



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)( <i>IdSua:1529617</i> )
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<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>Eventuali strutture didattiche coinvolte</b>	Scienze della vita 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 Studi linguistici e culturali Scienze fisiche, informatiche e matematiche

### Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD
1.	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante
2.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base
3.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante
4.	FERRARO	Diana	MED/26	RD	.5	Caratterizzante

5.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base
6.	MUSSI	Chiara	MED/09	RU	.5	Base/Caratterizzante
7.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	1	Caratterizzante
8.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante
9.	ROCHIRA	Vincenzo	MED/13	RU	.5	Caratterizzante

<b>Rappresentanti Studenti</b>	<p>ANNOVI GIULIA 72256@studenti.unimore.it          BORGHI MATTEO matte92borghi@gmail.com          ZAIKINA LYUDMILA 35402@studenti.unimore.it</p>
<b>Gruppo di gestione AQ</b>	<p>Marco Bertolotti          Giuseppe Biagini          Francesca Carubbi          Giulia Curia          Maddalena Marchio'          Anna Vittoria Mattioli          Patrizia Pedrazzi          Massimo Pellegrini          Samuele Peppoloni          Sergio Rovesti          Silvia Toni</p>
<b>Tutor</b>	<p>Maddalena MARCHIO' maddaguaraldi@yahoo.it          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          Jenny PINCA          Clelia MILORO          Tiziana SIMONINI          Ylenja PERSI          Marilena PASSALACQUA          Patrizia PALUMBO          Susanna ROVESTI          Elisa MONZALI          Piera BONFATTI</p>

Il percorso formativo è orientato all'acquisizione di competenze ed esperienze sia nell'ambito della nutrizione umana, come la ristorazione collettiva, l'alimentazione fisiologica e l'educazione a stili di vita salutari, sia nell'ambito della prevenzione delle patologie legate all'alimentazione (obesità, diabete, dislipidemie, disturbi del comportamento alimentare, ecc.), sia della dietoterapia delle patologie umane (terapia nutrizionale del soggetto malato).

Il corso di laurea, pertanto, dedica particolare attenzione all'acquisizione sia di conoscenze teoriche, in ambito biologico, fisiopatologico e medico-clinico, sia di competenze tecnico-pratiche (educative, comunicative, relazionali 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 e la partecipazione a progetti educazionali e laboratori dietetici, consentono 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 terapia nutrizionale 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 e accompagnano gli studenti nell'esercizio della professione per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'elaborazione della tesi di laurea permette allo studente di sperimentare le corrette metodologie per la ricerca clinico-scientifica e bibliografica, utile anche ai fini dell'aggiornamento permanente e ad acquisire una metodologia corretta nell'applicazione di NCP (nutrition care process). 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, responsabilità e autonomia la professione del dietista in ambito sanitario ed extra-sanitario.

Descrizione link: informazioni in breve CdS in Dietistica

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/informazioni-sul-corso.html>



QUADRO A1.a

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Istituzione del corso)**

07/04/2015

E' stata organizzata in data 12 febbraio 2015 una nuova consultazione con le parti interessate, di concerto con tutti i corsi di studio delle professioni sanitarie UNIMORE al fine di ottenere maggiore partecipazione e risonanza dell'evento, organizzata dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia presso la sede del Centro Servizi della Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE, via Pozzo 71, Modena MO.

Sono stati invitati, mediante lettera del Preside della Facoltà di Medicina e Chirurgia e del Presidente del CdS, datata 6.12.2014, i Direttori Generali e Sanitari dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Modena e dell'A.S.L. di Modena, i Direttori Generali e Sanitari dell'Arcispedale S. Maria Nuova di Reggio Emilia e dell'A.S.L. di Reggio Emilia, i Direttori sanitari e i Dirigenti dei Servizi di nutrizione clinica e Dietoterapia delle strutture sanitarie private modenesi convenzionate (Hesperia Hospital, Villa Rosa, Villa Igea, Casa di cura Fogliani, Villa Pineta e Ospedale di Sassuolo), i Presidenti degli Ordini dei Medici Chirurghi e Odontoiatri di Modena e di Reggio Emilia, i Collegi delle professioni sanitarie (Coordinamento Nazionale Associazioni Professioni Sanitarie), l'Associazione nazionale dei Dietisti ANDID, varie aziende di ristorazione collettiva regionali che hanno assunto laureati Dietisti UNIMORE (CIR-food di Reggio Emilia, CAMST di Bologna) e strutture territoriali sanitarie private ove operano Dietisti, il Centro riabilitativo RIACEF di Modena, i Consulenti familiari modenesi "Don Minzoni", "Spazio giovani" e "Molza". Agli invitati è stato distribuito anche un questionario ad hoc onde documentare valutazioni, aspettative ed eventuali richieste di integrazione e modifiche dell'offerta formativa del corso, relativamente ai bisogni delle parti interessate consultate.

Nella riunione del 12.2.15 sono stati presentati dai singoli Corsi di Laurea gli Ordinamenti Didattici. Il Presidente del CdS in Dietistica ha illustrato brevemente i risultati delle valutazioni degli studenti e della Commissione Paritetica (dati AlmaLaurea, dati d'Ateneo e Dipartimento), l'offerta didattica e l'organizzazione dei tirocini, incrementati per fornire allo studente maggiori abilità tecnico pratiche nell'ambito delle discipline professionalizzanti.

Nella successiva sessione, ristretta ai Corsi della classe SNT3, le Aziende presenti hanno incontrato il Presidente e il Coordinatore AFP per un puntuale confronto relativo alla formazione del Dietista UNIMORE. Dagli interventi delle Aziende di ristorazione collettiva sono emersi suggerimenti per ulteriori attività di tirocinio nell'ambito della ristorazione collettiva, in cui trovano impiego molti Dietisti neolaureati. Le Organizzazioni consultate hanno espresso parere pienamente favorevole sulla struttura e sugli obiettivi generali, specifici e di apprendimento del Corso di Laurea in Dietistica e apprezzamento per i positivi indicatori di valutazione del Corso di studi. Dai questionari raccolti è emersa un'ampia soddisfazione per le caratteristiche e le competenze professionali acquisite dal Laureato in Dietistica UNIMORE. Le Aziende supportano la richiesta del CdS di incrementare i posti banditi per Dietistica UNIMORE, data l'elevata richiesta di Dottori Dietisti in regione ER, rispetto al numero dei neolaureati (allegato verbale della riunione con le parti interessate a 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 attraverso la partecipazione all'evento programmato e attraverso questionari di valutazione inviati alle parti interessate.

Modalità e cadenza di consultazione :

- Evento a cadenza annuale per la consultazione delle parti interessate.
- Rappresentanza delle organizzazioni professionali (ANDID) nel Consiglio dei Docenti del CdL con riunioni a cadenza trimestrale.
- 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.
- Consultazione periodica (semestrale) per l'organizzazione della didattica teorica e pratica (tirocini) presso l'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.

Descrizione link: verbale della riunione con le parti interessate 12.2.2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale riunione parti interessate 12.2.15

QUADRO A1.b

**Consultazione con le organizzazioni rappresentative - a livello nazionale e internazionale - della produzione di beni e servizi, delle professioni (Consultazioni successive)**

03/04/2016

Il 15 dicembre 2015 si è svolto, presso la sede universitaria Aula Magna Manodori - Palazzo Dossetti, a Reggio Emilia, un incontro congiunto tra i Corsi di Studio della Facoltà di Medicina e Chirurgia e le Parti Interessate (PI), rappresentate dalle aziende sanitarie delle province di Modena e Reggio Emilia, dall'Ordine provinciale dei Medici e dalle varie associazioni professionali, sindacali, aziende pubbliche e private interessate (Aziende di ristorazione). Dopo la presentazione degli obiettivi dell'incontro, i Presidenti o i Coordinatori dei vari CdS, hanno illustrato brevemente i loro Corsi, riportando il numero di studenti iscritti nell'a.a. 2015/16, i posti a bando nel medesimo anno, il numero di laureati per l'anno solare 2014, la percentuale di laureati in corso nel 2014, il tasso di occupazione/disoccupazione nel 2013 (dati ISTAT) e gli eventuali punti di forza e punti di debolezza dei corsi.

Per il CdL in Dietistica il Presidente ha presentato sinteticamente obiettivi e risultati raggiunti, ricordando le ottime valutazioni del corso, l'elevato indice di occupazione dei laureati Dietisti UNIMORE e l'interesse di molte Aziende del settore che supportano la richiesta di incrementare il numero dei posti per Dietistica UNIMORE.

Conclusa la seduta plenaria, ha avuto luogo una consultazione per Classi separate.

I Corsi della classe III si sono riuniti in aula A1.2 del Polo Didattico RE: per il CdS in Dietistica erano presenti il Presidente e il Coordinatore della Didattica Professionale (Coordinatrice AFP) e le seguenti PI: Dr Gambardella e dr Brunetti, referenti AGEFOR ASL Modena MO. Il referente regionale ANDID dr Elena Carboni ha inviato commenti scritti al questionario inviato, concordando sulla richiesta di bandire più posti per il CdL. (vedi verbali allegati).

Il gruppo di Lavoro per la Consultazione delle Parti Interessate (PI) della Facoltà di Medicina e Chirurgia, nel mese antecedente alla consultazione del 15 dicembre 2015, ha inviato, via e-mail, un questionario alle PI del Corso, ottenendo due risposte: una da ANDID e una da AGEFOR, che confermano ampia soddisfazione per la formazione del Dietista UNIMORE per la conoscenza diretta e abbastanza approfondita del percorso formativo. Data la scarsa numerosità di risposte ai questionari inviati, non è proponibile un esame statistico delle risposte ai singoli quesiti.

