed edu (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Ristorazione collettiva (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Dietoterapia diabete (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia malnutrizione (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia nefrologica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia neurologica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia nutrizione artificiale (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia pediatrica (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Malattie metaboliche (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze della dietistica	MED/42 Igiene generale e applicata <i>Igiene generale e applicata (1 anno) - 3 CFU</i>	40	40	30 - 46
	MED/38 Pediatria generale e specialistica <i>Auxologia (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Neonatologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/13 Endocrinologia <i>Endocrinologia (3 anno) - 2 CFU</i>			
	MED/09 Medicina interna <i>Geriatrics (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Medicina interna (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Nutrizione clinica (3 anno) - 1 CFU</i>			
	M-PSI/08 Psicologia clinica <i>Psicologia clinica (2 anno) - 1 CFU</i>			
	CHIM/10 Chimica degli alimenti <i>Chimica degli alimenti (1 anno) - 3 CFU</i>			
	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari <i>Scienze delle tecnologie alimentari (1 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze medico-chirurgiche	MED/40 Ginecologia e ostetricia <i>Ginecologia e ostetricia (3 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 4
	MED/18 Chirurgia generale <i>Chirurgia generale (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/43 Medicina legale <i>Deontologia professionale (2 anno) - 1 CFU</i>			

Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	<i>Legislazione sanitaria (2 anno) - 1 CFU</i>	3	3	2 - 7
	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia <i>Radioprotezione (2 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/39 Neuropsichiatria infantile <i>Neuropsichiatria infantile (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/26 Neurologia <i>Neurologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/25 Psichiatria <i>Psichiatria (3 anno) - 1 CFU</i>			
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/14 Nefrologia <i>Nefrologia (3 anno) - 1 CFU</i>	7	7	4 - 8
	MED/12 Gastroenterologia <i>Gastroenterologia (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare <i>Malattie cardiovascolari (3 anno) - 1 CFU</i>			
	MED/06 Oncologia medica <i>Oncologia medica (3 anno) - 1 CFU</i>			
	M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione <i>Psicologia sviluppo e dell' educazione (2 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 6
Scienze interdisciplinari	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale <i>Pedagogia generale e sociale (2 anno) - 1 CFU</i>			
	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni <i>Sistemi elaborazione delle informazioni (3 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2
Scienze del management sanitario	SECS-P/07 Economia aziendale <i>Economia aziendale sanitaria (3 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 4
	IUS/07 Diritto del lavoro <i>Diritto del lavoro (3 anno) - 1 CFU</i>			
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate <i>Tirocinio 1 anno (1 anno) - 17 CFU</i>	60	60	60 - 60
	<i>Tirocinio 2 anno (2 anno) - 20 CFU</i>			
	<i>Tirocinio 3 anno (3 anno) - 23 CFU</i>			
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)</b>				
<b>Totale attività caratterizzanti</b>			118	104 - 137
		<b>CFU</b>	<b>CFU</b>	<b>CFU</b>

<b>Attività affini</b>	<b>settore</b>	<b>Ins</b>	<b>Off</b>	<b>Rad</b>
Attività formative affini o integrative	MED/09 Medicina interna <i>Fisiologia dello sport (2 anno) - 1 CFU</i>	1	1	1 - 1
<b>Totale attività Affini</b>			1	1 - 1
<b>Altre attività</b>				<b>CFU Rad</b>
A scelta dello studente				6 6 - 6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale			6 6 - 6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera			3 3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. c -				
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminari ecc.			6 6 - 6
	Laboratori professionali dello specifico SSD			3 3 - 3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d				
<b>Totale Altre Attività</b>				24 24 - 24
<b>CFU totali per il conseguimento del titolo 180</b>				
<b>CFU totali inseriti</b>	180 153 - 199			



## Comunicazioni dell'ateneo al CUN

## Note relative alle attività di base

## Note relative alle altre attività

## Motivazioni dell'inserimento nelle attività affini di settori previsti dalla classe o Note attività affini

Si è ritenuto necessario inserire il settore SSD MED/09 per completare la formazione del dietista che deve possedere competenze nell'ambito della Medicina dello Sport finalizzate alla gestione nutrizionale del soggetto sano che pratica un'attività sportiva o dell'individuo affetto da patologie per cui la prescrizione dell'attività motoria è parte integrante dell'intervento terapeutico. Più in generale, l'attività motoria in associazione all'educazione alimentare rappresentano la più efficace strategia nella promozione della salute in tutte le fasce d'età della popolazione.