Descrizione link: verbali consultazione parti interessate 115.12.2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: verbale incontro parti interessate (generale e dietistica)

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 ingenerale 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'agevolazione 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 occupazionali:**

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.

QUADRO A3.a

Conoscenze richieste per l'accesso

10/04/2015

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

L'accesso al Corso avviene previo superamento di apposita prova secondo quanto previsto dalla normativa vigente relativa ai corsi di laurea delle professioni sanitarie a numero programmato a livello nazionale (Legge 264/99) e dal relativo bando emanato da UNIMORE. Le conoscenze richieste per l'accesso sono verificate mediante il raggiungimento di un punteggio minimo nella prova di ammissione pari a 20 punti, come previsto dal Decreto Ministeriale 5 febbraio 2014, n. 85.

Ai candidati che non raggiungono tale punteggio sono assegnati obblighi formativi aggiuntivi (OFA) da completare entro il primo semestre dell'A.A. e offerti corsi di recupero opportunamente indicati dal CdS.

QUADRO A3.b

Modalità di ammissione

25/09/2016

La programmazione per l'accesso al corso di studi è nazionale, concordata da MIUR e Min Salute, ed è regolata dall'Ateneo con apposito Bando UNIMORE, per cui si rinvia alle ulteriori indicazioni che saranno pubblicate sul sito di Ateneo UNIMORE in occasione del bando e dell'apertura delle immatricolazioni per l'ammissione ai corsi a numero programmato delle Lauree delle professioni sanitarie.

Il Corso di laurea da anni propone e richiede l'incremento dei posti per immatricolazioni nel CdL Dietistica, avendo risorse e strutture adeguate ad una numerosità maggiore di studenti, ma la definizione dell'offerta è nazionale.

L'ammissione al Corso si svolge previo superamento dell'esame per l'ingresso ai corsi delle Professioni sanitarie, come da Regolamento del CdL, Art. 2:

Gli studenti che intendono iscriversi al Corso di laurea in Dietistica devono essere in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o di altro titolo conseguito all'estero, riconosciuto idoneo secondo la normativa vigente. In conformità a quanto previsto nell'ordinamento didattico per l'offerta formativa relativa alla coorte di studenti che si immatricola nell'anno accademico di riferimento, per assicurare la proficua frequenza negli studi, allo studente occorre:

- possedere sufficienti conoscenze e competenze nelle scienze di base per la migliore comprensione degli elementi basilari dei processi fisiologici e patologici ai quali è rivolto il loro intervento preventivo e terapeutico;
- avere la capacità di affrontare e analizzare i problemi con le necessarie competenze logiche e linguistiche e di comunicare con altri soggetti;
- essere in grado di utilizzare l'inglese e una lingua dell'Unione Europea, nell'ambito specifico di competenza.

L'ammissione a seguito di trasferimento da altro corso è subordinata al superamento della prova di ammissione, nel limite dei posti disponibili.

07/04/2015

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.



## Sintesi

### Conoscenza e capacità di comprensione

### Capacità di applicare conoscenza e comprensione

## QUADRO A4.b.2

## Conoscenza e comprensione, e Capacità di applicare conoscenza e comprensione: Dettaglio

### 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 e applicato 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:

- prove d'esame di profitto mediante: tests scritti per testare le conoscenze e l'acquisizione da parte dello studente delle informazioni necessarie; colloqui orali per testare la capacità di ragionamento, di comunicazione e di espressione, per gli 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](#)

Tirocinio 1 anno [url](#)

Tirocinio 2 anno [url](#)

Tirocinio 3 anno [url](#)

QUADRO A4.c

**Autonomia di giudizio**  
**Abilità comunicative**  
**Capacità di apprendimento**

**Autonomia di giudizio**

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 valori 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:

- esami scritti e orali, project-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 project-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.a

### Caratteristiche della prova finale

10/04/2015

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

- 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;
- redazione e discussione di un elaborato di tesi (revisione sistematica o tesi 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 A5.b

### Modalità di svolgimento della prova finale

25/09/2016

La laurea consente di ottenere il titolo di dottore in dietistica e di esercitare la professione di Dietista. La prova finale è costituita da una prova tecnico-pratica che si svolge alla presenza della Commissione e dalla discussione dell'elaborato / tesi di laurea: lo Studente laureando dietista deve dimostrare la competenza, le conoscenze, l'autonomia di giudizio e la capacità di svolgere la professione del dietista.

#### Ammissione all'esame finale di Laurea

Per essere ammesso a sostenere l'esame finale di laurea lo studente deve aver seguito tutti i tirocini, i corsi di insegnamento e superato i relativi esami, con l'ultimo esame del curriculum superato almeno trenta giorni prima della data prevista per l'esame finale.

La prova finale è organizzata in due sessioni definite a livello nazionale: la prima in ottobre-novembre e la seconda in marzo-aprile.

La Commissione per l'esame di laurea abilitante è composta da non meno di 7 e non più di 11 membri, nominati dal Rettore su proposta del Consiglio di Corso e comprende Docenti del Corso di laurea, Rappresentanti degli Ordini professionali o delle Associazioni professionali più rappresentative, un rappresentante ministeriale e un segretario d'Ateneo. Le date delle sedute sono comunicate al Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, per l'invio degli esperti rappresentanti nelle singole sessioni. Il calendario della prova pratica e della discussione delle tesi viene pubblicato sul sito del Corso almeno 10 giorni prima dell'inizio della sessione di laurea.

La prova finale è organizzata nel seguente modo:

#### a. Prova pratica

Consiste nell'elaborazione scritta di un piano di intervento nutrizionale per casi clinici simulati definiti dalla Commissione prima dell'esame, custoditi in buste chiuse numerate, tra le quali una è sorteggiata da uno studente per la prova pratica. Il candidato deve dimostrare, relativamente al caso clinico proposto, di saper valutare i fabbisogni nutrizionali e lo stato nutrizionale del soggetto/paziente, definire gli obiettivi del piano nutrizionale, elaborare il piano nutrizionale, esplicitandone le motivazioni, gli indicatori di valutazione e il monitoraggio, inserendo consigli di gestione individuale e applicando la metodologia definita "nutrition care process".

Durante la prova valgono le regole concorsuali:

lo studente deve presentarsi munito di documento di identità valido;

la prova è anonima: nome e cognome del candidato sono scritti in busta chiusa a parte; i Commissari procedono al riconoscimento degli studenti, annotando gli estremi del documento di identità di ogni studente e facendo firmare la presenza;

la Commissione illustra agli studenti le procedure e le regole di comportamento;

il tempo a disposizione viene chiaramente indicato dalla Commissione (almeno 90 min) e al termine della prova lo studente firma l'avvenuta consegna dell'elaborato, che è poi corretto in modo anonimo dalla Commissione.

Se il risultato della prova pratica è insufficiente non è possibile essere ammessi alla successiva fase e conseguire il titolo di laurea, come da regolamento di Ateneo e Regolamento del CdL (art. 5 e 6) allegato.

La valutazione positiva della prova tecnico-pratica permette l'ammissione del laureando alla fase successiva b.

b. Dissertazione dell'elaborato di tesi, in presenza dei Commissari, del relatore e/o del correlatore e del designato contro-relatore, in seduta pubblica.

#### Criteri di valutazione della prova finale

All'elaborato di tesi e alla sua discussione viene attribuito un punteggio massimo di sei punti, definiti dalla Commissione in base ai seguenti criteri di valutazione:

tipologia della tesi: compilativa, sperimentale, di ricerca innovativa;

elaborato scritto: rilevanza e pertinenza degli argomenti alla professione del dietista, a temi nutrizionali e della dietetica, metodologia adeguata, definizione del problema e dello scopo dello studio, chiarezza e completezza del testo, della bibliografia e del corredo iconografico, osservanza di norme editoriali e citazioni;

presentazione orale: iconografia, presentazione, efficacia della esposizione, padronanza dell'argomento, capacità critica e di sintesi, chiarezza espositiva e di comunicazione, intervento e partecipazione alla discussione;

apporto individuale: disponibilità, autonomia, impegno temporale e personale (parte su cui il Relatore informa la Commissione con giudizio motivato).

Il voto finale di laurea è espresso in centodecimi, con eventuale lode e particolare menzione per la pubblicazione. Il voto minimo di laurea è sessantasei/centodecimi. Il voto finale è costituito dalla somma:

- della media ponderata dei voti degli esami di profitto espressa in trentesimi

(che pesa per un 60% del voto finale);

- della media dei voti degli esami di tirocinio (che pesa per un 30% del voto finale);



- del voto espresso in trentesimi della prova tecnico-pratica (che pesa per un 10% del voto finale);
- del punteggio attribuito alla tesi (fino ad un massimo di 6 punti per una tesi sperimentale di elevata qualità).

La lode può essere attribuita con parere unanime della Commissione di Laurea ai candidati che abbiano conseguito 110/110 e almeno 2 lodi negli esami di profitto durante il corso di studi.

E' possibile conseguire la laurea anche in un tempo minore della durata normale del Corso di studio (tre anni), fatto salvo l'obbligo di avere completato tutte le attività di tirocinio e laboratorio.

Descrizione link: Regolamento del CdL per lo svolgimento della prova finale

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/informazioni-sul-corso.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: regolamento cdl dietistica



QUADRO B1.a

Descrizione del percorso di formazione

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO B1.b

Descrizione dei metodi di accertamento

25/09/2016

Metodi di accertamento utilizzati per valutare il conseguimento dei risultati attesi:

- test di ingresso (placement test) per l'inglese scientifico;
- tests di ingresso ai corsi delle professioni sanitarie e superamento di eventuali attività formative aggiuntive, ritenute necessarie dai Docenti, individuale..
- prove in itinere intermedie per valutare la capacità di comunicazione e lo stato di avanzamento nell'acquisizione di conoscenze e competenze, la capacità di assumere la responsabilità e rispondere del proprio operato;
- esami di profitto scritti e orali per gli insegnamenti che prevedono "ESAME" (con voto in trentesimi a giudizio della Commissione d'esame), volti ad accertare la conoscenza e la competenza acquisita dallo studente, la sua capacità di elaborare criticamente le informazioni apprese, di trasmetterle e di svilupparle, la capacità di relazione con i pari e i potenziali utenti, utilizzando tests a scelta multipla, prove scritte o orali con domande aperte, casi clinici simulati;
- esame strutturato oggettivo per verificare la capacità di definire le priorità degli interventi, personalizzando le scelte sulla base di preferenze e differenze delle persone assistite rispetto a valori, etnie e pratiche socio-culturali e tenendo conto degli aspetti normativi, legali, etici, sociali, economici ed organizzativi;
- analisi decisionale per valutare le proprie decisioni attraverso un approccio scientifico di risoluzione ai problemi, dimostrando di saperli analizzare, di proporre soluzioni e saper decidere in situazioni caratterizzate da conflitti e dilemmi;
- approfondimenti critici di specifici argomenti, tesine, presentazioni in aula su temi assegnati dal Docente, discussione critica collettiva della letteratura scientifica;
- prove scritte e orali in itinere per vari Insegnamenti che concorrono alla votazione finale, come 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 competenze tecniche specifiche professionali, con esercitazioni tipo "role playing" e strumenti informatizzati, digitali;
- project work per i "LABORATORI PROFESSIONALIZZANTI" (con conseguimento di idoneità),
- laboratori con prove individuali aventi per obiettivo la 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 intermedie 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 intermedie e quella finale.

Tali metodi accertano le capacità dello studente laureando Dietista di:

- utilizzare le conoscenze teoriche derivanti dalle scienze dietetiche, biologiche, psicologiche, comportamentali, legali e sociali e da altre discipline medico-cliniche per riconoscere i bisogni delle persone assistite nelle varie età e nelle diverse fasi della vita e saper intervenire formulando un intervento corretto;

- integrare le conoscenze teoriche e pratiche con le basi psicologiche, sociali ed educative utili per l'azione con individui di tutte le età, gruppi e comunità;
- utilizzare modelli teorici e di ruolo per facilitare lo sviluppo e l'adattamento nella promozione, nel mantenimento e nel recupero della salute dei soggetti;
- interpretare e applicare i risultati della ricerca scientifica, saperli comunicare ad altri e informare adeguatamente collaboratori, utenti e loro familiari;
- valutare i fabbisogni del singolo individuo e della comunità; analizzare e interpretare in modo accurato i dati raccolti, pianificare l'intervento, insieme agli utenti ed eventuali altri componenti del team professionale;
- effettuare interventi efficaci e basati sulle evidenze scientifiche consolidate mediante l'integrazione di conoscenze, abilità e attitudini con la capacità di relazione con l'utente;
- saper comunicare all'utente, adeguando il linguaggio e la modalità espositiva, per ottenere l'adesione al progetto d'intervento; saper comunicare con i collaboratori;
- valutare i progetti di intervento e i risultati, stabilendo indicatori di outcome e operando, al termine, una revisione critica dell'intervento.

QUADRO B2.a	<b>Calendario del Corso di Studio e orario delle attività formative</b>
-------------	---

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

QUADRO B2.b	<b>Calendario degli esami di profitto</b>
-------------	---

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

QUADRO B2.c	<b>Calendario sessioni della Prova finale</b>
-------------	---

<http://www.dietistica.unimore.it/site/home/tesi-esame-di-stato.html>

QUADRO B3	<b>Docenti titolari di insegnamento</b>
-----------	---

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
----	---------	---------------	--------------	--------------	-------	---------	-----	----------------------------------

Anno di

ANTONELLI

1.	MED/49	corso 1	Altre attività 1 anno <a href="#">link</a>	ANDREA	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	PA	4	32
3.	BIO/13	Anno di corso 1	Biologia applicata ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	CARRA SERENA	PA	2	16
4.	CHIM/10	Anno di corso 1	Chimica degli alimenti ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	BERTELLI DAVIDE	RU	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>	MARRACCINI CHIARA		5	40
6.	CHIM/10	Anno di corso 1	Corso opzionale: prodotti dietetici <a href="#">link</a>	PLESSI MARIA	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	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>	ROVESTI SERGIO	PA	3	24
9.	BIO/17	Anno di corso 1	Istologia ( <i>modulo di Biologia, istologia e biochimica</i> ) <a href="#">link</a>	MARMIROLI SANDRA	PA	1	8
10.	MED/49	Anno di corso 1	Laboratorio professionalizzante 1 anno <a href="#">link</a>	CARUBBI FRANCESCA	PA	1	20
11.	MED/07	Anno di corso 1	Microbiologia ( <i>modulo di Microbiologia e igiene</i> ) <a href="#">link</a>	PEPPOLONI SAMUELE	PA	4	32
12.	MED/49	Anno di corso 1	Principi di dietetica ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	TONI SILVIA		3	24
13.	AGR/15	Anno di corso 1	Scienze delle tecnologie alimentari ( <i>modulo di Scienze degli alimenti</i> ) <a href="#">link</a>	ANTONELLI ANDREA	PO	1	8
14.	MED/49	Anno di corso 1	Tirocinio 1 anno <a href="#">link</a>	TONI SILVIA		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

Link inserito: <http://www.unimore.it/ateneo/biblioteche.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: Biblioteca Universitaria di Area Medica

QUADRO B5

Orientamento in ingresso

Il CdS partecipa al Progetto Orientamento di Ateneo, un percorso strutturato di azioni, iniziative e servizi di orientamento pre-universitario dedicato agli studenti diplomandi e di quarta classe di scuola secondaria. È proposto agli Istituti di Istruzione Superiore che, per aderire, devono sottoscrivere una convenzione di durata biennale con l'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia. Gli obiettivi sono: intensificare la collaborazione scuola-università; favorire la continuità tra il percorso scolastico e quello universitario; educare gli studenti a compiere scelte consapevoli permettendo la conoscenza del sistema universitario, dei possibili sbocchi professionali dei corsi, dei requisiti e della preparazione richiesta nei corsi di studio, nel rispetto delle personali aspettative; ridurre gli effetti negativi della dispersione studentesca, in particolare nel primo anno di università e permettere la scelta più adeguata all'individuo prima dell'immatricolazione. Le informazioni sono reperibili alla pagina:

<http://www.orientamento.unimore.it/site/home/orientamento-allo-studio-e-tutorato.html>

Il CdS prende parte alle iniziative e alle molteplici giornate "Open Day", sia a Reggio Emilia che a Modena, organizzate dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia, durante le quali Docenti universitari, coadiuvati da Tutor didattici, neolaureati e da Studenti universitari, illustrano le caratteristiche e le finalità formative dei Corsi, gli sbocchi occupazionali e le modalità di accesso, oltre ad offrire la possibilità di visitare le strutture didattiche. IICdL partecipa alle iniziative "Mi piace UNIMORE" organizzate dall'Ateneo per illustrare i CdL d'Ateneo. Inoltre, a richiesta degli interessati, i Tutor del Corso si rendono disponibili per incontri individuali di orientamento, previo appuntamento, contattando la Segreteria Didattica del CdS via mail a: [cdl\\_dietistica@unimore.it](mailto:cdl_dietistica@unimore.it)

Gli studenti disabili o con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) possono ottenere dall'Università di Modena e Reggio Emilia e da ER-GO Azienda Regionale per il Diritto agli Studi Superiori interventi integrativi ad altre provvidenze eventualmente richieste dallo studente, sia di natura economica che di servizi di supporto, personalizzati in relazione al deficit individuale. Tali interventi possono tradursi in servizio di accoglienza e integrazione nel mondo universitario, di trasporto, di alloggio presso strutture universitarie specificamente attrezzate, di supporto alla didattica (ausili informatici, tutors alla pari e tutors didattici, servizio accoglienza disabili, laboratori, abbattimento di barriere architettoniche).

25/09/2016

Gli studenti del 1° anno, superato il test di ingresso e 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 idoneative a cura del Servizio di Sorveglianza Sanitaria dell'Az. Policlinico Modena e che ogni studente dovrà svolgere in modalità FAD il Corso di Formazione alla prevenzione ed 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 e identificare le azioni individuali di supporto e assistenza per gli studenti.

Sono state previste attività didattiche aggiuntive (OFA) come tutorato individuale e formazione a distanza, per colmare eventuali lacune degli studenti in relazione ai pre-requisiti degli insegnamenti, in ingresso, organizzate dai Docenti interessati e da Coordinatore e tutors del Corso di laurea in base ai percorsi pre-universitari individuali e ai punteggi ottenuti nelle prove di ammissione alle lauree sanitarie. I Docenti del primo anno di corso effettuano valutazioni / tests durante i primi incontri con i nuovi immatricolati, per valutare il possesso delle conoscenze di base, il possesso dei prerequisiti per l'insegnamento al fine di attribuire agli studenti le attività formative aggiuntive OFA, in particolare per chimica e fisica. Il Consiglio di CdL ha approvato tale procedura, che non si è resa ancora necessaria, data l'elevata selezione degli studenti all'ingresso, ogni anno ai vertici della graduatoria dell'esame d'ammissione ai corsi delle professioni sanitarie.

## 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 <sup>25/09/2016</sup> per verificare gli esami sostenuti, invitandoli ad esplicitare le problematiche incontrate nello studio delle discipline teorico-pratiche e fornendo strumenti e assistenza allo studente. E' 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 e dei laboratori 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.

I Docenti sono disponibili per gli incontri con gli studenti in base ai calendari pubblicati sulla propria pagina personale e sul sito del CdL.