## Note relative alle attività caratterizzanti

## Attività di base

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze propedeutiche	FIS/07 Fisica applicata (a beni culturali, ambientali, biologia e medicina)			
	INF/01 Informatica			
	M-DEA/01 Discipline demoeoantropologiche	8	8	8
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
	BIO/09 Fisiologia			

Scienze biomediche	BIO/10 Biochimica BIO/13 Biologia applicata BIO/16 Anatomia umana BIO/17 Istologia MED/04 Patologia generale MED/05 Patologia clinica MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica	13	25	11
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia MED/09 Medicina interna MED/18 Chirurgia generale MED/41 Anestesiologia	3	4	3
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 22:		-		
<b>Totale Attività di Base</b>		24 - 37		

### Attività caratterizzanti

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Scienze della dietistica	AGR/15 Scienze e tecnologie alimentari CHIM/10 Chimica degli alimenti M-PSI/08 Psicologia clinica MED/09 Medicina interna MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/38 Pediatria generale e specialistica MED/42 Igiene generale e applicata MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate SECS-P/13 Scienze merceologiche	30	46	30
Scienze medico-chirurgiche	BIO/14 Farmacologia MED/17 Malattie infettive MED/18 Chirurgia generale MED/40 Ginecologia e ostetricia	2	4	2
Scienze della prevenzione e dei servizi sanitari	MED/36 Diagnostica per immagini e radioterapia MED/42 Igiene generale e applicata MED/43 Medicina legale MED/44 Medicina del lavoro	2	7	2
Scienze interdisciplinari cliniche	MED/06 Oncologia medica MED/10 Malattie dell'apparato respiratorio MED/11 Malattie dell'apparato cardiovascolare MED/12 Gastroenterologia MED/13 Endocrinologia MED/14 Nefrologia MED/16 Reumatologia	4	8	4

	MED/25 Psichiatria MED/26 Neurologia MED/39 Neuropsichiatria infantile			
Scienze umane e psicopedagogiche	M-PED/01 Pedagogia generale e sociale M-PSI/01 Psicologia generale M-PSI/03 Psicometria M-PSI/04 Psicologia dello sviluppo e psicologia dell'educazione MED/02 Storia della medicina SPS/07 Sociologia generale	2	6	2
Scienze interdisciplinari	ING-INF/05 Sistemi di elaborazione delle informazioni SECS-S/02 Statistica per la ricerca sperimentale e tecnologica	2	2	2
Scienze del management sanitario	IUS/07 Diritto del lavoro M-PSI/06 Psicologia del lavoro e delle organizzazioni SECS-P/07 Economia aziendale SECS-P/10 Organizzazione aziendale	2	4	2
Tirocinio differenziato per specifico profilo	MED/49 Scienze tecniche dietetiche applicate	60	60	60
<b>Minimo di crediti riservati dall'ateneo</b> minimo da D.M. 104:		-		
<b>Totale Attività Caratterizzanti</b>		104 - 137		

### Attività affini

ambito disciplinare	settore	CFU		minimo da D.M. per l'ambito
		min	max	
Attività formative affini o integrative	MED/09 - Medicina interna	1	1	-
<b>Totale Attività Affini</b>		1 - 1		

### Altre attività

ambito disciplinare		CFU
A scelta dello studente		6
Per la prova finale e la lingua straniera (art. 10, comma 5, lettera c)	Per la prova finale	6
	Per la conoscenza di almeno una lingua straniera	3
Ulteriori attività formative (art. 10, comma 5, lettera d)	Altre attività quali l'informatica, attività seminariali ecc.	6
	Laboratori professionali dello specifico SSD	3
Minimo di crediti riservati dall'ateneo alle Attività art. 10, comma 5 lett. d		
<b>Totale Altre Attività</b>		<b>24 - 24</b>

### Riepilogo CFU

<b>CFU totali per il conseguimento del titolo</b>	<b>180</b>
Range CFU totali del corso	153 - 199