Entro il primo semestre del terzo anno il Coordinatore verifica che tutti gli studenti abbiano scelto gli argomenti di tesi e concordato i progetti con i relativi Relatori.

La guida per lo svolgimento della tesi è disponibile sul sito del Corso di laurea.

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/tesi-esame-di-stato.html>

25/09/2016

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, oltre ad attività di gruppo con role playing e simulazioni.

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. Il rapporto di tutoraggio è pari a 2 studenti: 1 dietista tutornelle scuole.

Il tirocinio clinico del 2° anno (al 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.

I due Tutors dietisti borsisti regionali assegnati al CdL in Dietistica sono responsabili dell'assistenza agli studenti e della organizzazione e gestione del tirocinio per gli studenti del primo e del secondo anno di corso.

*In questo campo devono essere inserite tutte le convenzioni per la mobilità internazionale degli studenti attivate con Atenei stranieri, con l'eccezione delle convenzioni che regolamentano la struttura di corsi interateneo; queste ultime devono invece essere inserite nel campo apposito "Corsi interateneo".*

*Per ciascun Ateneo straniero convenzionato, occorre inserire la convenzione che regola, fra le altre cose, la mobilità degli studenti, e indicare se per gli studenti che seguono il relativo percorso di mobilità sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo. In caso non sia previsto il rilascio di un titolo doppio o multiplo con l'Ateneo straniero (per esempio, nel caso di convenzioni per la mobilità Erasmus) come titolo occorre indicare "Solo italiano" per segnalare che gli studenti che seguono il percorso di mobilità conseguiranno solo il normale titolo rilasciato dall'ateneo di origine.*

*I corsi di studio che rilasciano un titolo doppio o multiplo con un Ateneo straniero risultano essere internazionali ai sensi del DM 1059/13.*

Anche per l'A.A. 2015-2016 e per l'AA 2016-17 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 dando disponibilità per un posto per ogni AA, fino ad ora non attribuiti, date anche le peculiarità della Dietistica, che non determina richieste da parte di studenti cinesi .

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. Sono in corso contatti per convenzione con l'Università di Tarragona, Spagna. 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 italiani e quelli di altri paesi e dalla necessità di effettuare il tirocinio secondo requisiti e standard difficilmente replicabili in altri Paesi per la diversa durata dei Corsi di dietista.

Sono in corso azioni per organizzare periodi di formazione professionalizzante per gli studenti del 2° e 3° anno nell'ambito di Progetti Erasmus con sedi accademiche europee dove la figura del dietista ha un ruolo centrale nella prevenzione sanitaria e nella nutrizione clinica.

*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. 27/09/2016

Uno specifico incontro con le Associazioni dei dietisti è organizzato e svolto annualmente, a marzo, per consentire agli studenti dietisti approfondimenti sulle possibilità lavorative successive. Nell'incontro con ANDID regionale le Dietiste professioniste illustrano le possibilità occupazionali del Dottore Dietista in ambito regionale e le modalità di accesso alla libera professione.

Il Coordinatore AFP mantiene rapporti con aziende, enti pubblici e privati che richiedono laureati in dietistica e comunica ai neolaureati eventuali proposte di lavoro.

Il CdL partecipa a tutte le iniziative UNIMORE per l'accompagnamento al lavoro (MoreJobs, annuale) per favorire l'incontro tra studenti del terzo anno di corso e neolaureati con Parti interessate, potenziali datori di lavoro.

E' in programma con le Aziende di ristorazione collettiva a sede regionali, già collaboranti con il CdL, l'incremento dei periodi di tirocinio in aziende del settore e la partecipazione ad un corso di formazione dedicato alla ristorazione collettiva, come attività opzionale a scelta dello studente.

## 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 18.3.2015 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. 23/02/2016



Tale incontro si ripete annualmente, anche nel 2016, in data 15.3.2016.

La partecipazione a tutti gli eventi UNIMORE volti all'orientamento al lavoro e ai corsi post-laurea, l'incontro con le parti interessate per la valutazione e il miglioramento dell'offerta formativa, sono altre occasioni per favorire le possibilità di raccordo tra corso di laurea e mondo del lavoro.

## QUADRO B6

### Opinioni studenti

La soddisfazione degli studenti è espressa dalle valutazioni positive dei docenti "decisamente SI" e "più SI" che NO" rispetto al <sup>30/09/2016</sup> totale e la bassa percentuale dei giudizi negativi. In particolare:

- Il materiale didattico fornito dal docente per lo studio della materia risulta adeguato e il giudizio è costante negli ultimi 3 anni accademici; in particolare i dati (positivi pari a 94%) sono migliori di quelli ottenuti in altri CdL del dipartimento e migliori di quelli di Ateneo. La soddisfazione complessiva degli studenti è superiore a 90% del totale.
  - Gli orari di svolgimento dell'attività didattica sono rispettati: negli ultimi 3 anni accademici i giudizi positivi sono sempre superiori al 95%; in particolare i giudizi degli ultimi tre anni 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 positivo è costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori al 97%); i giudizi 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 costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori al 93%) e migliori di quelli di altri CdL del dipartimento e di Ateneo.
  - Le aule in cui si svolgono le lezioni sono adeguate: il giudizio è costante negli ultimi 3 anni accademici: i giudizi positivi sono superiori al 90%, migliori di quelli espressi da studenti di altri CdL del Dipartimento di appartenenza e di quelli medi di Ateneo.
- Tra i laureati, solo in questo ultimo anno il carico didattico complessivo è ritenuto non adeguato da circa 50% dei rispondenti, in controtendenza rispetto agli anni precedenti, quando i giudizi negativi erano nulli. Questo dato merita approfondimento ed azioni che saranno valutate nel RAR.

Lo studente dichiara di essere complessivamente soddisfatto di come si è svolto ogni insegnamento e il giudizio positivo rimane costante negli ultimi 3 anni accademici (i giudizi positivi sono superiori a 91%) e spesso 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. Si preferisce riportare il dato relativo agli ultimi tre anni in modo aggregato dato il piccolo numero di studenti per anno.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035530.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

## QUADRO B7

### Opinioni dei laureati

- Soddisfazione complessiva dei laureati: il grado di soddisfazione espresso dai laureati è molto buono; il giudizio si conferma <sup>01/10/2016</sup> intorno all'84% nel 2015 (considerando la somma dei "Sì" e dei "Più Sì che no"); nei 3 ultimi anni accademici è sempre molto elevato. In particolare, la somma dei giudizi decisamente sì e più sì che no relativa agli ultimi tre anni è superiore alla media nazionale della classe SNT/3 e in linea con quella della Facoltà di Medicina e quella di Ateneo. La regolarità degli studi è totale. Nel 2015 il 100% dei laureati si è laureato in corso e con un elevato punteggio medio di votazioni agli esami e alla laurea.

- Soddisfazione dei Docenti: il grado di soddisfazione espresso dai laureati è ottimo (100%, nessun decisamente NO) ed è costante nei 3 anni accademici precedenti (dato migliore rispetto a quello medio della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e nazionale della classe SNT/3).
- Sostenibilità del carico didattico degli insegnamenti: nel 2014 i laureati affermano che il carico didattico è assolutamente sostenibile (la somma dei "Decisamente sì" e dei "Più Sì che no" è pari al 100%), mentre nel 2015 solo 50% dei rispondenti lo afferma. Il dato medio dei tre anni è comunque superiore a quello medio della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e nazionale della classe SNT/3. Tuttavia la variabilità dei giudizi dei laureati nelle tre coorti di riferimento merita un'analisi approfondita da parte del CdS, per le eventuali azioni migliorative proponibili, che saranno riportate nel RAR.
- Reiscrizione all'università: a questa domanda gli studenti hanno dato una risposta positiva; infatti il dato è in miglioramento nel 2014 e nel 2015 rispetto al 2013. In particolare, nell'A.A. 2014 il 62.7% dei laureati si sarebbe reiscritto allo stesso corso dello stesso Ateneo, nell'A.A. 2015 rifarebbe la stessa scelta il 66%. Nessuno avrebbe scelto altro corso in altra sede. Nessun studente dichiara che non si reiscriverebbe all'Università. Il dato per il CdS è in linea con quello nazionale della classe SNT/3, di poco inferiore a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.
- Adeguatezza delle aule: il giudizio è pienamente positivo, ma variabile; nel 2015 solo il 66.6 dei laureati ritiene le aule adeguate, mentre nel 2014 lo affermava la totalità dei laureati ( il 100%, sommando le risposte "Sempre adeguate" e "Spesso adeguate"); nel 2013 lo affermava il 71,4%. Il dato medio è comunque segno di elevata soddisfazione e migliore rispetto a quello della Facoltà di Medicina, dell'Ateneo e al dato nazionale della classe SNT/3. L'attribuzione e la gestione delle aule dipendono da organi di Ateneo e di Dipartimento.
- Percentuale di frequenza delle lezioni: il regolamento del CdL in Dietistica prevede la frequenza obbligatoria alle lezioni; pertanto il 100% dei laureati ha sempre avuto una frequenza superiore al 75% del monte ore, come richiesto dal Regolamento per l'attribuzione della firma di frequenza al corso.
- Lavoro durante gli studi: il 62% dei laureati dichiara di non avere svolto esperienze di lavoro (continuità a tempo pieno, a tempo parziale, occasionale) durante il corso di studi, negli ultimi tre anni. Tale dato è superiore a quello nazionale della classe SNT/3, simile a quello della Facoltà di Medicina; data l'obbligatorietà della frequenza, risulta inferiore a quello di Ateneo, che include corsi senza obbligo di frequenza.
- Adeguatezza del materiale didattico per la preparazione degli esami: i laureati ritengono che il materiale didattico sia adeguato; in particolare, la gran parte degli studenti afferma che lo è "sempre o quasi sempre o per più di metà esami".
- Organizzazione degli esami: i laureati ritengono che l'organizzazione degli esami sia soddisfacente; in particolare, il 37,% afferma che lo è "sempre o quasi sempre" e il 58% "Per più di metà esami". Il dato è migliore rispetto a quello della Facoltà di Medicina e al dato di Ateneo.
- Risultato degli esami rispecchia la preparazione dello studente: il 37,5% dei laureati afferma che il risultato degli esami ha rispecchiato la propria preparazione, un altro 37,% dichiara che lo rispecchia per "Per più di metà esami". Il dato è superiore rispetto a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.
- Adeguatezza della supervisione della prova finale: i laureati ritengono che la supervisione della preparazione della prova finale, in particolare della tesi, sia "decisamente" adeguata per l'87,5%. Il dato è in linea con quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.
- Periodi di studio all'estero: nel 2014 è aumentato il numero di studenti che hanno svolto un periodo di studi all'estero (dal 7% al 12,5%), per iniziativa personale. Il dato è in linea con quello della Facoltà di Medicina e superiore a quello nazionale della classe SNT/3, ma differente come modalità di organizzazione, cioè si colloca nell'ambito di progetti o programmi Europei individuali.
- Supporto dell'Università per le attività di studio all'estero: non vi sono risposte disponibili per questa domanda. Nessuno studente ha svolto periodi all'estero nell'ambito di programmi universitari convenzionati.

- Tirocini/stage: tutti gli studenti hanno frequentato tirocini professionalizzanti obbligatori in strutture ospedaliere e/o extra ospedaliere convenzionate con il CdL in Dietistica. Il 100% dei laureati ha dichiarato di aver svolto tirocini/stage riconosciuti dal CdS. La bassa percentuale di risposte rende il dato meno significativo, ma il dato è in linea con quello della Facoltà di Medicina e superiore a quello nazionale della classe SNT/3.

- Supporto fornito dall'Università per l'attività di tirocinio/stage: le risposte dei laureati a questa domanda confermano il fatto che tutti gli studenti hanno svolto tirocini/stage e che l'Università ha fornito un supporto adeguato; infatti, la somma delle risposte "Decisamente sì" e "Più sì che no" è pari al 100%. il dato è superiore a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035530.html>

Pdf inserito: [visualizza](#)

Descrizione Pdf: profilo laureati Dietistica Indagine Alma laurea dati 2016



## QUADRO C1

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

27/09/2016

- Numero degli immatricolati degli ultimi 3 anni Accademici: 32

Le domande di ammissione, in costante aumento negli ultimi anni, sono in media 350 a fronte dei 10 posti/anno + 3 per extracomunitari attribuiti (dal MIUR e dalla Regione) all'Ateneo di Modena. Studenti frequentanti nell' AA 2015-16 n. 32.

- Provenienza degli immatricolati: negli ultimi anni la percentuale degli studenti provenienti dalle province di Modena e Reggio E. è pari al 86.6%, (dato simile a quello della Facoltà di Medicina, ma superiore alla media d'Ateneo); quelli provenienti da altre province limitrofe o altra regione sono il 13.4%. Studenti stranieri rappresentano in media il 3.3% nell'ultimo triennio.

- Scuole di provenienza degli immatricolati: negli ultimi anni la percentuale media di provenienza dai licei sul totale degli scritti è del 70% (% superiore sia a quello della Facoltà di Medicina che alla media d'Ateneo), il 23% proviene da Istituti Tecnici.

- Voto medio del diploma di scuola superiore nell'ultimo AA è pari a 93.4/100 (superiore a quello della Facoltà di Medicina e alla media d'Ateneo) e il voto medio nel triennio è pari a 83.2/100; tale dato attesta l'elevata selezione degli studenti ai tests di ammissione in ingresso.

- La media di abbandoni al 1° anno negli ultimi 3 anni è pari a 6.7% (inferiore alla media della Facoltà di Medicina e molto inferiore a quella di Ateneo). Nell'ultimo anno il 100% degli studenti immatricolati al primo anno è in corso e iscritto al 2° anno. Dispersione e tasso di abbandoni sono in calo costante, circa il 10% nell'ultimo triennio; risultano molto inferiori alla media di Ateneo e della Facoltà di Medicina; la motivazione per l'abbandono al primo anno è stata il ripescaggio per l'immatricolazione a un CdL in Medicina e Chirurgia. Non ci sono studenti immatricolati inattivi nell'ultimo AA.

- I CFU medi acquisiti dagli studenti per anno sono in costante aumento; i dati percentuali dei CFU conseguiti per anno (91.3% al primo anno, 95.8% al secondo anno e 98.6% al terzo anno) attestano la sostenibilità del carico didattico e confermano che lo studente è seguito nel triennio in modo da permettergli il completamento del percorso di studi previsto. Il dato percentuale è decisamente superiore a quello della Facoltà di Medicina e alla media d'Ateneo.

In particolare, il voto medio degli esami dei 3 anni è pari a 28.2 su 30 ed è superiore sia a quello della Facoltà di Medicina che alla media d'Ateneo.

- La percentuale dei laureati in corso negli ultimi cinque anni è stata pari a 82.1%, valore molto al di sopra della media dell'Ateneo ed è in aumento negli ultimi anni. Il dato è superiore alla media nazionale della Classe SNT/3 delle Professioni Sanitarie. La modesta dispersione è iniziale e dovuta al trasferimento al CdL in Medicina e Chirurgia di studenti già immatricolati al primo anno, avvenuta oltre le scadenze utili per permettere immatricolazioni sostitutive.

- Il tempo medio alla laurea è pari a 3 anni e il voto medio della laurea è pari a 108.5 su 110 (dati decisamente migliori rispetto a quelli di Facoltà, di Ateneo e della Classe 3 delle Professioni Sanitarie a livello nazionale).

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' consapevole e responsabile della propria scelta in ingresso, grazie anche alle politiche di orientamento e di assistenza implementate; è assistita costantemente durante il triennio da tutors e docenti e ottiene ottimi risultati nel percorso di studi e ottimi risultati in uscita.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035530.html>

27/09/2016

- Indagine occupazionale a 1 anno dalla laurea (secondo Almalaurea): negli ultimi anni la percentuale media di occupazione è progressivamente aumentata: 12.5% dei laureati è iscritto a laurea magistrale, 75% lavora, il 100% dei maschi lavora rispetto al 71% delle femmine laureate; la percentuale di occupazione è da anni maggiore rispetto a quella media di Facoltà di Medicina, di Ateneo e di altri CdL della classe 3 a livello nazionale.

- Tasso di disoccupazione medio (secondo ISTAT): nel 2014 il tasso di disoccupazione sec. ISTAT è pari a 0%; è pari a 3.6% negli ultimi 3 anni (inferiore alla media della Facoltà di Medicina, di Ateneo e di altri CdL della classe SNT/3 a livello nazionale); il tasso occupazionale è quindi molto elevato.

- Lavoro attuale rispetto al lavoro prima della laurea: nell'ultimo anno ha iniziato il lavoro dopo la laurea l'83% dei laureati. Questi dati, variabili nei vari AA, riflettono la scarsa occupazione in altri lavori durante il corso di studi, conseguente all'obbligo di frequenza, per cui gran parte dei laureati inizia dopo la laurea il lavoro di Dietista. In anni precedenti alcuni laureati erano in possesso di una laurea precedente a quella in Dietistica oppure svolgevano lavori saltuari/ occasionali durante il corso di studi. Alcuni studenti proseguono corsi di studio per laurea magistrale.

- Utilizzo delle competenze acquisite con la laurea: negli ultimi anni è progressivamente aumentato il numero dei laureati (passando dal 68% del 2012 al 75% nel 2013 al 100% nel 2014) che dichiara di utilizzare "in misura elevata" le competenze acquisite con la laurea e si è azzerata la risposta "Per niente". Il dato medio è superiore a quello della media nazionale della Classe SNT3 e superiore a quello della Facoltà di Medicina e di Ateneo relativamente all'ultimo AA.

- Efficacia della laurea e soddisfazione per il lavoro svolto dopo la laurea: negli ultimi 3 anni è costantemente elevato il numero dei laureati che ritiene adeguata e efficace la laurea, pari a 83.3% nell'ultimo anno. Anche il livello di soddisfazione per il lavoro svolto negli ultimi 3 anni è aumentato da 7,6 a 7,7 (rapportato a una scala da 1 a 10 punti); il dato medio (7,6) è superiore a quello medio nazionale della Classe SNT3 delle professioni sanitarie ed è in linea con il valore medio della Facoltà di Medicina, ma lievemente inferiore a quello di Ateneo. La totalità dei laureati è impiegata nel settore dei Servizi. Solo il 16,7% ha un'occupazione stabile, la maggior parte dei laureati svolge attività collaborative o libera professione.

Il CdL ha fornito allo studente dietista una formazione complessiva di elevato livello, che è immediatamente spendibile nel mondo del lavoro. Lo studente dichiara di essere soddisfatto del proprio lavoro, che gli permette di applicare le competenze acquisite nel Corso di studio.

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. Pertanto, nell'arco di 3 anni queste occupazioni gli consentono di essere economicamente autonomo e soddisfatto delle competenze acquisite durante il corso di studi. Solo una piccola percentuale di neolaureati a 1 anno dalla laurea cerca lavoro o è impegnato nella formazione accademica di livello superiore; ciò conferma gli ottimi sbocchi occupazionali dei neolaureati Dietisti UNIMORE, che dichiarano di utilizzare le competenze acquisite con la laurea in percentuale molto elevata.

Descrizione link: tabelle e dati per statistiche PQA

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/area-riservata/dati/articolo56035530.html>

27/09/2016

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 durante il corso di studio.

Le consultazioni con le Parti interessate effettuate in data 12 febbraio 2015 e 15.12.2015 dalla Facoltà di Medicina e Chirurgia UNIMORE per i Corsi di Studio delle Professioni Sanitarie dell'Ateneo hanno permesso di ottenere opinioni di enti e aziende che hanno ospitato studenti di Dietistica per tirocini e stage. Alle parti interessate invitate all'evento è stato distribuito un questionario per rilevare le aspettative e le eventuali richieste di integrazione e modifiche dell'offerta formativa dei Corsi di Studio. Le parti interessate a Dietistica, rappresentate da aziende di ristorazione e aziende sanitarie locali provinciali, hanno confermato l'apprezzamento per la formazione del dietista UNIMORE. I questionari cartacei ad hoc predisposti per la valutazione del corso da parte delle Parti interessate a Dietistica sono stati restituiti in numero troppo esiguo (2) per una valutazione statistica. Dalle aziende di ristorazione è giunta la proposta di ampliamento dei tirocini nell'ambito della ristorazione collettiva e dell'aumento dei posti per studenti al Corso di laurea in Dietistica UNIMORE.

L'Ateneo di Modena e Reggio Emilia si sta attivando per predisporre una rilevazione omogenea sulle opinioni di enti ed imprese e tirocinanti. In precedenza sono stati somministrati questionari in forma cartacea per analisi spot che hanno rilevato la soddisfazione di enti e imprese (in particolare le aziende di ristorazione e le strutture sanitarie di Dietetica) per il livello formativo degli studenti tirocinanti e dei laureati del corso di laurea in Dietistica dell'Ateneo di Modena e Reggio Emilia.



## QUADRO D1

### Struttura organizzativa e responsabilità a livello di Ateneo

27/09/2016

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alla riforma Gelmini, anche in seguito all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato di un sistema di Assicurazione della Qualità che si articola all'interno della Facoltà, oltre che all'interno dei Dipartimenti e dei CdS. La Prof.ssa Chiara Frassinetti è Responsabile Assicurazione Qualità della Facoltà di Medicina e Chirurgia. La sua funzione è quella di interagire sia con i Responsabili della Qualità della Didattica nominati dai singoli Dipartimenti e dai singoli CdS, che con il Presidio di Qualità di Ateneo. Il Responsabile della Qualità può avvalersi della collaborazione di un gruppo per l'AQ. Il gruppo di gestione AQ è responsabile della elaborazione del Rapporto Annuale del Riesame (RAR), del Rapporto Ciclico del Riesame (RCR), della programmazione delle attività didattiche e della elaborazione di tutte quelle informazioni richieste dall'Ateneo e dal MIUR. Si riunisce periodicamente per monitorare e valutare eventuali criticità o situazioni da monitorare.

Link inserito: <http://www.presidioqualita.unimore.it/site/home/il-pqa/struttura-organizzativa-aq.html>

## QUADRO D2

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

27/09/2016

L'Ateneo, nella nuova configurazione conseguente alle recenti riforme e all'istituzione dell'ANVUR, si è dotato 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.

Il Gruppo di gestione AQ del CdS è nominato dal Consiglio del CdS ed è composto dal Presidente CdS, dal Segretario del CdS, da membri Docenti del CdL, Tutors, studenti del CdL, elencati a parte e aggiornati sul sito: [www.dietistica.unimore.it](http://www.dietistica.unimore.it).

Attualmente ne fanno parte:

- prof.ssa Francesca Carubbi (Presidente)
- dr.ssa Patrizia Pedrazzi (Coordinatore AFP)
- dr. Massimo Pellegrini (Segretario)
- prof. Marco Bertolotti
- prof. Giuseppe Biagini
- prof.ssa Anna Vittoria Mattioli
- prof.ssa Giulia Curia
- prof. Sergio Rovesti
- prof. Samuele Peppoloni
- studente Borghi Matteo rappresentante degli studenti terzo anno
- studentessa Zaikina Lyudmila rappresentante degli studenti del secondo 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 almeno 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;
- 4) è coadiuvato dalle tutors dietiste borsiste Dr. Toni Silvia e dr. Maddalena Marchiò responsabili delle attività formative di tirocinio, presenti agli incontri.

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 entro le scadenze prefissate;
- monitorare lo stato di avanzamento delle azioni di miglioramento definite nei rapporti di riesame (con cadenza trimestrale);
- monitorare lo stato di soddisfacimento dei requisiti di trasparenza entro l'AA;
- verificare l'attuazione del piano didattico e delle attività formative e valutare gli indici di performance del corso (a cadenza annuale).

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.

Descrizione link: sistema di gestione AQ

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/assicurazione-della-qualita.html>

#### QUADRO D3

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

27/09/2016

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 provvede alla organizzazione e alla programmazione delle attività didattiche, nonché alla verifica e al monitoraggio delle azioni programmate (in base alle relative scadenze) in accordo con la Facoltà di Medicina e il Dipartimento di afferenza.

I Verbali del Consiglio di CdL contengono le decisioni e gli adempimenti previsti e sono consultabili nella Sezione riservata del sito del CdL in Dietistica.

Il Riesame viene portato a termine entro il 31/1 e tiene conto delle indicazioni, proposte, modifiche suggerite da Parti interessate, Studenti e Docenti e dal Comitato di indirizzo. Nel periodo di conduzione del Riesame, il Gruppo AQ si riunisce con maggiore frequenza per la redazione del Rapporto di Riesame, anche in via telematica. Sono indicate nel RAR le responsabilità individuali per le azioni concordate e i tempi per le inerenti valutazioni.

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 per essere approvato dal Consiglio di Corso di laurea e dal Consiglio di Dipartimento entro la scadenza del 31/1 di ogni anno

Link inserito: <http://www.dietistica.unimore.it/site/home/assicurazione-della-qualita.html>

#### QUADRO D4

#### Riesame annuale

27/09/2016

Il RAR viene compilato con periodicità annuale facendo riferimento al triennio precedente la data di compilazione. A partire dal 2014 è prevista una verifica delle criticità e delle azioni correttive emerse dalla stesura del RAR.



La CD valuterà le attività svolte nell'AA:

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 tutors di ogni anno di corso) 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 coadiuvato dai tutors borsisti responsabili di tirocinio di primo e secondo anno).
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 chiede il parere dei rappresentanti degli studenti nell'ottica di ottimizzare la didattica (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 coadiuvato dai tutors responsabili di tirocinio del primo e secondo anno).
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 ); monitoraggio e implementazione delle attività in uscita, delle comunicazioni con i neolaureati per il percorso post-laurea e identificazione delle iniziative di accompagnamento al laureato in uscita.

Pdf inserito: [visualizza](#)

QUADRO D5

Progettazione del CdS

QUADRO D6

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



## Informazioni generali sul Corso di Studi

<b>Università</b>	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA
<b>Nome del corso in italiano</b>	Dietistica (abilitante alla professione sanitaria di Dietista)
<b>Nome del corso in inglese</b>	Dietistic
<b>Classe</b>	L/SNT3 - Professioni sanitarie tecniche
<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

## Corsi interateneo

*Questo campo dev'essere compilato solo per corsi di studi interateneo,*

*Un corso si dice "interateneo" quando gli Atenei partecipanti stipulano una convenzione finalizzata a disciplinare direttamente gli obiettivi e le attività formative di un unico corso di studio, che viene attivato congiuntamente dagli Atenei coinvolti, con uno degli Atenei che (anche a turno) segue la gestione amministrativa del corso. Gli Atenei coinvolti si accordano altresì sulla parte degli insegnamenti che viene attivata da ciascuno; e dev'essere previsto il rilascio a tutti gli studenti iscritti di un titolo di studio congiunto (anche attraverso la predisposizione di una doppia pergamena - doppio titolo).*

*Un corso interateneo può coinvolgere solo atenei italiani, oppure atenei italiani e atenei stranieri. In questo ultimo caso il corso di studi risulta essere internazionale ai sensi del DM 1059/13.*

*Corsi di studio erogati integralmente da un Ateneo italiano, anche in presenza di convenzioni con uno o più Atenei stranieri che, disciplinando essenzialmente programmi di mobilità internazionale degli studenti (generalmente in regime di scambio), prevedono il rilascio agli studenti interessati anche di un titolo di studio rilasciato da Atenei stranieri, non sono corsi interateneo. In questo caso le relative convenzioni non devono essere inserite qui ma nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5 della scheda SUA-CdS.*

*Per i corsi interateneo, in questo campo devono essere indicati quali sono gli Atenei coinvolti, ed essere inserita la convenzione che regola, fra le altre cose, la suddivisione delle attività formative del corso fra di essi.*

*Qualsiasi intervento su questo campo si configura come modifica di ordinamento. In caso nella scheda SUA-CdS dell'A.A. 14-15 siano state inserite in questo campo delle convenzioni non relative a corsi interateneo, tali convenzioni devono essere spostate nel campo "Assistenza e accordi per la mobilità internazionale degli studenti" del quadro B5. In caso non venga effettuata alcuna altra modifica all'ordinamento, è sufficiente indicare nel campo "Comunicazioni dell'Ateneo al CUN" l'informazione che questo*

spostamento è l'unica modifica di ordinamento effettuata quest'anno per assicurare l'approvazione automatica dell'ordinamento da parte del CUN.

Non sono presenti atenei in convenzione

## 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>	Scienze della vita 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 Studi linguistici e culturali Scienze fisiche, informatiche e matematiche

## Docenti di Riferimento

N.	COGNOME	NOME	SETTORE	QUALIFICA	PESO	TIPO SSD	Incarico didattico
1.	BERTOLOTTI	Marco	MED/09	PO	.5	Base/Caratterizzante	1. Medicina interna 2. Nutrizione clinica
2.	BIAGINI	Giuseppe	BIO/09	PA	.5	Base	1. Seminari Fisiologia renale 2. Fisiologia umana
3.	CARUBBI	Francesca	MED/49	PA	1	Caratterizzante	1. Seminari e tecniche dietetiche 2. Laboratorio dietetico-informatico 3. Malattie metaboliche 4. Corso "ricerca informazione scientifica" 5. Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare 6. Dietoterapia 7. Laboratorio professionalizzante 1 anno
4.	FERRARO	Diana	MED/26	RD	.5	Caratterizzante	1. Neurologia
5.	FERRETTI	Marzia	BIO/16	PA	1	Base	1. Anatomia umana

6.	MUSSI	Chiara	MED/09	RU	.5	Base/Caratterizzante	1. Geriatria
7.	PELLEGRINI	Massimo	MED/49	RU	1	Caratterizzante	1. Dietologia valutazione stato nutrizionale 2. Corso opzionale: nutrizione e sport
8.	PEPPOLONI	Samuele	MED/07	PA	.5	Base/Caratterizzante	1. Microbiologia
9.	ROCHIRA	Vincenzo	MED/13	RU	.5	Caratterizzante	1. Endocrinologia

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

requisito di docenza (incarico didattico) verificato con successo!

## Rappresentanti Studenti

COGNOME	NOME	EMAIL	TELEFONO
ANNOVI	GIULIA	72256@studenti.unimore.it	
BORGHI	MATTEO	matte92borghi@gmail.com	
ZAIKINA	LYUDMILA	35402@studenti.unimore.it	

## Gruppo di gestione AQ

COGNOME	NOME
Bertolotti	Marco
Biagini	Giuseppe
Carubbi	Francesca
Curia	Giulia
Marchio'	Maddalena
Mattioli	Anna Vittoria
Pedrazzi	Patrizia
Pellegrini	Massimo

Peppoloni	Samuele
Rovesti	Sergio
Toni	Silvia

## Tutor

COGNOME	NOME	EMAIL
MARCHIO'	Maddalena	maddaguaraldi@yahoo.it
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	
PINCA	Jenny	
MILORO	Clelia	
SIMONINI	Tiziana	
PERSI	Ylenja	
PASSALACQUA	Marilena	
PALUMBO	Patrizia	
ROVESTI	Susanna	

MONZALI	Elisa
BONFATTI	Piera

## Programmazione degli accessi

Programmazione nazionale (art.1 Legge 264/1999)	Si - Posti: 18
Programmazione locale (art.2 Legge 264/1999)	No

## 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	03/10/2016
Utenza sostenibile ( <b>immatricolati previsti</b> )	18

### 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** 14-400^2015^PDS0-2015^171

**Massimo numero di crediti riconoscibili** 12 *DM 16/3/2007 Art 4 Nota 1063 del 29/04/2011*

**Corsi della medesima classe**

- Igiene dentale (abilitante alla professione sanitaria di Igienista dentale)
- Tecniche di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare)
- Tecniche di laboratorio biomedico (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di laboratorio biomedico)
- Tecniche di radiologia medica, per immagini e radioterapia (abilitante alla professione sanitaria di Tecnico di radiologia medica)

## Date delibere di riferimento

**Data del DR di emanazione dell'ordinamento didattico** 22/07/2015

Data di approvazione della struttura didattica 17/04/2015

Data di approvazione del senato accademico/consiglio di amministrazione 17/04/2015

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 - 12/02/2015

Data del parere favorevole del Comitato regionale di Coordinamento

## Sintesi della relazione tecnica del nucleo di valutazione

La denominazione del corso è chiara e comprensibile dagli studenti.

Le parti sociali interessate sono state consultate in data 21/09/2010 e in data 12.02.2015 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 agli ultimi anni di corso (dal 2011/12 e 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), l'Efficacia delle Attività Integrative (D03) e la Chiarezza e Disponibilità dei Docenti (D06 e D08).

## Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento

*La relazione completa del NdV necessaria per la procedura di accreditamento dei corsi di studio di nuova attivazione deve essere inserita nell'apposito spazio all'interno della scheda SUA-CdS denominato "Relazione Nucleo di Valutazione per accreditamento " entro la scadenza del 15 marzo. La relazione del Nucleo può essere redatta seguendo i criteri valutativi, di seguito riepilogati, dettagliati nelle linee guida ANVUR per l'accREDITamento iniziale dei Corsi di Studio di nuova attivazione, consultabili sul sito dell'ANVUR*

[Linee guida per i corsi di studio non telematici](#)

[Linee guida per i corsi di studio telematici](#)

1. Motivazioni per la progettazione/attivazione del CdS
2. Analisi della domanda di formazione
3. Analisi dei profili di competenza e dei risultati di apprendimento attesi
4. L'esperienza dello studente (Analisi delle modalità che verranno adottate per garantire che l'andamento delle attività formative e dei risultati del CdS sia coerente con gli obiettivi e sia gestito correttamente rispetto a criteri di qualità con un forte impegno alla collegialità da parte del corpo docente)
5. Risorse previste
6. Assicurazione della Qualità

La denominazione del corso è chiara e comprensibile da parte degli studenti.

I dati relativi all'occupazione attestano che il CdS realizza una formazione che offre ampie prospettive occupazionali. Il tasso di competenze utilizzate dai neolaureati è in costante aumento, così come l'efficacia del titolo e la soddisfazione del lavoro. La formazione complessiva è di livello elevato e immediatamente spendibile nel mondo del lavoro.

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. Altri incontri con le parti interessate (ultima consultazione in data 15.12.2015) hanno permesso di confermare l'interesse e la soddisfazione per la formazione del laureato Dietista UNIMORE. Le consultazioni effettuate sono rappresentative di enti a livello regionale, nazionale e internazionale. La composizione del Comitato di indirizzo è adeguatamente rappresentativa.

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 con numero programmato e voto minimo per l'ammissione.

Gli studenti sono complessivamente soddisfatti della programmazione per la verifica dell'apprendimento e del rapporto con i Docenti.

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 da parte degli studenti, relativi agli ultimi anni di corso, dopo l'attivazione dall'anno 2011/12 del corso in 270, mostra un miglioramento costante rispetto alle lauree ante 270. In particolare sono in costante miglioramento le valutazioni che riguardano l'Organizzazione e il Carico di Studio degli insegnamenti (codici D14 e D15) considerato soddisfacente per il 100% degli studenti e la Chiarezza e la Disponibilità dei Docenti (D06 e D08). Lieve calo della soddisfazione si rileva nella valutazione dell'Efficacia delle Attività Integrative (D03), ma tali attività sono minime e spesso non previste, rispetto alla numerosità di CFU di tirocini, attività di laboratorio ed esercitazioni. La piccola numerosità di studenti rende scarsamente affidabili tali statistiche. Il trend è costantemente molto positivo.

È stato proposto dalle parti interessate e dal Consiglio di CdS l'aumento dei posti a bando per Dietistica UNIMORE, grazie alla disponibilità di strutture, all'elevato tasso di occupazione e alla grande richiesta di aziende regionali.

Descrizione link: relazione CP-DS nov 2015

Pdf inserito: [visualizza](#)

### 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	2016	171603120	<b>Altre attività 1 anno</b>	MED/49	Andrea ANTONELLI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	AGR/15	8
2	2016	171603122	<b>Anatomia umana</b> (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/16	Marzia FERRETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/16	32
3	2014	171600283	<b>Auxologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/38	8
4	2016	171603123	<b>Biologia applicata</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/13	Serena CARRA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/11	16
5	2016	171603125	<b>Chimica degli alimenti</b> (modulo di Scienze degli alimenti)	CHIM/10	Davide BERTELLI <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	CHIM/10	24
6	2016	171603127	<b>Chimica medica e biochimica</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/10	CHIARA MARRACCINI <i>Docente a contratto</i>		40
7	2014	171600285	<b>Chirurgia generale</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/18	Aldo ROSSI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/18	8
8	2015	171601529	<b>Corso opzionale: nutrizione e sport</b>	MED/49	Massimo PELLEGRINI <i>Ricercatore</i>	MED/49	24

9	2016	171603128	<b>Corso opzionale: prodotti dietetici</b>	CHIM/10	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA Maria PLESSI Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	CHIM/10	24
10	2014	171600989	<b>Corso "ricerca informazione scientifica"</b> (modulo di Altre attività 3 anno)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/49	16
11	2015	171601530	<b>Deontologia professionale</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/43	Anna Laura SANTUNIONE Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/43	8
12	2015	171601532	<b>Dietologia valutazione stato nutrizionale</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Massimo PELLEGRINI Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/49	40
13	2015	171601534	<b>Dietoterapia</b> (modulo di Scienze dietetiche applicate)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/49	40
14	2014	171600287	<b>Dietoterapia diabete</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	SIMONA BODECCHI Docente a contratto		8
15	2014	171600289	<b>Dietoterapia disturbi del comportamento alimentare</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	<b>Docente di riferimento</b> Francesca CARUBBI Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/49	8
			<b>Dietoterapia malnutrizione</b>		TIZIANA SIMONINI		

16	2014	171600290	(modulo di Scienze medico internistiche)	MED/49	<i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia nefrologica</b>				
17	2014	171600291	(modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/49	ANNA LAURA FANTUZZI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia neurologica</b>				
18	2014	171600293	(modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	SILVIA RAGGI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia nutrizione artificiale</b>				
19	2014	171600294	(modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/49	PATRIZIA TOSCHI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Dietoterapia pediatrica</b>				
20	2014	171600295	(modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/49	SILVIA GABRIELE <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Diritto del lavoro</b>				
21	2014	171600296	(modulo di Management sanitario)	IUS/07	MONICA CAGARELLI <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Economia aziendale sanitaria</b>				
22	2014	171600298	(modulo di Management sanitario)	SECS-P/07	PATRIZIA MARCHEGIANO <i>Docente a contratto</i>		8
			<b>Educazione sanitaria</b>				
23	2015	171601535	(modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/42	Sergio ROVESTI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/42	20
			<b>Endocrinologia</b>				
24	2014	171600299	(modulo di Scienze medico internistiche)	MED/13	Vincenzo ROCHIRA <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/13	16
			<b>Farmacologia</b>				
25	2015	171601537	(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	2015	171601539	(modulo di Fisiopatologia)	BIO/09	Giulia CURIA <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09	24
			<b>Fisiologia dello sport</b>				
					Giulia CURIA <i>Prof. IIa fascia</i>		

27	2015	171601543 (modulo di Fisiopatologia)	MED/09	Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA <b>Docente di riferimento (peso .5)</b>	BIO/09	8
28	2016	<b>Fisiologia umana</b> (modulo di Anatomia e fisiologia)	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	BIO/09	32
29	2014	<b>Gastroenterologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/12	Erica VILLA <i>Prof. Ia fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA <b>Docente di riferimento (peso .5)</b>	MED/12	8
30	2014	<b>Geriatrics</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	MED/09	Chiara MUSSI <i>Ricercatore</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/09	8
31	2014	<b>Ginecologia e ostetricia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/40	Fabio FACCHINETTI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/40	8
32	2016	<b>Igiene generale e applicata</b> (modulo di Microbiologia e igiene)	MED/42	Sergio ROVESTI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA	MED/42	24
33	2016	<b>Istologia</b> (modulo di Biologia, istologia e biochimica)	BIO/17	Sandra MARMIROLI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA <b>Docente di riferimento</b>	BIO/17	8
34	2015	<b>Laboratorio dietetico-informatico</b> (modulo di Laboratorio professionalizzante 2 anno)	MED/49	Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA <b>Docente di riferimento</b>	MED/49	20

35	2016	171603140	<b>Laboratorio professionalizzante 1 anno</b>	MED/49	Francesca CARUBBI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/49	20
36	2015	171601542	<b>Legislazione sanitaria</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/43	Manuela LICATA <i>Ricercatore Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/43	8
37	2014	171600303	<b>Malattie cardiovascolari</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/11	Anna Vittoria MATTIOLI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/11	8
38	2014	171600304	<b>Malattie metaboliche</b> (modulo di Scienze medico internistiche)	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
39	2014	171600305	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/09	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Marco BERTOLOTTI <i>Prof. Ia fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	8
40	2015	171601544	<b>Medicina interna</b> (modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso)	MED/09	Luca RONCUCCI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	16
41	2016	171603141	<b>Microbiologia</b> (modulo di Microbiologia e igiene)	MED/07	<b>Docente di riferimento (peso .5)</b> Samuele PEPPOLONI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/07	32
			<b>Nefrologia</b>		Riccardo MAGISTRONI <i>Ricercatore</i>		

42	2014	171600306 (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/14	<i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/14	8
43	2014	<b>Neonatologia</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/38	Lorenzo IUGHETTI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/38	8
44	2014	<b>Neurologia</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/26	Diana FERRARO <i>Ricercatore a t.d. - t.pieno (art. 24 c.3-a L. 240/10)</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/26	8
45	2014	<b>Neuropsichiatria infantile</b> (modulo di Scienze pediatriche e ostetrico-ginecologiche)	MED/39	Ernesto CAFFO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/39	8
46	2014	<b>Nutrizione clinica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 2)	MED/09	Marco BERTOLOTTI <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/09	8
47	2015	<b>Nutrizione delle collettività ed educ.alimentare</b> (modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva)	MED/49	ALBERTO TRIPODI <i>Docente a contratto</i>		16
48	2014	<b>Oncologia medica</b> (modulo di Scienze medico cliniche 1)	MED/06	Massimo FEDERICO <i>Prof. Ia fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/06	8
49	2015	<b>Patologia generale</b> (modulo di Fisiopatologia)	MED/04	Anna IANNONE <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/04	16
		<b>Pedagogia generale e sociale</b>		Laura CERROCCHI <i>Prof. IIa fascia</i>		

50	2015	171601547	(modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <b>Principi di dietetica</b>	M-PED/01	<i>Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	M-PED/01	8
51	2016	171603142	(modulo di Scienze degli alimenti) <b>Psichiatria</b>	MED/49	SILVIA TONI <i>Docente a contratto</i>		24
52	2014	171600313	(modulo di Scienze medico cliniche 2) <b>Psicologia clinica</b>	MED/25	Gian Maria GALEAZZI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	MED/25	8
53	2015	171601549	(modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <b>Psicologia sviluppo e dell' educazione</b>	M-PSI/08	CHIARA TURRINI <i>Docente a contratto</i>		8
54	2015	171601551	(modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche) <b>Radioprotezione</b>	M-PSI/04	MARISA PUGLIESE <i>Docente a contratto</i>		8
55	2015	171601552	(modulo di Scienze della prevenzione e primo soccorso) <b>Ristorazione collettiva</b>	MED/36	GIOVANNI GOTTARDI <i>Docente a contratto</i>		8
56	2015	171601553	(modulo di Nutrizione umana e ristorazione collettiva) <b>Scienze delle tecnologie alimentari</b>	MED/49	MONICA VEDELAGO <i>Docente a contratto</i>		16
57	2016	171603143	(modulo di Scienze degli alimenti) <b>Seminari Fisiologia renale</b>	AGR/15	Andrea ANTONELLI <i>Prof. I a fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i> <b>Docente di riferimento (peso .5)</b>	AGR/15	8
58	2014	171600314	(modulo di Altre attività 3 anno) <b>Seminari di pedagogia generale e sociale</b>	BIO/09	Giuseppe BIAGINI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i>	BIO/09	8
59	2015	171601554	(modulo di Altre attività 2 anno) <b>Seminari e tecniche</b>	M-PED/01	Laura CERROCCHI <i>Prof. IIa fascia Università degli Studi di MODENA e REGGIO EMILIA</i> <b>Docente di riferimento</b> Francesca	M-PED/01	8



60	2015	171601555	<b>dietetiche</b> (modulo di Altre attività 2 anno)	MED/49	CARUBBI <i>Prof. IIa fascia</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di MODENA e</i> <i>REGGIO EMILIA</i>	MED/49	8	
61	2014	171600315	<b>Sistemi elaborazione delle informazioni</b> (modulo di Management sanitario)	ING-INF/05	Claudia CANALI <i>Ricercatore</i> <i>Università degli</i> <i>Studi di MODENA e</i> <i>REGGIO EMILIA</i>	ING-INF/05	16	
62	2015	171601556	<b>Sociologia generale</b> (modulo di Scienze umane e psico-pedagogiche)	SPS/07	CHIARA TURRINI <i>Docente a contratto</i>		8	
63	2016	171603146	<b>Tirocinio 1 anno</b>	MED/49	SILVIA TONI <i>Docente a contratto</i>		425	
64	2015	171601557	<b>Tirocinio 2 anno</b>	MED/49	MADDALENA MARCHIÒ <i>Docente a contratto</i>		500	
65	2014	171600316	<b>Tirocinio 3 anno</b>	MED/49	SILVIA TONI <i>Docente a contratto</i>		575	
							ore totali	2368

## Offerta didattica programmata

Attività di base	settore	CFU	CFU	CFU
		Ins	Off	Rad
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 di dietetica (1 anno) - 3 CFU</i> <i>Dietologia, valutazione stato nutrizionale e consueiling (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Dietoterapia (2 anno) - 5 CFU</i> <i>Nutrizione della collettività ed educazione alimentare (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Ristorazione collettiva (2 anno) - 2 CFU</i> <i>Dietoterapia dei DCA (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia del diabete (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia della malnutrizione (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia della nefrologia (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia della neurologia (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia della nutrizione artificiale (3 anno) - 1 CFU</i> <i>Dietoterapia della pediatria (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 ed 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 dello sviluppo e dell' educazione (2 anno) - 1 CFU</i>	2	2	2 - 6
Scienze umane e psicopedagogiche	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 elaborazioni delle informazione (3 anno) - 2 CFU</i>	2	2	2 - 2
Scienze interdisciplinari	SECS-P/07 Economia aziendale <i>Economia 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>			

**Minimo di crediti riservati dall'ateneo: - (minimo da D.M. 104)**

**Totale attività caratterizzanti** 118 104 - 137

<b>Attività affini</b>	<b>settore</b>	<b>CFU Ins</b>	<b>CFU Off</b>	<b>CFU Rad</b>
Attività formative affini o	MED/09 Medicina interna			

integrative	<i>Fisiologia dello sport (2 anno) - I 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 seminariali 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			



## 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 demoetnoantropologiche	8	8	8
	M-PSI/01 Psicologia generale			
	MED/01 Statistica medica			
	SPS/07 Sociologia generale			
Scienze biomediche	BIO/09 Fisiologia			
	BIO/10 Biochimica			
	BIO/13 Biologia applicata			
	BIO/16 Anatomia umana			
	BIO/17 Istologia	13	25	11
	MED/04 Patologia generale			
	MED/05 Patologia clinica			
	MED/07 Microbiologia e microbiologia clinica			
Primo soccorso	BIO/14 Farmacologia			
	MED/09 Medicina interna			
	MED/18 Chirurgia generale	3	4	3
	MED/41 Anestesiologia			
<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	30	46	30

	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			
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 MED/25 Psichiatria MED/26 Neurologia MED/39 Neuropsichiatria infantile	4	8	4
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>				<b>1 - 1</b>

## 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



**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**